



RASSEGNA STAMPA

Aprile – Giugno 2023

INDICE

FINI MODENA

13/06/2023 Mark Up NOMINATION 2023	4
13/06/2023 Grocery & Consumi SPECIALE PASTA	5
15/05/2023 Grocery & Consumi I PREMI DELL'ECCELLENZA ASSEGNATI DAL RETAIL	14
09/05/2023 Food Due nuove linee per i 110 anni del brand Fini	16
09/05/2023 Food TOP PLAYERS	17

CONSERVE DELLA NONNA

13/06/2023 Mark Up Conserve rosse la ricerca del valore aggiunto con il fattore local	19
26/05/2023 Inchieste PREMIATA PASSATA	26

FINI MODENA WEB

19/05/2023 Largo Consumo.info 00:05 Fini: pasta fresca ripiena su ricette regionali	32
31/03/2023 gazzettadimodena.gelocal.it 13:03 Modena Gruppo Fini premiato a Cibus È suo il miglior spot televisivo	34
31/03/2023 pastaepastai.it 11:03 Fini premiato per miglior spot tv pasta e riso 2022	36

FINI MODENA

5 articoli

NOMINATION 2023 <<

PRODOTTI ESISTENTI

>> Alimentari confezionati

Milk PRO High Protein Drink Vaniglia 350g	Latteria Nöm Srl
Caffè Borbone Macinato	Caffè Borbone Srl
Latte UHT Parzialmente scremato	Arborea
Patatine fritte classiche confezione AMICA	Amica Chips Spa
Salsa Avocado & Lime Calvé®	Unilever Italia Mkt Operations Srl
Pasta di Semola Divella	Divella

>> Alimentari freschi

HIPRO Stracciatella al cucchiaio	Danone Spa
Milk PRO High Protein Coppa con panna 170g	Latteria Nöm Srl
Burro Parmareggio	Caseifici Granterre Spa
Sottilette Classiche	Mondelez Italia Srl
Mousse Proteica Gusto Cioccolato	Molkerei Alois Mueller Gmbh & Co. Kg
Philadelphia	Mondelez Italia Srl

>> Bevande alcoliche e birre

Peroni Classica	Birra Peroni
Malfy Gin Rosa	Pernod Ricard Italia
Tuborg	Carlsberg Italia spa
Absolut Vodka	Pernod Ricard Italia
San'orsola Cuve'e Blanc De Blancs Prestige	Fratelli Martini Secondo Luigi Spa
Piccinini 1882 Collezione Oro	Piccinini 1882

>> Bevande analcoliche

Gatorade	PepsiCo Beverages Italia S.r.l.
Skipper Senza Zuccheri Aggiunti	Zuegg Spa
San Benedetto Succoso Zero	Acqua Minerale San Benedetto Spa
Coca-Cola Zero Zuccheri	Coca-Cola HBC Italia
Acqua S. Bernardo	Fonti San Bernardo
Fuze Tea Pesca & Rosa	Coca-Cola HBC Italia
Powerade Mountain Blast 500ml	Coca-Cola HBC Italia
Thè San Benedetto Zero	Acqua Minerale San Benedetto Spa
Succhi, nettari e spremute Pfanner	Pfanner Italia Srl

>> Dolciario

Baiocchi	Barilla G. & R. Fratelli Spa
Tarallucci	Barilla G. & R. Fratelli Spa
Milk PRO High Protein Crema Dessert Cacao 200g	Latteria Nöm Srl
Mousse Proteica Gusto Cioccolato	Molkerei Alois Mueller Gmbh & Co. Kg
Sammontana Barattolino Classici	Sammontana Spa
Kinder Plumcake	Ferrero Spa
Sorbettiera	Sammontana Spa
Oreo	Mondelez Italia Srl
Orsetti D'oro Haribo	Haribo Italia
Fagottini Balocco	Balocco Spa

>> Detergenza & cura casa

Shoes' Xpert - Prodotti Puliza Calzature	Abc Italia
Chanteclair Multiuso Igienizzante	Real Chimica
Raid Family Elettrodomestico	S.C. Johnson Italy Srl
Insetticida Vulcano	Zobebe Group
Deodorante per ambienti Ambipur	S.C. Johnson Italy Srl
Coccolatevi profumatore per bucato e pavimenti	Euthalia Cosmetics

>> Detergenza & cura tessuti

Fabuloso Ammorbidente Concentrato	Colgate Palmolive Italia Srl
Cif	Unilever Italia Mkt Operations Srl
Ace Detersivo	Fater
Coccolatevi Essenze MI.750	Euthalia Cosmetics
Lenor Ammorbidente	Procter & Gamble
Ammorbidente Concentrato Fresca Rugiada 1300ml	Italsilva Commerciale Srl

>> Igiene & bellezza

Correttore Il Cancella Età	L'Oréal Italia
Linea Igiene Intima Neutro Roberts	Manetti&Roberts
Linea deodoranti Neutro Roberts	Manetti&Roberts
Garnier Acqua Micellare	L'Oréal Italia
Nivea Sun	Beiersdorf
Nivea Protect & Care Deodorant	Beiersdorf

>> Petcare

Ultima Fit & Delicious	Affinity
Ultima cat non sterilizzati appetito difficile con trota	Affinity
Morando Miglior Cane Umido	Morando
Special Dog Excellence	Monge & C. Spa
Lechat Excellence Dry	Monge & C. Spa
Morando Miglior Cane Secco	Morando

PRODOTTI IN LANCIO

>> Alimentari confezionati

3 Cereali Più: Riso, Farro e Grano Senatore	Riso Gallo
Cappelli	Barilla G. & R. Fratelli Spa
Barilla Al Bronzo	Danone Nutricia Spa
Alpro Questo Non E' Lat*®	

>> Alimentari freschi

Nuova gamma Antica Bottega Fini	Gruppo Fini spa
Galbani Grangusto Grattugiato	Lactalis
Milk PRO High Protein Fiocchi 210g	Latteria Nöm Srl

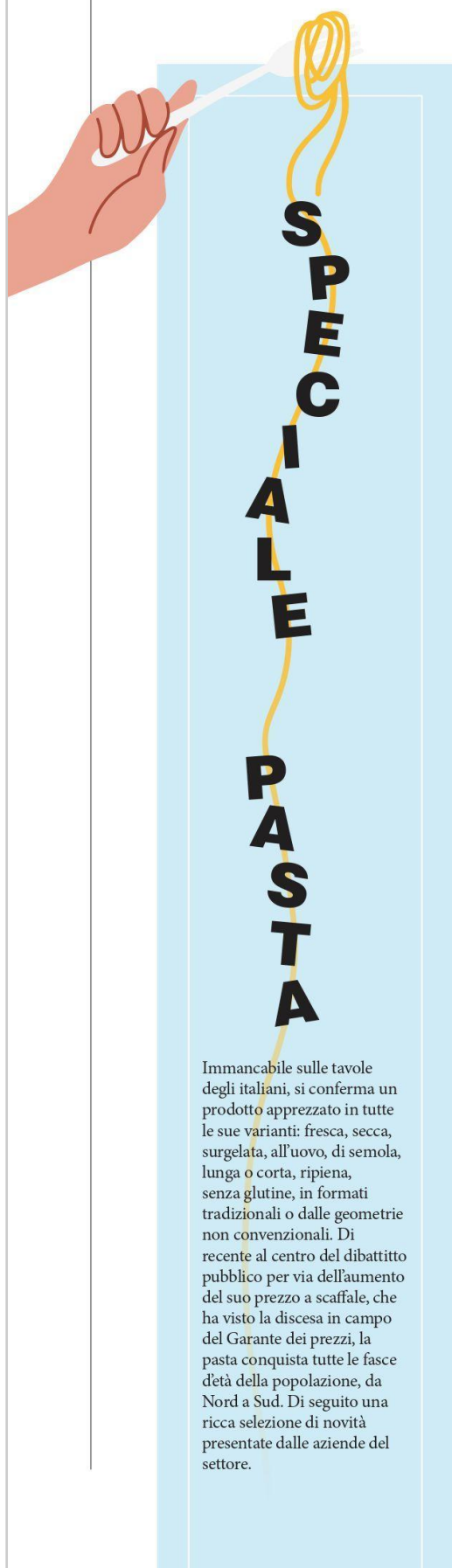


info.brandsaward@newbusinessmedia.it

guida buyer

Maggio 2023

di Aurora Erba



Immane sulle tavole degli italiani, si conferma un prodotto apprezzato in tutte le sue varianti: fresca, secca, surgelata, all'uovo, di semola, lunga o corta, ripiena, senza glutine, in formati tradizionali o dalle geometrie non convenzionali. Di recente al centro del dibattito pubblico per via dell'aumento del suo prezzo a scaffale, che ha visto la discesa in campo del Garante dei prezzi, la pasta conquista tutte le fasce della popolazione, da Nord a Sud. Di seguito una ricca selezione di novità presentate dalle aziende del settore.

I NUMERI DEL SETTORE

Le ultime elaborazioni fornite da Circana mostrano che, nell'anno terminante a marzo 2023, le vendite in volume del comparto pasta sul totale Italia (inclusi i discount) hanno raggiunto i 4,7 miliardi di kg. in crescita del 17% sullo stesso periodo dell'anno precedente. A valore il comparto raggiunge invece i 7,5 miliardi di euro, in crescita del 23,5% sullo stesso periodo dell'anno precedente. I primi tre produttori italiani di pasta, vale a dire, in ordine, Barilla, De Cecco e Divella, insieme coprono a valore il 42,6% del mercato. La private label ha invece un'incidenza del 19,5% sulla categoria.

I segmenti

La pasta di semola primeggia per quanto riguarda i volumi venduti nell'anno terminante a marzo 2023, pari a 4,1 miliardi di kg (+17,2% sullo

stesso periodo del 2022), mentre a valore supera i 5,7 miliardi di euro, in incremento del 24,9% sull'anno precedente. Segno positivo anche per la pasta all'uovo con 218 milioni di kg venduti (+14,8%), per un valore di 817 milioni di euro (+18,9%), e per quella integrale, di farro, kamut e legumi il cui valore, complessivamente, supera i 528 milioni di euro (+17,9%) con 217 milioni di kg venduti (+15,2%). Ottime performance anche per la pasta senza glutine con volumi in crescita del +20,4% per un totale di 44,3 milioni di kg venduti e un valore di 205 milioni di euro (+23%). Segnano invece un +21,4% i volumi di gnocchi e pasta ripiena (con oltre 32 milioni di kg venduti nell'anno terminante a marzo 2023).

Le aree e i canali

Il Sud, in base ai dati forniti da Circana, è l'area geografica in cui

i volumi di pasta si confermano maggiori con oltre 1,7 miliardi di kg venduti (anno terminante a marzo 2023). Seguono Centro + Sardegna con 1,1 miliardi di kg venduti e un valore di 1,9 miliardi di euro, e il Nord-Ovest con 1,05 miliardi di vendite in volume e 1,8 miliardi a valore. Il Nord-Est vede invece 740 milioni di kg di pasta venduti nel periodo preso in considerazione per un valore di oltre 1,3 miliardi di euro.

Per quanto riguarda i canali di distribuzione, i supermercati dominano la classifica con oltre 2,4 miliardi di kg venduti (pari al 51,5% del totale vendite), seguiti dai discount (888 milioni di kg) con vendite in valore per 963 milioni di euro, e dal Libero servizio piccolo (Lsp) con 564 milioni di kg di vendite.

DIMENSIONI E TREND DEL MERCATO <small>Totale Italia (incl. Discount) AT Marzo 2023</small>	VAR. % VENDITE IN VOLUME SU ANNO PRECEDENTE		VAR. % VENDITE IN VALORE SU ANNO PRECEDENTE	
	VENDITE IN VOLUME		VENDITE IN VALORE	
PASTA	4.705.041.242	17,0	7.543.460.453	23,5
PASTA DI SEMOLA	4.177.781.240	17,2	5.768.970.717	24,9
PASTA ALL'UOVO	218.494.907	14,8	817.086.775	18,9
PASTA INT./FARRO/KAMUT/LEGUMI	217.098.607	15,2	528.943.901	17,9
PASTA SENZA GLUTINE	44.328.733	20,4	205.248.633	23,0
PASTA RIPIENA/GNOCCHI	32.487.765	21,4	171.440.039	21,6
PASTA SEMOLA INSAPOR/ARRICCH	14.849.990	8,5	51.770.387	12,4

Fonte: CIRCANÀ

ALLOCAZIONE NEI CANALI E NELLE AREE <small>AT Marzo 2023</small>	SALES LOCATION IN VOLUME		SALES LOCATION IN VALORE	
	VENDITE IN VOLUME		VENDITE IN VALORE	
Totale Italia (incl. Discount)	4.705.041.242	100,0	7.543.460.453	100,0
Nord-Ovest (incl. Discount)	1.051.399.181	22,3	1.809.444.791	24,0
Nord-Est (incl. Discount)	740.457.850	15,7	1.339.258.117	17,8
Centro+Sardegna (incl. Discount)	1.117.237.072	23,7	1.910.161.803	25,3
Sud (incl. Discount)	1.795.947.138	38,2	2.484.595.742	32,9
Ipermercati	407.800.720	8,7	713.956.054	9,5
Supermercati	2.423.371.239	51,5	4.155.046.790	55,1
LSP	564.270.672	12,0	954.394.803	12,7
Tradizionale (incl. Microm.<100mq)	421.118.555	9,0	756.611.128	10,0
Discount	888.480.056	18,9	963.451.678	12,8

Fonte: CIRCANÀ



DE MATTEIS AGROALIMENTARE

WWW.PASTARMANDO.IT



La Penna Liscia di Armando
La penna più liscia fra le penne proposte da Pasta Armando, sviluppata in collaborazione con chef Alessandro Borghese. Trafilata al bronzo, la sua superficie è liscia ma rugosa, ideale per trattenerne i sughi. Prodotta con grano 100% italiano della filiera Armando e certificata 'Metodo zero residui di pesticidi e glifosato'.

Ingredienti

Semola di grano duro.

Formato e Confezionamento

Pack da 500 g in astuccio rosso premium 100% riciclabile nella carta.

Shelf life

36 mesi.

MASTER

WWW.MAMMAEMMA.IT



Mamma Emma - Gnocchi ripieni con Cacio e Pepe

Gli gnocchi ripieni sono realizzati con 100% patate fresche cotte al vapore nella loro buccia (no fiocchi, no patate e acqua). L'impasto racchiude un ripieno di Pecorino Romano Dop e pepe nero. Senza conservanti e aromi aggiunti. Facili e veloci da cucinare direttamente in padella in solo tre minuti, sono realizzati in uno stabilimento che utilizza 100% energia green certificata.

Ingredienti

Patate cotte al vapore, farina di grano tenero tipo 0, Pecorino Romano Dop, spalmabile di ricotta, uova, latte fresco, sale, pepe.

Formato e Confezionamento

350 g, film neutro + astuccio di carta.

Shelf life

60 giorni.

PASTIFICIO PIRRO

WWW.PASTAPIRRO.IT



Maccheroni al Ferretto

I Maccheroni sono un formato tipico della cucina calabrese: si ottengono arrotolando a mano la sfoglia ruvida intorno a un tipico bastoncino di ferro. In ogni famiglia calabrese, i maccheroni rappresentano il formato tipico di pasta per il pranzo della domenica o per le feste. Per assaporare al meglio i Maccheroni secondo la tradizione, è sufficiente condirli con sugo di pomodoro e pecorino grattugiato.

Ingredienti

Semola di grano duro.

Formato e Confezionamento

Vassoio.

Shelf life

90 giorni.

PASTIFICIO LIGUORI

WWW.PASTALIGUORI.COM



Penne rigate essiccate lentamente in 9 ore certificate

Pasta di Gragnano Igp con posizionamento premium, caratterizzata da essiccazione lenta a basse temperature e con ore di essiccazione certificate. Ottenuta da grano 100% italiano di filiera certificata. Tracciabilità in blockchain. Oltre alle Penne rigate essiccate lentamente in 9 ore certificate sono disponibili anche gli Spaghetti essiccati lentamente in 18 ore certificate.

Formato e Confezionamento

500 g, pack in carta 100% riciclabile.

segue

RICCIARELLI

PACKAGING SYSTEMS

TO **PRESERVE** AND
TO **VALORIZE**

Sin dal 1843

produciamo macchinari
per il packaging
per proteggere e valorizzare
i tuoi prodotti

in tutto il mondo

*embrace
the
change*



www.ricciarellispa.it



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

guida buyer - speciale pasta

Maggio 2023

PASTIFICIO AVESANI

WWW.PASTIFICIOAVESANI.IT



Ravioli con Carne di Fassona

Pasta fresca all'uovo con ripieno di carne di Fassona.

Ingredienti

Ingredienti della pasta (60%): farina di grano tenero, semola di grano duro, uova 22%; ripieno (40%): carne brasata di Fassona 56% [carne di bovino (carne di Fassona - bovino di razza Piemontese 80%), carota, sedano, cipolla, aromi, sale, piante aromatiche], pangrattato (farina di grano tenero, lievito di birra, sale), ricotta (siero di latte, latte pastorizzato, sale, correttore di acidità: E330), olio di semi di girasole, siero di latte, Grana Padano Dop (latte, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'uovo), aromi, sale, fibra vegetale, piante aromatiche spezie. Può contenere soia, frutta a guscio, pesce, crostacei e senape.

Formato e Confezionamento

Vaschetta 200 g.

Shelf life

65 giorni.

NEWLAT FOOD

WWW.NEWLAT.IT



Delverde Gluten Free

Pasta senza glutine a base di mais, riso e quinoa. Specificamente formulata per persone intolleranti al glutine con un mix di farine di mais, riso e quinoa. Prodotta utilizzando tecnologie produttive dedicate e le migliori pratiche per la gestione del rischio di cross-contaminazione a garanzia di sicurezza per un prodotto eccellente sotto il profilo nutrizionale e ideale per chi cerca un'alimentazione sana, ma senza rinunciare al gusto.

Ingredienti

Farina di mais giallo (32%), farina di mais bianco (32%), farina di riso (31,5%), farina di quinoa (4%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi. Può contenere lupino.

Formato e Confezionamento

Spaghetti N°604: 400 g. Penne Rigate N°632: 400 g. Eliche N°629: 400 g.

Shelf life

24 mesi.

MY COOKING BOX

MYCOOKINGBOX.IT



Tagliatelle Emiliane con Crema di Baccalà e Tartufo

All'interno della Box sono presenti tutti gli ingredienti nelle giuste dosi per poter cucinare le Tagliatelle emiliane senza glutine con crema di baccalà e tartufo. La pasta senza glutine trafilata al bronzo è certificata gluten free e fatta con le migliori farine di mais e riso. La crema di baccalà dona a questo meal kit un gusto delicato, mentre il tartufo lo rende deciso e saporito.

Ingredienti

Tagliatelle di mais e riso senza glutine 250 g, crema con baccalà al tartufo 90 g, tartufo estivo affettato in olio 30 g, sale marino fino ad uso alimentare 2 confezioni da 12 g, olio extravergine d'oliva 20 ml.

Formato e Confezionamento

412,40 g.

Shelf life

24 mesi.

GINO GIROLOMONI

WWW.GIROLOMONI.IT



Farfalle di grano duro biologico trafilatura ruvida

Pasta prodotta dagli agricoltori stessi, caso unico di cooperativa che produce pasta dal campo al piatto, possiede e gestisce l'intera filiera, dalle coltivazioni al mulino fino al pastificio. Caratteristiche fondamentali sono la lenta essiccazione e la confezione in carta 100% senza poliaccoppiati plastici. Energia 100% da fonti rinnovabili e filiera interamente equa e solidale (prima realtà agroalimentare italiana a essere garantita Wfo World Fair Trade Organization).

Ingredienti

Semola di grano duro biologico 100% italiano, coltivato dai soci agricoltori.

Formato e Confezionamento

Sacchetto da 500 g, 100% carta da foreste gestite in maniera responsabile, riciclabile nella carta in classe A Aticecla.

Shelf life

36 mesi.

PASTIFICIO GRANORO

WWW.GRANORO.IT



Fusilli Granoro Dedicato

Pasta di semola di grano duro 100% Puglia.

Ingredienti

Semola di grano duro 100% Puglia.

Formato e Confezionamento

1 kg - Pack in plastica.

Shelf life

36 mesi dalla data di confezionamento.

RUMMO

WWW.PASTARUMMO.IT



Spaghetti n. 3 Integrali

La pasta Integrale Rummo è prodotta a partire esclusivamente da grani duri italiani e a ogni raccolto vengono scelte solo le migliori varietà, quelle con un elevato contenuto di proteine e un alto indice di glutine: da questo nasce il grano italiano di 'Qualità ExtraOrdinaria'. Nel processo di lavorazione, inoltre, viene tolto lo strato più esterno della crusca, ovvero la buccia del chicco di grano, lasciando la parte interna, ricca di fibra. La crusca, infatti, è sì la parte più ricca di fibre, ma è anche quella che conferisce alla pasta il gusto amaro e legnoso. Per questo motivo, la pasta integrale Rummo ha un elevato contenuto di fibre, ma con un gusto morbido e delicato. In più, ha una superficie ruvida e porosa per catturare i condimenti ed esaltarne i sapori. Si tratta della prima integrale al mondo con la tenuta alla cottura certificata, perché prodotta secondo l'esclusivo Metodo Lenta Lavorazione. Ogni lotto viene controllato con la massima cura, per verificare che rispetti i parametri di tenacità e resistenza alla masticazione: per questo la pasta Rummo è l'unica che può garantire in maniera costante nel tempo sempre la stessa eccezionale tenuta alla cottura.

Ingredienti

Semola di grano duro integrale.

Formato e Confezionamento

500 g, confezione in carta riciclabile.

Shelf life

36 mesi.

MOLINO SPADONI

WWW.MOLINOSPADONI.IT



Pasta a basso indice glicemico

Alimentazione Dedicata Molino Spadoni

A base di farina di mais e riso semi-integrale, con amido resistente e senza glutine. È una fonte proteica grazie alla presenza dell'isolato di proteine della soia e ricca di fibre funzionali (bambù e inulina). L'amido resistente è un particolare tipo di amido indigeribile che contribuisce a rendere graduale e lenta la digestione dei carboidrati e limita l'assorbimento degli zuccheri. Disponibile in tre formati - maccheroni, fusilli e penne - è ideale per coloro che devono tenere sotto controllo i picchi glicemici post-prandiali, per le persone intolleranti al glutine, per gli sportivi e per chi vuole mantenersi in forma.

Ingredienti

Farina di mais giallo, amido resistente (9%), proteine isolate della soia, farina di mais bianco, farina di riso semintegrale, fibra di bambù, inulina, emulsionante: mono-digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale.

Formato e Confezionamento

400 g, astuccio in carta con finestra in plastica.

Shelf life

30 mesi.





SGAMBARO

WWW.SGAMBARO.IT



Fusilli di grano Khorasan, nuova linea Sgambaro Etichetta bio

I fusilli di grano Khorasan sono uno dei tre formati della nuova gamma della linea Etichetta bio di Sgambaro. Dal colore naturalmente ambrato il grano Khorasan utilizzato da Sgambaro, oltre a essere coltivato in Italia con una logica di filiera corta, proviene da agricoltura biologica e sostenibile. Appartiene alla famiglia dei grani antichi, il Khorasan vanta origini risalenti all'antico Egitto e ottime caratteristiche nutrizionali. È infatti ricco di selenio, calcio, ferro, e vitamine e con un alto contenuto proteico, pari al 15%. Penne e Spaghetti sono gli altri formati della nuova linea, tutti disponibili nella nuova confezione 100% carta da 500 g.

Ingredienti

Grano khorasan biologico 100% italiano.

Formato e Confezionamento

Confezione da 500 g. Il formato è disponibile nella nuova confezione della linea Sgambaro Etichetta bio in carta completamente riciclabile composta da sola fibra cellulosa 100% vergine.

Shelf life

Tre anni dalla data di produzione.

RISO SCOTTI

RISOSCOTTI.IT



Pasta Venere

Il nuovo gusto della pasta con il benessere dell'iconico riso Venere. Il gusto e il profumo inconfondibile del più esclusivo riso nero da filiera italiana certificata, uniti a grano esclusivamente italiano, si 'fanno pasta' per offrire un sapore e un'originalità in più a tutte le ricette. Pasta Venere consente di creare e sperimentare con i sapori e con i colori, grazie al nero seducente che dona quel tocco in più, al profumo, alla consistenza e al gusto caratteristici. Ideale per tutti i piatti, dai più semplici con pomodoro e basilico o con gamberetti e zucchine, ai gustosi classici regionali, ai sofisticati accompagnamenti, oppure con un semplice filo d'olio e parmigiano: ogni condimento sarà perfetto grazie alla speciale ruvidità #prendisugo, esclusiva del metodo di lavorazione Riso Scotti.

Ingredienti

Semola di grano duro integrale 75% e farina di riso nero integrale Venere 25%.

Formato e Confezionamento

In quattro formati - spaghetti, penne, fusilli e rigatoni - Pasta Venere è integrale per natura, leggera e molto digeribile. Un'alleata del benessere, grazie al contenuto in fibre, proteine e fosforo.

Shelf life

24 mesi.

SPINOSI

WWW.SPINOSI.COM



Strozzapreti Zero+ ai legumi

Zero+ è la nuova linea di alimenti funzionali, pensata per atleti e per pazienti affetti da malattie metaboliche, ideale anche per ritrovare la forma fisica dopo un lungo periodo di sosta. Specialità senza glutine, erogabile per celiaci, ad alto contenuto di fibre e proteine. Tutti i prodotti della linea Zero+ sono realizzati seguendo un'apposita filiera, rispettando le tradizioni che da sempre contraddistinguono il pastificio: uova da galline allevate con mangimi non Ogm, rotte a mano, lavorazione con farine di mulini certificati, estrusione lenta della pasta e 24 ore di essiccazione.

Formato e Confezionamento

Astuccio da 250 g.

Shelf life

24 mesi.

FARMO

WWW.FARMO.COM



Casarecce di Mais e Riso Integrale

Fin dal loro nome, le Casarecce di Mais e Riso Integrale richiamano la bontà della pasta fatta in casa. Ricche di proprietà nutritive e rigorosamente senza glutine, assorbono ogni condimento, permettendo di assaporarne il gusto più a lungo. Per piatti dal carattere rustico che profumano di passione e semplicità.

Ingredienti

Farina di mais, farina di riso integrale, farina di riso bianco, fecola di patate.

Formato e Confezionamento

Pack in carta da 250 g.

Shelf life

36 mesi.

segue





AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI

LASCIAMO PARLARE L'ECCELLENZA.

Fratelli Pagani S.p.A. pioniera delle soluzioni clean label nel campo dell'industria alimentare, da oltre 110 anni rende unica e riconoscibile l'esperienza sensoriale dei prodotti alimentari, in un processo di continua innovazione.

PRODOTTI SU MISURA
— PER PASTA E SAVOURY —



LE NOSTRE SOLUZIONI ESCLUSIVE


 INGREDIENTI
E MISCELE


 SPEZIE ED ERBE
SELEZIONATE


 AROMI ED
ESALTATORI DI GUSTO

fratellipagani.it





guida buyer - speciale pasta

Maggio 2023



PASTA BERRUTO

WWW.PASTABERRUTO.IT



Berruto Pasta Cup

Sana, buona e veloce. Innovativa ma, allo stesso tempo, naturale perchè la pasta è cotta a vapore e i sughi sono frutto di una ricercata selezione di ingredienti semplicemente disidratati. Da consumare ovunque, in singola porzione, nessuno spreco e in cup riciclabile. Non è frita. Senza olio di palma, senza glutammato e senza conservanti.

Ingredienti

Pasta (semola di grano duro) 71,4%, fecola di patate, panna in polvere (panna, latte scremato, emulsionante E450), pomodoro 4,3%, sale, formaggio grattugiato 2,5% (latte, sale, caglio), proteine del latte, zucchero, cipolla, formaggio fuso (formaggio disidratato (mozzarella 0,8%), sale di fusione E331, siero di latte), aglio, aromi, erbe aromatiche.

Formato e Confezionamento

Pack in carta 100% riciclabile. Peso netto 70 g.

Shelf life

14 mesi.

ARTUSI PASTIFICIO ITALIANO

WWW.PASTIFICIOARTUSI.COM



Cappellacci con Limone e Mascarpone

Un prodotto che sprigiona i profumi del nostro Paese.

Ingredienti

Pasta 52% (farina di grano tenero tipo 00 (origine Italia), uova fresche pastorizzate cat. a 32% (origine Italia), semola di grano duro (origine Italia)), ripieno 48% (mascarpone 39% (panna pastorizzata (da latte origine Italia), correttore di acidità: acido citrico), ricotta fresca (latte vaccino (origine Italia), siero di latte (origine Italia), sale, acido lattico)), Limone di Sorrento Igp 15%, pane grattugiato (farina di grano tenero tipo 0, sale, lievito di birra), sale marino integrale di Cervia, curcuma).

Formato e Confezionamento

Vaschetta da 300 e 1.000 g.

Shelf life

45 giorni.

ENTROTERRA - LA PASTA DI CAMERINO

WWW.LAPASTADICAMERINO.IT



Tortellini Antica Ricetta

La sfoglia, lavorata con tecniche artigianali grazie a un triplo impasto lento con solo uova fresche e semola di grano duro e alla trafilatura al bronzo, abbraccia il ripieno fedele all'antica ricetta e composto da carni locali e ingredienti italiani, selezionati tra le eccellenze regionali Dop e Igp quali Prosciutto di Parma Dop, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp e Parmigiano Reggiano 24 mesi e senza l'aggiunta di conservanti e aromi. Una lista ingredienti semplice e come quella di un prodotto fatto in casa. Tortellino realizzato con solo semola di grano duro, una caratteristica che gli permette un sapore più coinvolgente e una migliore masticabilità e resistenza alla cottura. Il pack è innovativo e sostenibile. Conservato in un astuccio in carta Fsc e protetto da un sacchetto di plastica sottile trasparente. La confezione riduce del 70% l'uso di plastica rispetto alle vaschette classiche in Pet.

Ingredienti

Semola di grano duro, uova fresche da galline italiane allevate a terra, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp, carne di pollo italiano, carne di suino italiano, Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Parma Dop, uovo, sale.

Formato e Confezionamento

250 g in astuccio e sacchetto. 500 g in astuccio con due sacchetti da 250 g.

Shelf life

60 giorni.

BUONA COMPAGNIA GOURMET

WWW.BCGOURMET.IT



Gnocchi di Patate

Gnocchi di patate fresche, genuini come fatti in casa. Realizzati con solo quattro ingredienti in uno stabilimento che utilizza energia green certificata. Senza fiocchi di patate e conservanti.

Ingredienti

Patate fresche, farina, uova, sale.

Formato e Confezionamento

500 g, film stampato doypack.

Shelf life

60 giorni.

LA PASTA DI CAMPOFILONE MARILUNGO

WWW.PASTAMARILUNGO.IT



Maccheroncini di Campofilone Igp

La Pasta Marilungo è frutto di un accurato processo di produzione e di quelle attenzioni che solo la tradizione domestica delle massie può ancora garantire. I Maccheroncini Igp di Campofilone sono la prima pasta all'uovo in Europa ad aver ottenuto la denominazione Indicazione Geografia Protetta nel 2013. Il pastificio Marilungo è una vera e propria 'boutique' della pasta. La sua produzione è controllata per garantire il massimo della qualità e rappresentare al meglio l'eccellenza artigianale italiana.

Ingredienti

Semola di grano duro, uova.

Formato e Confezionamento

Maccheroncini di Campofilone Igp.

Shelf life

25 mesi.

PASTIFICIO FELICETTI

WWW.FELICETTI.IT



Originale - Spaghetti Quadrati

Pasta lunga di tradizione regionale, lo spaghetti quadrato si distingue per la porosità offerta dalla superficie più ampia, che - grazie alla sezione quadrata di 2,05 mm per lato - regala al palato un volume percepibilmente superiore rispetto a uno spaghetti classico di pari dimensioni.

Ingredienti

Semola di grano duro, acqua di sorgente e aria delle Dolomiti.

Formato e Confezionamento

In coerenza con la politica ambientale del Pastificio Felicetti, il formato Spaghetti Quadrati da 500 g è distribuito nelle confezioni green realizzate al 100% in carta naturale di pura cellulosa certificata Pefc e proveniente da foreste gestite responsabilmente, con termosaldata a base d'acqua.

FRATELLI DE CECCO

WWW.DECECCO.COM



Mafalde Corte

Il mercato italiano della pasta di semola è da sempre caratterizzato da dinamiche di consumo legate alle tradizioni gastronomiche italiane, con i buongustai e consumatori più esigenti alla ricerca dei sapori originari e tipici delle cucine regionali. Per intercettare al meglio questi bisogni, l'azienda ha creato una linea di prodotti dedicata di 14 referenze: I Regionali, un'accurata selezione di trafile delle tradizioni gastronomiche regionali italiane. Dopo il lancio nel 2022 delle Trofie n. 188, la gamma si rafforza ulteriormente nel 2023 con il lancio delle Mafalde Corte n. 32 che appartengono alla famiglia delle paste corte ricce e si caratterizzano per la forma di nastro arricciato su entrambi i lati con una maggior capacità di trattenere i condimenti. Tradizionalmente le Mafalde Corte sono indicate per la preparazione di minestre e zuppe di legumi, ma sono particolarmente gustose anche con sugo di pomodoro accompagnato da ricotta di bufala.

Ingredienti

Semola di grano duro.

Formato e Confezionamento

Pack da 500 g a doppio fondo quadro in Ppl 100% riciclabile.

Shelf life

36 mesi.

LE VIE DEL TARTUFO

WWW.JIMMYTARTUFI.IT



Tagliolini all'uovo con Tartufo Bianco

Tagliolini all'uovo di Campofilone trafilati al bronzo e impregiati da pregiato Tartufo Bianco. Grazie alla loro porosità, si prestano bene a ogni condimento.

Ingredienti

Semola di grano duro, uova fresche (33,4%), farina di grano tenero 00, Tartufo Bianchetto (Tuber albidum Pico - origine Ue) 1%, Tartufo Bianco Pregiato (Tuber magnatum Pico - origine Ue) 0.1%, aroma. Può contenere tracce o spore del genere Tuber spp.

Formato e Confezionamento

250 g, scatola in carta.

Shelf life

Due anni.

segue

guida buyer - speciale pasta

Maggio 2023

GRUPPO FINI

WWW.NONSOLOBUONO.IT/FINI



Ravioli Mortadella, Burrata e Pistacchi – Nuove Tradizioni Fini

Fini, da oltre 110 anni ambasciatore della tradizione gastronomica emiliana e italiana nel mondo, reinterpreta un abbinamento in voga nel mondo delle pizze gourmet: i Ravioli Mortadella, Burrata e Pistacchi. Questa ricetta, insieme ad altre sei, entra a far parte della linea Nuove Tradizioni, espressamente sviluppata da Fini per chi cerca abbinamenti ricercati ma sempre genuini e di alta qualità.

Ingredienti

Pasta 50%: farina di grano tenero, uova 20%, semola di grano duro, acqua. Ripieno 50%: ricotta (siero di latte, latte, panna), mortadella 16% (carne di suino, sale, aromi naturali), pangrattato (farina di grano tenero, sale), siero di latte in polvere, panna, burrata 6% (panna, latte, sale, correttore di acidità: acido citrico, caglio), acqua, pistacchi 4%, sale, amidi, aroma naturale, aroma naturale di spezie.

Formato e Confezionamento

Vaschetta da 250 g.

Shelf life

66 giorni.

FIBERPASTA

WWW.FIBERPASTA.IT



PastaPro Penne

PastaPro è un'innovativa linea di pasta integrale con il 30% di proteine vegetali, ha circa il doppio di proteine, più fibre e meno carboidrati rispetto alle paste tradizionali. Alla semola di grano duro integrale vengono aggiunte le proteine del pisello, rendendo il prodotto completo nel profilo aminoacidico e molto utile nelle diete proteiche, per sportivi, vegani e vegetariani. Ha il sapore e la tenuta in cottura della pasta tradizionale.

Ingredienti

Semola di grano duro integrale, proteine isolate di pisello, glutine di grano, inulina.

Formato e Confezionamento

Penne da 250 g. Confezione in astuccio di cartone.

Shelf life

Tre anni.

PASTIFICIO LUCIO GAROFALO

WWW.PASTA-GAROFALO.COM



Play Your Pasta - Pasta Garofalo per Play Station

Il Pastificio Garofalo, in collaborazione con PlayStation, presenta Play Your Pasta, il nuovo formato di pasta che si ispira alle shapes PlayStation e che invita a preparare originali piatti di pasta. Rotonde, quadrate, triangolari e a croce sono le forme geometriche che compongono lo speciale formato che è a scaffale da maggio con un packaging colorato e una grafica vivace.

Ingredienti

Pasta di semola di grano duro.

Formato e Confezionamento

500 g.

Shelf life

36 mesi.

MARCOZZI

WWW.ANTICAPASTA.IT



Tonnarelli di Campofilone

I tonnarelli hanno il formato quadrato con una sfoglia consistente. Sono ideali con un condimento semplice come pomodoro e basilico o con sughi di pesce e soprattutto con la rinomata ricetta 'Tonnarelli cacio e pepe'. Dimensioni: spessore 1 mm, larghezza 1 mm.

Ingredienti

Semola di grano duro, uova 35,5%. Semola e uova 100% Italia.

Formato e Confezionamento

Astuccio da 250 g che contiene due foglietti da 125 g. Astuccio 'amico dell'ambiente' completamente riciclabile nella carta.

Shelf life

28 mesi.

PASTIFICIO GRAZIANO

WWW.PASTIFICIOGRAZIANO.IT



Fusilli Avellinesi

Fiore all'occhiello del Pastificio Graziano, questo formato ha ottenuto il bollino di qualità da Gambero Rosso rientrando nella guida 'Top Italian Food 2023'. Formato tipico della tradizione gastronomica irpina, riscoperto dal Pastificio Graziano e recuperato nelle sue caratteristiche tipiche. Viene prodotto rigorosamente con un lento processo di essiccazione e con la tradizionale trafilatura al bronzo, utilizzando semola 100% italiana e acqua pura dei Monti Picentini. Grazie alla sua porosità e alla sua forma si presta in particolare per accompagnare sughi corposi a base di carne e formaggi fusi.

Ingredienti

Semola di grano duro, acqua.

Formato e Confezionamento

Il fusillo avellinese viene confezionato in un formato da 500 g, utilizzando un packaging che richiama il verde caratteristico delle terre in cui è prodotto, l'Irpinia.

Shelf life

Due anni.

ANTICO PASTIFICIO MORELLI 1860

WWW.PASTAMORELLI.IT



Tortiglioni al germe di grano 500 g

Ingredienti

Semola di grano duro, acqua, germe di grano (3,50%). Può contenere tracce di uovo, pesce, molluschi, senape, soia.

Formato e Confezionamento

500 g, cartone da 12 pezzi per un totale di 6 kg.

Shelf life

36 mesi, 24 garantiti.

B.F. AGRO-INDUSTRIALE

WWW.LESTAGIONIDITALIA.IT



Tagliatelle all'uovo 100% Antico grano italiano Senatore Cappelli

Le tagliatelle all'uovo Le Stagioni d'Italia sono prodotte utilizzando 100% antico grano Italiano Senatore varietà Cappelli, macinato nel mulino di proprietà. Sono realizzate con uova fresche 100% italiane da galline allevate a terra e presentano una sfoglia ruvida in grado di trattenere ed esaltare ogni condimento. La loro essiccazione permette di mantenere intatte tutte le caratteristiche nutrizionali della semola e conferire la peculiare porosità. L'antico grano italiano Senatore varietà Cappelli, alla base della pasta, presenta della proprietà organolettiche e nutrizionali distintive, comprovate anche da studi scientifici.

Ingredienti

Semola di grano duro varietà Cappelli, uova (28,3%).

Formato e Confezionamento

250 g - Confezione in carta con vassoio in carta.

Shelf life

12 mesi.

MICHELIS EGIDIO

WWW.MICHELIS.IT



Ravioli Arrosto e Verdura

Pasta fresca ripiena preparata secondo tradizione. La sfoglia è ruvida, preparata con uova fresche da galline allevate all'aperto e farina italiana e racchiude un saporito ripieno, preparato senza alcun semilavorato: solo carne bovina di razza Piemontese e verdure selezionate.

Ingredienti

Ripieno 55%: arrosto di carne suina e bovina 32%, prosciutto cotto, soffritto di verdure, mortadella, ricotta, formaggio Grana Padano Dop, noce moscata, sale. Pasta 45%: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 00, uova fresche italiane da allevamento all'aperto 18%. Spolverato con farina di riso.

Formato e Confezionamento

Vaschetta da 250, 500 e 1.000 g.

Shelf life

21 giorni.



MASSIMO ZERO

WWW.MASSIMOZERO.COM



Penne senza glutine 1.000 g
Nel cuore dell'Alto Adige nasce una pasta senza glutine dal sapore autentico. I mastri pasta selezionano le migliori farine di mais e riso e le impastano con l'acqua di Merano, per offrire un prodotto di qualità e genuino. Ricettazione esclusiva senza aggiunta di additivi, metodo artigianale ed essiccazione lenta, a basse temperature, sono garanzia di un sapore intenso, 100% italiano.

Ingredienti
Farina di mais 90%, farina di riso 10%, acqua.

Formato e Confezionamento
Confezionamento in film stampato idoneo al contatto con gli alimenti, peso del prodotto 1 kg.

Shelf life
Tre anni.

LUCIANA MOSCONI

WWW.LUCIANAMOSCONI.COM



La Pasta Fresca - Ravioloni Ricotta e Spinaci
Pasta fresca all'uovo ripiena. Un processo inimitabile ed esclusivo, il 'Metodo Luciana Mosconi': lavorazione simile all'antico mattarello, essiccazione lenta, statica e a bassa temperatura per una sfoglia porosa che abbraccia ogni sugo.

Ingredienti
Solo semola di grano duro di prima estrazione 100% italiana e uova fresche di categoria A 100% italiane. Il ripieno è realizzato solo con ricotta dell'Altopiano di Colfiorito, spinaci freschi e Parmigiano Reggiano 22/24 mesi senza aggiunta di glutammato, pangrattato, aromi artificiali e conservanti.

Formato e Confezionamento
Confezione da 250 g.
Shelf life
55/60 giorni.

PASTA FRESCA ROSSI

WWW.PASTAFRESCAROSSI.IT



Tortellini di Modena
Una sfoglia ruvida e porosa racchiude tutti i migliori ingredienti previsti dal disciplinare, tra cui Parmigiano Reggiano Dop stagionato oltre 18 mesi, Prosciutto crudo e Mortadella Igp. Nel Tortellino di Modena sfoglia e ripieno sono equilibrati, e la loro bellezza ricorda esattamente, proprio come racconta la leggenda, l'ombelico di Venere.

Ingredienti
Pasta: farina di grano tenero 37%, uova 15%, semola di grano duro. Ripieno: Parmigiano Reggiano Dop 12%, Mortadella Bologna Igp 9%, prosciutto crudo, carne bovina, carne suina, sale, noce moscata.

Formato e Confezionamento
Vaschetta da 250 o 1.000 g.
Shelf life
60 giorni.

PAGANI INDUSTRIE ALIMENTARI

WWW.TORTELLINIPAGANI.COM



Tortellini Ready to Eat
Tortellini prosciutto crudo con salsa di pomodoro e basilico. Tortellini formaggi con salsa tradizionale al formaggio. Pagani presenta i Tortellini Ready to Eat: i tradizionali tortellini già pronti con il sugo, in una pratica confezione monoporzione in doypack. Pronto, facile e veloce: basta aprire la confezione e scaldarla nel microonde per due minuti. I Tortellini Ready to Eat Pagani non contengono conservanti e si conservano fuori frigo per 12 mesi.

Formato e Confezionamento
Doypack, 250 g.
Shelf life
12 mesi fuori dal frigorifero.

segue

Graphic Design : lachimiacaterina@gmail.com

www.italisrl.com

Bello

PASTA MIX Riduce la migrazione dell'umidità dal ripieno alla pasta.

Buono

FIBER MIX Procura omogenità e palatabilità al ripieno.

Sicuro

SM È un antimicrobico naturale che contrasta la crescita microbica indesiderata.

Siamo dentro al vostro successo.

guida buyer - speciale pasta

Maggio 2023



PASTIFICIO ALFIERI

WWW.PASTIFICIOALFIERI.IT



Tajarin all'uovo
Pasta fresca all'uovo.
Ingredienti
Semola di grano duro italiana, uova di allevamento a terra.
Formato e Confezionamento
250 g.
Shelf life
75 g.

RAVIOLIFICIO LO SCIOATTOLO

WWW.SCOIATTOLOPASTAFRESCA.IT



Formaggio di Capra e Cipolle Caramellate
Ravioli ripieni con solo formaggio di capra italiano e cipolle dorate stufate lentamente e caramellate con zucchero di canna e succo di limone. La sfoglia è realizzata con un mix di farina di grano tenero e semola di grano duro, lavorate con uova fresche di origine italiana. Senza conservanti, i ravioli sono pronti in soli tre/quattro minuti in pentola e pronti da servire solo con un filo di olio extravergine d'oliva e una spolverata di Parmigiano Reggiano. Possono essere conditi anche con una noce di burro e una spolverata di Pecorino Romano.
Ingredienti
Farina di grano tenero tipo 00, uova 11%, ricotta (siero di latte, crema di latte, sale, correttore di acidità: acido citrico), siero di latte reidratato, semola di grano duro, siero di latte in polvere, cipolle caramellate 5% (cipolle 50%, zucchero di canna, succo di limone, acqua), olio di semi di girasole, acqua, pangrattato (farina di grano tenero tipo 0, sale, lievito di birra), formaggio di capra 3,5% (latte di capra, sale, caglio), panna, addensante: cellulosa in polvere; sale, aroma naturale. Può contenere: frutta a guscio, crostacei, pesce, soia, sedano, senape.
Formato e Confezionamento
Confezione da 200 g, realizzata con plastica riciclata al 70%.
Shelf life
77 giorni.

POGGIO DEL FARRO

WWW.POGGIODELFARRO.COM



Pasta di Farro integrale biologica
La pasta di farro è prodotta con solo sfarinato integrale di farro della varietà Triticum Dicocum proveniente da agricoltura biologica 100% italiana. La trafilatura al bronzo le dona una superficie ruvida che la rende particolarmente adatta ad assorbire il condimento mentre la lenta essiccazione ne esalta le qualità organolettiche. La pasta integrale di farro si sposa bene con ricette semplici a base di verdure di stagione e può quindi considerarsi un piatto adatto per chi segue un'alimentazione vegetariana e vegana. Disponibile in cinque formati: penne, fusilli, casarecce, spaghetti e linguine.
Ingredienti
Sfarinato integrale di farro (Triticum dicocum) bio, acqua.
Formato e Confezionamento
500 g, sacchetto.
Shelf life
36 mesi.

IL PASTAJO - PATARO

WWW.PATARO.IT



Patarò - PataOrto
'PataOrto' è una linea di gnocchi a base vegetale. Grazie alla speciale ricetta, consumando una porzione di gnocchi si consuma una porzione di verdura. La linea, per ora, comprende tre referenze: spinaci, radicchio e zucca. La base degli gnocchi è di sole patate e acqua, a cui viene aggiunta un'alta percentuale vegetale, per avere un prodotto sano e leggero. Naturalmente senza glutine, latte, uova e conservanti: un prodotto anche per chi soffre di allergie e intolleranze.
Ingredienti
Purea di patate, purea di spinaci o radicchio o zucca, fecola di patate, spolvero di farina di riso.
Formato e Confezionamento
400 g - astuccio di carta premium.
Shelf life
60 giorni.

QUIN

WWW.QUINITALIA.COM



Fusilli Sorgo e Quinoa
La pasta sorgo e quinoa Quin è realizzata con materie prime 100% italiane e con metodo artigianale, essiccata a bassa temperatura per 21 ore e trafilata al bronzo. Essendo naturalmente gluten free è ideale per coloro che devono seguire una dieta priva di glutine. Ha un IG 35 (Indice Glicemico), che la rende particolarmente adatta a chi soffre di iperglicemia. Possiede inoltre un alto contenuto di antiossidanti, vitamine, fibre e sali minerali.
Ingredienti
Farina di sorgo biologica italiana (80%), farina di quinoa integrale biologica italiana (20%).
Formato e Confezionamento
Formato 240 g. Confezionamento in sacchetto riciclabile in carta.
Shelf life
36 mesi.

STRAMPELLI

WWW.PASTIFICIOSTRAMPELLI.IT



Penne triangolari
Le Penne triangolari Strampelli di Amatrice hanno il riconoscimento De.Co. (Denominazione Comunale) rilasciato dal Comune di Amatrice che assicura l'utilizzo della migliore semola certificata 100% italiana, il rispetto dei metodi artigianali di lavorazione, l'origine locale e il forte legame storico e culturale con il territorio. Pasta di semola di grano duro, ruvida e porosa, grano 100% italiano, essiccazione lenta a bassa temperatura.
Ingredienti
Semola di grano duro 100% Italia, acqua del comprensorio del Parco Nazionale del Gran Sasso, Monti della Laga e aria pura.
Formato e Confezionamento
Formato da 500 g. Sacchetto a fondo quadro completamente riciclabile nella carta, certificato Aticecla C.
Shelf life
36 mesi.

TIBERINO 1888

WWW.TIBERINO.COM



Pennette all'Arrabbiata
Per consumare le pennette piccanti all'arrabbiata pronte da cuocere a marchio Tiberino bastano tre semplici step: è sufficiente, infatti, portare a ebollizione l'acqua con aggiunta di un po' di olio, versare il contenuto della confezione quando l'acqua bolle e attendere il tempo indicato sul pack. Realizzate con soli ingredienti disidratati 100% naturali senza l'aggiunta di conservanti, insaporitori chimici e coloranti.
Ingredienti
Pasta secca, pomodoro, brodo vegetale 100% naturale, cipolla, carota, sedano, aglio, prezzemolo, paprika, peperoncino, olio evo, pepe nero.
Formato e Confezionamento
200 g (due porzioni) Busta PP 'soft pouch' in Atm.
Shelf life
24 mesi a temperatura ambiente. Il prodotto non necessita di conservazione a temperatura controllata.



guida buyer - speciale pasta

Maggio 2023



VIVIBIO

WWW.VIVIBIO.IT



Fusilli integrali di grano saraceno bio

Realizzati con sola farina integrale di grano saraceno, i Fusilli integrali di grano saraceno bio hanno un gusto deciso e particolare. Cuociono in pochi minuti e sono fonte di fibre.

Ingredienti

Farina integrale di grano saraceno, acqua.

Formato e Confezionamento

250 g, sacchetto in plastica riciclabile.

ALCE NERO

WWW.ALCENERO.COM



Spaghetti di grano duro Cappelli biologici Alce Nero

La storia di questa varietà risale ai primi anni del '900 quando Nazareno Strampelli avviò, sui campi messi a disposizione dal marchese Cappelli, alcune prove sperimentali, ottenendo le cosiddette 'sementi elette', tra cui il Cappelli. Tutto il raccolto, con il coordinamento del nostro socio Mediterre bio, viene tracciato e controllato in attesa di essere lavorato da Molino De Vita. Il mulino trasforma il grano in semola utilizzando tecnologie avanzate e cilindri di macinazione a basso regime che preservano il più possibile le qualità del grano. Infine, in Trentino la semola incontra i pastai Felicetti, anch'essi soci di Alce Nero, dando vita a una pasta 100% italiana, biologica e garantita dai Soci del Gruppo Alce Nero. Gli spaghetti di grano duro sono ideali per la preparazione di primi piatti che attingono alla tradizione mediterranea e in abbinamento a sughi a base pomodoro.

Ingredienti

Semola di grano duro biologico, acqua. Contiene glutine. Può contenere: altri cereali contenenti glutine, soia, senape.

Formato e Confezionamento

500 g. La confezione è realizzata in carta, senza alcun utilizzo di plastica.

Shelf life

36 mesi.

MOLINO DE VITA PRESENTA LA SEMOLA INTEGRALE DA MACINAZIONE INTERA

L'importanza dei cereali integrali per il mantenimento della salute è comprovata dalla letteratura scientifica: il loro consumo è infatti associato a un minor rischio di mortalità generale, a una riduzione delle malattie cardiovascolari, del diabete di tipo 2 e del cancro al colon. Germe e aleurone sono elementi che caratterizzano il cereale integrale, importanti dal punto di vista nutrizionale per il loro contenuto in minerali, vitamine e composti bioattivi.

Al fine di preservare il contenuto di tutte le componenti anatomiche del chicco di frumento duro, tra cui proprio il germe, l'aleurone e la crusca, Molino De Vita impiega un processo molitorio definito 'macinazione intera' da cui vengono originate semole integrali di alta qualità e ad alto contenuto in fibre. Nelle semole integrali di Molino De Vita, oltre agli strati esterni del chicco, è presente il germe in quantità equiparabili a quelle del chicco intero, come dimostrato da analisi svolte presso il dipartimento di Scienze degli alimenti, la nutrizione e l'ambiente dell'Università di Milano (Defens). Ne consegue che la semola integrale da macinazione intera di Molino De Vita, oltre a essere completa di germe e aleurone, ha un alto contenuto di fibre e composti bioattivi.



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

fine



GROCERY & CONSUMI AWARDS 2023

I PREMI DELL'ECCELLENZA ASSEGNATI DAL RETAIL

Grande successo per la terza edizione dell'evento, andato in scena il 29 marzo in occasione di Cibus Connecting Italy (Parma). Numerosi i partecipanti alla cerimonia di premiazione. I riconoscimenti sono stati attribuiti da una giuria qualificata composta da 91 fra buyer di Gd e Do, normal trade, operatori del settore alimentare, che hanno premiato le iniziative promosse dalle aziende nel corso del 2022. A consegnare i premi ai vincitori: Edoardo Gamboni, direttore commerciale di Gruppo V&Gé e presidente di giuria, e Roberto Bezzi, presidente di San Patrignano.

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



MIGLIOR INNOVAZIONE DI PRODOTTO PIATTI PRONTI



"Le Zuppe de I Pronti Pedon" - Pedon
Ritira il premio: Marco Simonato
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

MIGLIOR ATTIVITÀ E MATERIALE IN-STORE CONSERVE



"Alici Delicicus in reparto pescheria Gdo" - Delicicus
Ritira il premio: Andrea Maggioni
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

MIGLIOR PACKAGING LEGUMI E CONSERVE



"Legumi Select 'Selezioni dall'Italia' nell'innovativo materiale eco pack" - Agria
Ritira il premio: Silvia Pagani
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

MIGLIOR INNOVAZIONE DI PRODOTTO PASTE ALTERNATIVE



"Spaghetti e fusilli alla spirulina Felicia" - Andriani
Ritira il premio: Mattia Caravella
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

MIGLIOR INNOVAZIONE DI PRODOTTO SALSE DA CONTORNO



"Hummus di legumi bio" Baule Volante
Ritira il premio: Gianni Festa
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

MIGLIOR INNOVAZIONE DI PRODOTTO PREPARATI E FARINE



"Le farine proteiche" Antico Molino Rosso
Ritira il premio: Gaetano Mirandola
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

MIGLIOR INNOVAZIONE DI PRODOTTO PESTI, RAGÙ E SUGHI



"Pesti al tonno Rio Mare" Bolton Food
Ritira il premio: Alberto Dolci
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

MIGLIOR INNOVAZIONE DI PRODOTTO CONDIMENTI



"Olio extravergine di oliva Riserva Oro 100% Italiano Biologico Filippo Berio" - Gruppo Salov
Ritirano il premio, da sinistra: Luca Guidi, Linda Rossi, Gian Franco Cattaneo
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

LA GIURIA

Alberto Azzone - Iperal; Alessandro Bacciotti - Conad Nord Ovest; Alessandro Rigamonti - Tespi Mediagroup; Alessandro Visentini - Migross; Alessio Gomiero - Dado; Alice Realini - Insider Dairy; Andrea Podeschi - Marr; Andrea Taglioretti - Lekkerland; Angela Barusi - Forma Libera; Angelo Frigerio - Tespi Mediagroup; Annalucia Macripò - Gruppo Supercentro; Antonio Accetta - Coaf; Antonio Monti - La Balta del Formaggio; Arnaldo Giavazzi - Crai; Bartolomeo Perna - F.lli Morgese; Carmelo Carriero - Food 50; Christian Caggiano - Coaf; Christian Milan - All Spa; Claudio Scuto - Coaf; Daniela Ostidich - Marketing Trade; Dario Baruffi - Selex; Dario Marchi - Deob Italia; Edoardo, Gamboni - Vegè; Eleonora Graffione - Consorzio Coralis; Enrico Canuti - Fiore Parma; Enrico Garavaldi - Realco; Enrico Moda - Deob Italia; Fabio Arcangeli - Conad Adriatico; Fabio Loi - Conad Nord Ovest; Fabrizio Maggiore - Gruppo Megamark; Federico Robbe - Tespi Mediagroup; Federico Rossetto - Rossetto Trade; Filippo Bianchini - Conad Pac 2000A; Francesco De Bartolo - Tigros; Francesco Dellepiane - Sogegross; Francesco Iuculano - Todis; Francesco Massari - Conad Adriatico; Francesco Paravati - Conad Cia; Francesco Rum - Conad Nord Ovest; Gabriele Cairni - Gruppo Vegè; Gianluca Basilari - Il Gigante; Gianluca Nutini - Conad Nord Ovest; Gianni Malvasi - Coop Alleanza 3.0; Ilario Zanellini - Migross; Ilvano Prostrati - Il Montanaro; Irene Galimberti - Tespi Mediagroup; Lara Toller - Aldi; Lorenzo Monzo - Gruppo Vegè; Lorenzo Trovato - Crai; Luca Moresco - Coop Saii; Luigi Argiolas - Superemme; Luigi Cagnin - Ambrosia Consulting; Marcello Chilelli Rovelli - Carrefour; Marco Enrico - Erimex; Marco Fiori - Coop Italia; Marco Silvagni - Arca Commerciale; Margherita Luisetto - Tespi Mediagroup; Massimiliano Lazzari - Coop Italia; Massimo Leone - Retis Italia; Massimo Solaroli - Coop Alleanza 3.0; Massimo Tomanin - Supermercati Tosano Cerea; Mattia Memoli - Sogegross; Maurizio Micheli - Gabrielli; Mauro Caparelli - Unicom; Mauro Odolini - Italbrix; Michele Francescon - Ali; Mirco Zambelli - Arca Commerciale; Nicola Cirulli - Conad Centro Nord; Nicola Muffato - Gruppo Vega; Nicolò Vernier - Unicom; Paola Airolti - Aldi; Paolo Beltrami - Iperal; Paolo Roberto Tonella - Unicom; Raffaele Fusillo - Fusillo Supermercati; Raffaello Benetti - Promos; Riccardo Simonetti - Iper Montebello; Rinaldo Carlino - Super Gulliver; Roberto Erriu - Sogegross; Rosanna Casciano - Conad; Salvatore Folino - Finiper; Sara Nebiolo - Novati; Serafino Geraci - Msn; Sergio Perotti - Dimar; Sra Mazzoni - Conad Adriatico; Teresa Armetta - Gastronomia Armetta; Thomas Rosolia - Koelmesse; Tiziano Cecili - Conad Pac 2000A; Vincenzo Grieco - Superemme; Vincenzo Nicolosi - Vincenzo Nicolosi; William Paroli - Realco.

MIGLIOR CAMPAGNA STAMPA TRADE



"Alta qualità De Cecco. Non è un segreto: è un Metodo" - De Cecco
Ritira il premio: Carlo Aquilano
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

MIGLIOR CAMPAGNA NEW MEDIA CONDIMENTI



"Tasting Rainbow - Non semplici spezie ma emozioni" - Itapepe
Ritira il premio: Stefano Vitaletti
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

MIGLIOR ATTIVITÀ E MATERIALE IN-STORE



"Master e Eatly - La gnoccheria @ Eatly NYC Downtown" - Master
Ritira il premio: Alberto Bianco
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

I VINCITORI CHE NON HANNO PARTECIPATO ALLA CERIMONIA DI PREMIAZIONE

MIGLIOR INNOVAZIONE DI PRODOTTO LEGUMI E CEREALI "Mix Farro Fit Protein Sport Nattura"
EuroFood

MIGLIOR INNOVAZIONE DI PRODOTTO PASTA "Spaghetti quadrati Dedicato"
Pastificio Atilio Mastromauro Granoro

MIGLIOR CAMPAGNA NEW MEDIA "Restyling del sito Granoro"
Pastificio Atilio Mastromauro Granoro

MIGLIOR CAMPAGNA STAMPA CONSUMER



"Polli ha fatto il Pesto, fategli Posto" Fratelli Polli
Ritira il premio: Claudia Poli
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

MIGLIOR INIZIATIVA DI CO-MARKETING



"Riso Scotti e Galbani: Risotti Cremosi... e oggi quale fai?" - Riso Scotti
Ritira il premio: Umberto Rovati
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

MIGLIOR PACKAGING PASTA



"Pack 100% Carta Linea Etichetta Bio" Sgarbaro
Ritira il premio: Martina Durighello
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

MIGLIOR PACKAGING CONDIMENTI



"I colori che hanno un senso" Acetificio Mengazzoli
Ritira il premio: Cesare Mengazzoli
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

MIGLIOR SPOT TV PASTA E RISO



"Fini La vera pasta emiliana" Gruppo Fini
Ritirano il premio: Luigi Famulari e Roberta Morini
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

MIGLIOR INNOVAZIONE DI PRODOTTO CONSERVE



"Filetti di tonno all'acqua di mare di Sardegna AsdoMar" Generale Conserve
Ritira il premio: Giovanni Battista Valsecchi
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

MIGLIOR INIZIATIVA SOSTENIBILE IN AMBITO PRODUTTIVO PASTA E RISO



"Nuovo pack pasta integrale con doppio fondo quadro riciclabile nella carta" - De Cecco
Ritira il premio: Carlo Aquilano
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

MIGLIOR SPOT TV



"Noi ci crediamo" - Mare Aperto Foods
Ritira il premio: Costanza Levera
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

MIGLIOR INIZIATIVA SOSTENIBILE IN AMBITO PRODUTTIVO SUGHI, CONSERVE E CONDIMENTI



"Processo di degommaggio enzimatico dell'olio di semi di arachidi" - Gruppo Salov
Ritirano il premio, da sinistra: Luca Guidi, Linda Rossi, Gian Franco Cattaneo
Consegna il premio: Edoardo Gamboni

INIZIATIVE CHARITY



Consegna il premio: Roberto Bezzi (al centro)
Da sinistra: Carlo Aquilano (De Cecco), Matteo Angris (MartinoRossi), Alessandro Vincenzi (Saclà), Aline Carvalho (Grandi Riso), Caterina Gobbin (Sama) e Alberto Bianco (Master)

fine

PASTA > PASTA FRESCA

GRUPPO FINI

Due nuove linee per i 110 anni del brand Fini

Grazie a relazioni commerciali di lungo periodo e alle filiere dedicate, soprattutto attorno allo stabilimento di Ravarino (Mo), Gruppo Fini nel 2022 ha dato continuità alle proprie produzioni. "Per celebrare il 110° anniversario, da maggio 2022 la gamma pasta fresca ripiena a marchio Fini è stata oggetto di un grande rilancio: 15 nuovi prodotti a scaffale, nuovi ripieni e una veste grafica rinnovata per valorizzare tutto il gusto del 'saper fare' emiliano. Antica Bottega racchiude in sé una storia pluricenteneraria, un profondo legame con il territorio e un gusto unico", sottolinea **Roberta Morini, Brand manager Fini e Paf**. La linea comprende 11 ricette tipiche della tradizione: Tortellini con Prosciutto Crudo e Parmigiano Reggiano, Tortellini Emiliani, Tortellini Carne, Ravioli al Brasato, Tortelloni Ricotta e Spinaci, Ravioli Ricotta e Erbette, Tortelloni Funghi Porcini, Tortelloni Radicchio, Tortelloni Zucca,



Roberta Morini, Brand manager Fini e Paf





Ravioli Carciofi e Ravioli Asparagi. "Nuove Tradizioni è invece la linea di prodotti con gusti e abbinamenti più ricercati, per stimolare la curiosità dei consumatori: Ravioli Cacio e Pepe, Ravioli Salsiccia e Friarielli, Ravioli Gorgonzola e Speck, Ravioli Scamorza e Radicchio", afferma Morini. I plus delle due gamme si possono così riassumere: ingredienti e materie prime di alta qualità che valorizzano il made in Italy, nuovi formati

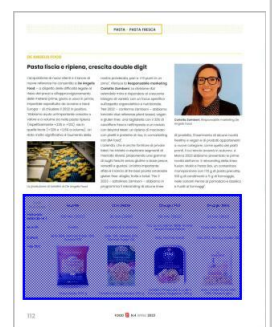
più grandi di tortelloni e ravioli per esaltare l'esperienza organolettica dei ripieni morbidi e ricette con verdura per i vegetariani. "Nel 2023 lavoreremo a un allargamento distributivo in Gdo – conclude Morini – puntando su un'oculata politica promozionale. Confermato anche il piano di comunicazione, che da febbraio vede protagonista Fini e la sua Vera Pasta Emiliana con due spot in tv e sui canali digital".

"La pasta fresca ripiena a marchio Fini è stata oggetto di un grande rilancio: 15 nuovi prodotti a scaffale, nuovi ripieni e una veste grafica rinnovata"

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



TOP PLAYERS	Divella	Entroterra	Gruppo Fini	Gruppo Milo
Fatturato azienda (€)	320 mln (2022)	23 mln (2022)	100 mln (2022)	24 mln (2021)
Marchi	Divella	La Pasta di Camerino	Fini, Le Conserve della Nonna, Mastri Pastai Bettini	Casa Milo, Gran Pasta
Canali	Gdo 60%, Normal trade 30%, Horeca 10%	Gdo 70%, Horeca 20%, Normal trade 10%	Gdo, Normal trade	Gdo 80%, Normal trade 20%
Top SKU	 <p>Orecchiette 500 g</p>	 <p>Tortellini Antica Ricetta 250 g</p>	 <p>Tortellini Prosciutto Crudo e Parmigiano Reggiano 250 g</p>	 <p>Orecchiette Casa Milo 100% Filiera Puglia</p>



CONSERVE DELLA NONNA

2 articoli

MARKUP 320
QUADERNI

Conserve rosse

la ricerca del valore aggiunto con il fattore local

Il calo dei volumi sul mercato interno, dovuto all'aumento dei prezzi dopo il boom del 2020, non frena gli investimenti in prodotti premium sempre più innovativi e sostenibili che puntano su regionalismo, tradizione e specialità

Daniele Colombo | @daniele_colombo

Nel 2022 il mercato dei derivati del pomodoro ha registrato vendite a valore pari a 790,4 milioni di euro e a volume di 477,9 milioni/Kg (dati Circana at, mar 2023, totale mercato Italia, iper+super+lsp+discount), con una variazione positiva a valore del 12%, ma una riduzione a volume del -3,4% (era stata del 7,8% nel 2021). Si nota un aumento del prezzo medio del 15,7% e una pressione promozionale in tendenza negativa, -4,4% verso l'anno

precedente. All'interno del comparto tutti i segmenti presentano una flessione dei consumi, in particolare quello di polpe (-7,1%) e pelati (-6,8%). Ancora più forte il calo interno a volume per il bio (-6%), secondo i dati Anicav, dove a tenere saldi i conti è l'export che incide per il 75%. Insomma, l'inflazione si sente. La crescita dei prezzi è da collegare in maniera diretta alle tensioni sui costi delle materie prime, dagli energetici (elettricità, gasolio agricolo), fino ai fertilizzanti, ser-

ANDAMENTO DEL MERCATO CONSUMER IN ITALIA (Dati al gennaio 2023)

	VALORE IN EURO			VOLUMI IN KG		
	2022	2023	Δ%	2022	2023	Δ%
DERIVATI DEL POMODORO	653.351.592	715.092.660	9,4	465.965.393	452.489.237	-2,9
CONCENTRATI DI POMODORO	30.629.649	33.441.812	9,2	6.879.748	6.559.522	-4,7
CONCENTRATI DI POMODORO TUBETTO	20.734.823	23.376.298	12,7	4.195.058	4.151.124	-1,0
CONCENTRATI DI POMODORO LATTINA	9.191.735	9.282.445	1,0	2.317.762	2.067.881	-10,8
CONCENTRATI DI POMODORO VETRO	703.091	783.069	11,4	366.928	340.517	-7,2
PASSATA DI POMODORO	348.927.719	385.271.094	10,4	281.287.016	276.181.453	-1,8
PASSATA DI POMODORO BOTTIGLIA/VASO	325.043.807	355.620.915	9,4	254.967.127	246.339.370	-3,4
PASSATA DI POMODORO BRICK	21.925.238	27.569.637	25,7	24.697.150	28.381.919	14,9
PASSATA DI POMODORO LATTINA	1.958.674	2.080.541	6,2	1.622.739	1.460.162	-10,0
PELATI E POMODORINI	103.210.210	111.985.162	8,5	72.196.870	68.270.861	-5,4
PELATI E POMODORINI LATTINA	100.355.780	108.922.938	8,5	71.199.946	67.267.777	-5,5
PELATI E POMODORINI VETRO	2.854.430	3.062.224	7,3	996.924	1.003.084	0,6
POLPA DI POMODORO	170.584.015	184.394.589	8,1	105.601.757	101.477.405	-3,9
POLPA DI POMODORO LATTINA	147.101.779	159.138.801	8,2	89.481.868	85.928.201	-4,0
POLPA DI POMODORO VETRO	23.342.469	24.885.165	6,6	15.977.011	15.257.396	-4,5
POLPA DI POMODORO BRICK	139.767	370.622	165,2	142.879	291.806	104,2

Fonte: Niq

90 giugno | 2023

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

MARKUP 320
QUADERNI

	PREZZO MEDIO A CONFEZIONE IN EURO			NUMERO MEDIO REFERENZE		
	2022	2023	Δ%	2022	2023	Δ%
DERIVATI DEL POMODORO	0,90	1,01	12,7	33,1	32,9	-0,2
CONCENTRATI DI POMODORO	0,89	1,01	13,3	2,6	2,5	0,0
CONCENTRATI DI POMODORO TUBETTO	0,84	0,96	13,3	1,7	1,7	0,0
CONCENTRATI DI POMODORO LATTINA	1,04	1,19	14,5	1,8	1,8	0,0
CONCENTRATI DI POMODORO VETRO	0,84	1,01	19,9	1,0	1,0	0,0
PASSATA DI POMODORO	0,86	0,98	13,5	14,2	14,3	0,1
PASSATA DI POMODORO BOTTIGLIA/VASO	0,88	1,00	13,8	12,8	12,8	0,1
PASSATA DI POMODORO BRICK	0,73	0,82	11,7	1,7	1,7	0,0
PASSATA DI POMODORO LATTINA	0,58	0,69	18,4	1,1	1,1	0,0
PELATI E POMODORINI	0,75	0,85	13,4	8,4	8,3	-0,1
PELATI E POMODORINI LATTINA	0,74	0,84	13,5	8,1	8,0	-0,1
PELATI E POMODORINI VETRO	1,54	1,64	6,2	1,6	1,6	-0,1
POLPA DI POMODORO	1,12	1,23	10,4	8,3	8,2	-0,1
POLPA DI POMODORO LATTINA	1,15	1,27	10,1	6,7	6,6	-0,1
POLPA DI POMODORO VETRO	0,92	1,04	12,6	2,1	2,1	-0,1
POLPA DI POMODORO BRICK	3,79	1,01	-73,5	1,0	1,0	0,0

> DERIVATI DEL POMODORO

	CONFEZIONI			PREZZO MEDIO IN EURO		
	2022	2023	Δ%	2022	2023	Δ%
DERIVATI DEL POMODORO	728.134.787	706.836.610	-2,9	1,40	1,58	12,7
CONCENTRATI DI POMODORO	34.253.179	33.021.884	-3,6	4,45	5,10	14,5
CONCENTRATI DI POMODORO TUBETTO	24.561.936	24.437.923	-0,5	4,94	5,63	13,9
CONCENTRATI DI POMODORO LATTINA	8.855.864	7.808.174	-11,8	3,97	4,49	13,2
CONCENTRATI DI POMODORO VETRO	835.374	775.786	-7,1	1,92	2,30	20,0
PASSATA DI POMODORO	403.501.403	392.575.365	-2,7	1,24	1,39	12,5
PASSATA DI POMODORO BOTTIGLIA/VASO	370.192.857	355.864.677	-3,9	1,27	1,44	13,2
PASSATA DI POMODORO BRICK	29.937.542	33.687.220	12,5	0,89	0,97	9,4
PASSATA DI POMODORO LATTINA	3.371.018	3.023.470	-10,3	1,21	1,42	18,0
PELATI E POMODORINI	137.409.426	131.456.329	-4,3	1,43	1,64	14,7
PELATI E POMODORINI LATTINA	135.560.839	129.589.210	-4,4	1,41	1,62	14,9
PELATI E POMODORINI VETRO	1.848.587	1.867.125	1,0	2,86	3,05	6,6
POLPA DI POMODORO	152.970.800	149.783.053	-2,1	1,62	1,82	12,5
POLPA DI POMODORO LATTINA	127.636.856	125.456.794	-1,7	1,64	1,85	12,7
POLPA DI POMODORO VETRO	25.297.119	23.958.065	-5,3	1,46	1,63	11,6
POLPA DI POMODORO BRICK	36.830	368.193	899,7	0,98	1,27	29,8

Fonte: Niq

MARKUP 320
QUADERNI



Lorenza Baretto brand manager di Le Conserve della Nonna



Chiara Spagna mktg manager pomodoro di Conserve Italia



Carlo Aquilano direttore commerciale di De Cecco

vizi irrigui, packaging, ma anche da una diminuzione di stock dei prodotti in dispensa. Ulteriori aumenti dei costi colturali sono stati poi registrati nell'anno in corso. Solo le piante costano il 10% in più, ha fatto notare Confagricoltura Emilia-Romagna (la regione vanta 25mila ettari su un totale Paese di 65mila; coltiva il 69% del pomodoro dell'areale Nord Italia, trasforma circa 3 degli oltre 5 milioni di tonnellate di passata top quality grazie a 22 stabilimenti); altri incrementi si segnalano per i fitofarmaci (+20/30%), i tubi in polietilene e pvc per l'irrigazione (+10/15%) e il costo dell'acqua stimato per il 2023 a +10/20%. La conseguente inflazione ha pertanto comportato una riduzione dei consumi per i formati retail destinati al consumo domestico e anche nei primi mesi del 2023 i volumi hanno continuato a essere in contrazione. Ha tenuto bene, invece, il segmento dei prodotti destinati al fuori casa, così come l'export che va a gonfie vele (+26% a valore e +8,5% a volume per il 2022 in Uk, dati Istat), anche se dopo il primo trimestre dell'anno arrivano dai mercati internazionali segnali di insoddisfazione per l'aumento dei prezzi.

CONTROTENDENZE

Il regionalismo, le specialities, uniti a un packaging sempre più ecosostenibile e a una filiera controllata e tracciata, continuano

Rapporti relazionali

La Doria ha alle spalle anni di lavoro a fianco dei coltivatori, basato su reciproco supporto e confronto continuo. In questo modo si assicura di acquistare ogni anno le migliori varietà di pomodoro 100% italiano. "Attraverso il rapporto che costruiamo con gli agricoltori, possiamo seguire ogni tappa della vita del pomodoro, dalla semina alla raccolta, garantendo ai clienti la qualità e la sostenibilità dell'intero processo. Per offrire ancora una maggiore sicurezza, l'azienda affianca i produttori con servizi di consulenza agronomica e specifiche sessioni di formazione su tematiche incentrate, per esempio, sull'utilizzo responsabile degli agrofarmaci", spiegano.



a segnare i trend. Il comparto punta su prodotti premium che esprimano la biodiversità e peculiarità del territorio. Come La Torrente, azienda conserviera di Sant'Antonio Abate (Na), guidata dalla seconda generazione della famiglia. "La nostra azienda, per fortuna, è in controtendenza grazie a nuovi clienti e a nuovi accordi: oltre alla inevitabile crescita a valore, registriamo, infatti, un buon andamento anche per quanto riguarda i volumi - spiega Giuseppe Torrente, direttore marketing-. Da diversi anni portiamo avanti una politica di valorizzazione dei prodotti tipici legati al territorio. Un nostro prodotto di punta sono le salse in bottiglia di vetro, grazie alle quali offriamo il meglio dei pomodori campani in connubio con la cipolla rossa di Tropea Igp e l'olio extravergine di oliva 100% italiano. Le salse sono a base di Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop, pomodorino Corbarino, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop, pomodorino giallo e pomodoro Marzanino".

REBRANDING E CLAIM

Note positive anche per Casalasco, prima filiera italiana del pomodoro da industria. Il fatturato aziendale 2022 è stato di 500 milioni di euro, in aumento del 25% sull'anno precedente. Per il 2023 l'azienda prevede un giro

MARKUP 320 QUADERNI



Gianmarco Laviola
ad del Gruppo Princes

d'affari di oltre 600 milioni, di cui la quota estera rappresenta il 70%. "Il 2023 è dedicato al completo rebranding della nostra marca Pomì che, a sigillo dei suoi 40 anni, si è dotata di un nuovo logo, un nuovo packaging e un rinnovato design system -racconta Roberto Morelli, direttore vendite Italia di Pomì e De Rica-. I nuovi pack sono arrivati sugli scaffali a inizio 2023 e dal mese di febbraio sono i protagonisti di una importante campagna di comunicazione televisiva, con un nuovo spot sostenuto dal claim immortale O Così. O Pomì. Per quanto riguarda il brand De Rica proseguiamo consolidando la gamma dei prodotti ottenuti esclusivamente da pomodoro datterino. E alle iniziali salse abbiamo aggiunto una Passata Datterino 100%". Il Gruppo continua poi a dedicare estrema attenzione alla sostenibilità, come evidenziato dalla redazione del relativo bilancio che avviene da alcuni anni e dalle iniziative di tutela del territorio, come i recenti progetti di riforestazione del Parco locale di interesse sovracomunale San Colombano, a Suzzara (Mn), e dell'Isola Maria Luigia a Martignana Po (Cr) che vedono protagonista Pomì.

BRAND AWARENESS

Per Agromonte le vendite si sono assestate su un trend positivo tanto che prevede, per la fine del 2023, una crescita a doppia cifra,

CRESCE IL PREZZO MEDIO

- Nell'ultimo anno, a Totale Italia, il mercato delle Conserve Rosse registra un giro d'affari di 715,1 Milioni di €, in crescita rispetto all'anno precedente (+9,4%). Negativo l'andamento della categoria a volume (-2,9%).
- Il mercato delle Conserve Rosse, rispetto all'anno corrispondente, a valore risulta in crescita in tutte le Aree; contrariamente, a volume, risulta in flessione.
- L'Area 4, prima per incidenza sui volumi generati (37,2%), guida la contrazione con un trend del -4,1%, seguita dall'Area 3 (-3,4%), Area 1 (-1,3%) e Area 2 (-0,9%).
- Le Superfici distributive dove si concentra l'87% dei volumi sono Iper, Super e Discount; qui il trend risulta positivo a valore (+10,3%) ma negativo a volume (-2,3%).
- La flessione in volume del mercato è comune a tutte le superfici. I Super, che veicolano il 41% dei volumi a Totale Italia, guidano il trend negativo (-2,8% trend Vol.; -1,1% contrib. Vol), seguito dai Liberi Servizi (-6,6% trend Vol.; -0,9% contrib. Vol) e Discount (-3,4% trend Vol.; -0,9% contrib. Vol). Flat, invece, il canale degli Iper (+0,3% trend Vol.; +0,1% contrib. Vol).
- Per tutte le superfici, tuttavia, si evidenzia un trend positivo a valore (+11,6% Iper, +8,9% Super, +4,3% Liberi Servizi, +11,7% Discount). In generale, a Totale Italia, il trend positivo a valore è guidato principalmente dall'incremento del prezzo medio €/Kg (+12,7%) e da un riduzione delle promozioni (-2,7 pts vs corrispondente).
- Nel Discount si osserva l'incremento di prezzo medio €/Kg maggiore (+15,6%), pur mantenendo un indice più basso rispetto al Totale Italia (index 82). Risulta, inoltre, il canale dove cala maggiormente l'incidenza delle promozioni (-3,6 pts Int. Index Volume).

Fonte: Niq - a cura di Francesca Babbo



Giuseppe Torrente
direttore marketing di La Torrente

superiore al 10%. "A inizio anno abbiamo lanciato sul mercato la nuova salsa pronta di pomodoro piccadilly, fatta con pomodoro appena raccolto. La scelta di lavorare un'ulteriore varietà di pomodoro (dopo il ciliegino, il datterino, il pomodoro giallo) è stata fatta per differenziare e ampliare la nostra offerta di salse pronte e rafforzare il ruolo del brand che fa della qualità e del legame con il territorio i suoi valori portanti -fa sapere Miriam Arestia, responsabile marketing di Agromonte-. Siamo poi in procinto di inserire sugli scaffali della gdo un nuovo formato. Un cluster in cartoncino che racchiude le due referenze di salse pronte più vendute sul mercato, la salsa pronta di ciliegino e la salsa pronta di datterino". Per rafforzare la brand awareness, è ripartita la campagna tv O Venite in Sicilia, andata on air tra marzo e aprile. Protagonista è stata la Salsa pronta di ciliegino.

VALORIZZARE E DIVERSIFICARE

Il 2023 è l'anno della valorizzazione della passata di pomodoro per Mutti, che lo scorso anno ha raggiunto un fatturato di 563 milioni di euro, di cui 277 milioni di euro provenienti dal mercato italiano e 286 milioni di euro dalle vendite all'estero. "Abbiamo quattro varianti di Passate Regionali che raccontano la storia, i profumi e i sapori dei territori da cui provengono: la Toscana, la Sicilia,

MARKUP 320
QUADERNI



Miriam Arestia
resp. marketing di Agromonte



Roberto Morelli
direttore vendite Italia di Pomi e De Rica



Francesco Mutti
Amministratore delegato di Mutti

la Puglia e l'Emilia. Utilizziamo il pomodoro coltivato nelle sue terre di vocazione -fa sapere l'azienda-. Continueremo a rafforzare il marchio e il posizionamento come specialisti del pomodoro, valorizzando le caratteristiche organolettiche di nuove varietà come il pizzutello e il rosso. Proseguirà poi il nostro impegno d'espansione in nuove categorie di mercato come quelle delle salse pronte, dei pesti e del chilled e procederà costantemente il processo di internazionalizzazione che attualmente ci vede presenti in 100 paesi al mondo con 5 filiali operative".

SOCIAL FOOTPRINT

L'innovazione sostenibile è il focus per La Doria, costantemente impegnata a proporre nuovi prodotti in linea con le richieste del mercato, operando su diversi aspetti. Investe, in particolare, nella ricerca continua per l'individuazione degli ingredienti necessari alla creazione di nuove ricette e varianti che rispondano alle esigenze dei consumatori. Nel 2022 ha ottenuto con successo una nuova certificazione, la Social Footprint. "Grazie a questa certificazione possiamo condividere con tutti gli stakeholder le informazioni sull'impatto sociale dei prodotti della nostra 'linea rossa' -spiega Giuseppe Tammaro, direttore commerciale Gruppo La Doria-. Continueremo, inoltre, a lavo-

Interventi a più mani

La Torrente sta portando avanti progetti ecosostenibili. Diminuisce quanto più possibile parte del packaging, grazie all'acquisizione di nuovi fornitori. In questo modo l'azienda riesce a confezionare alcune referenze senza l'interfaldia in carta. Un impegno reso possibile anche grazie all'apertura della gdo che ha accolto il progetto favorevolmente. Anche la rivisitazione dei formati su referenze importanti della vasta gamma hanno portato un contributo. Come i friarielli 960 grammi in un contenitore di vetro, con un'etichetta minimal.



rare in ottica di sostenibilità del packaging con l'obiettivo di ridurre la plastica dagli imballi secondari e terziari o utilizzare materiale proveniente da fonti rinnovabili. Al momento non stiamo lavorando a novità in termini di prodotto ma, essendo un produttore di Private Label, La Doria lavora costantemente a stretto contatto con i propri clienti, tenendo conto anche delle tendenze di mercato, motivo per cui attraverso un Discovery Team focalizzato sull'innovazione e a una cucina sperimentale all'avanguardia, replichiamo le tecnologie di processo e di prodotto, fornendo ai nostri clienti un prototipo in linea con la referenza da realizzare".

REGIONALITÀ

Conserve Italia mantiene un trend a volume di sostanziale stabilità, con le performance migliori registrate nei segmenti dei pomodorini e dei concentrati di pomodoro, inoltre con il brand Cirio crescono i formati monodose, sia passata (Rustica, Verace e Datterino Giallo) sia polpa finissima. "Seguendo il crescente interesse dei consumatori verso la regionalità e territorialità delle produzioni, abbiamo introdotto la nuova Passata della Maremma Toscana Cirio, l'ultima nata nella gamma Le Selezioni -fa sapere Chiara Spagna, marketing manager pomodoro di Conserve Italia-. Viene realizzata con il pomodo-

MARKUP 320 QUADERNI

ro conferito dai nostri soci presenti in Toscana e viene lavorato nello stabilimento ad Albinia, in provincia di Grosseto, nel cuore della Maremma. Siamo impegnati a consolidare la nuova gamma Valfrutta Green, particolarmente attenta ai temi della sostenibilità ambientale sia nel contenuto sia nel packaging: parliamo della Polpa Valfrutta Green in Tetra Recart, un materiale altamente ecosostenibile che consente di ridurre sensibilmente l'impatto ambientale lungo il ciclo produttivo e la Passata di Pomodoro Biologico Valfrutta Green, in bottiglia di vetro ambrato, realizzata in collaborazione con Verallia e composta per l'86% da vetro riciclato".

Il 2023 è anche l'anno della rinnovata presenza di Cirio nello scaffale delle salse e condimenti, con prodotti derivati dalla filiera del pomodoro 100% italiano. "Abbiamo lanciato di recente il Ketchup all'Italiana Cirio e la Salsa Barbecue all'Italiana Cirio, due nuove referenze presentate in una moderna ed esclusiva confezione antispreco (doypack da 120 grammi), prodotti realizzati con ricette corte, che guardano in particolare a un target giovanile".

AUTOMAZIONE

La sostenibilità, anche nel pack, è al centro dell'attenzione del brand Valgrì, fondato dalla famiglia Coppola. In risposta alla crescente domanda e interesse per prodotti naturali e biologici, l'ultima novità Valgrì sono i Sughi Pronti bio in doypack da 200 grammi. Prodotti con materie prime selezionate e lavorate dal fresco e ingredienti 100% italiani e biologici senza additivi né conservanti, sono disponibili in tre varianti, al basilico, all'arrabbiata e olive e capperi. Il doypack annulla il peso dell'imballaggio, abbattendo drasticamente i costi di trasporto e l'impatto ambientale. "Il mercato dei rossi continua a darci risultati con una crescente attenzione sui prodotti tipici, regionali e certificati Dop o biologici, sia a livello nazionale sia internazionale", racconta Simona Pelliccia, export & marketing manager. Il Sugo bio in doypack è stato insignito di diversi riconoscimenti, quali il premio Brands Award 2022 di Gdoweeek nel-

DENSITÀ PRODUTTIVA

Il simbolo Qc sulle etichette di Le Conserve della Nonna garantisce un prodotto ottenuto con tecniche di produzione integrata che riducono al minimo l'uso di sostanze chimiche di sintesi in campo e con processi produttivi a basso impatto ambientale. Un fattore distintivo delle passate è il peculiare processo produttivo utilizzato, che consente di ottenere un prodotto particolarmente denso e corposo, con un basso coefficiente Bostwich e un alto grado brix. Guardando avanti, l'azienda intende puntare sicuramente a consolidare i risultati ottenuti finora, in un'ottica di coerenza con i valori distintivi che le vengono riconosciuti: territorialità, filiera corta, basso impatto ambientale ed elevata qualità organolettica del prodotto.



Giuseppe Tamaro
direttore commerciale del Gruppo La Doria

la categoria New Entry e il riconoscimento tra i Top 100 prodotti innovativi sul mercato a Cibus Connecting Italy 2023, oltre che il Better Future Award di Gdoweeek e Mark Up a Tuttofood. Valgrì punta a una trasformazione tecnologica e digitale. Tra i diversi progetti 2023 ha in programma la realizzazione di un laboratorio automatizzato per la produzione di sughi e salse pronte (oltre che confetture, composte gourmet, passati di verdura, paté, gelatine, marmellate e salse tipiche della tradizione culinaria campana), preparati anche per conto terzi secondo ricette personalizzate o a richiesta, da confezionare sia nell'innovativo formato doypack sia in vaso vetro. Saranno sperimentati e realizzati con la presenza solo di conservanti naturali o l'aggiunta di spezie, erbe aromatiche e fiori.

ETICITÀ SENZA FRONTIERE

"Per quest'anno, nonostante le conseguenze delle scarse precipitazioni, ci attendiamo una ripresa delle produzioni che si attende crescano di un 8% rispetto allo scorso anno", spiega Gianmarco Laviola, amministratore delegato del Gruppo Princes, 1,8 miliardi di sterline il fatturato nel 2021-2022. Punto di forza è la qualità, garantita da un pomodoro 100% italiano, nel quale si riflette l'identità dell'intera filiera. "L'esperienza consolidata sui mercati esteri, soprattutto grazie al brand Napolina, ci ha spinto a lavorare anche per il mercato italiano e per questo abbiamo sviluppato il marchio Donna Pia, che rappresenta un primo passo fondamentale per guadagnare spazio in un panorama competitivo e di qualità, come quello italiano". Intenso è il lavoro sul piano della sostenibilità. "Sul fronte del packaging abbiamo introdotto un cartoncino prodotto da fonti sostenibili e che non prevede l'uso di plastica, colla o altro materiale chimico adesivo nei nostri multipack -prosegue Laviola-. Una soluzione innovativa, come la piattaforma Ecofert, ha permesso ai nostri produttori di ridurre il consumo di acqua del 25%; abbiamo poi scelto di preferire un sistema di trasporto ferroviario a quello su strada". Il Gruppo porta avanti iniziative di sostenibilità socia-

MARKUP 320
QUADERNI

INVESTIMENTI TRIENNALI

Conservas Italia è impegnata in un importante piano triennale di investimenti. L'anno scorso è stata avviata una nuova linea di riempimento e confezionamento per contenitori Tetra Recart nello stabilimento di Pomposa (Fe), per potenziare la produzione di passate e polpe di pomodoro con un packaging eco-sostenibile sempre più richiesto dal mercato, come dimostra il lancio della Polpa Valfrutta Green. Il materiale oltre a ridurre le emissioni nel suo ciclo produttivo consente importanti efficienze anche in fase logistica e di trasporto.

le. “Con il progetto Lavoro senza Frontiere abbiamo assunto 11 lavoratori migranti che, in mancanza di alternative, sarebbero potuti finire nella rete del caporalato. Di recente, inoltre, Pia è stata valutata dall'Agcm con il massimo del punteggio nel rating di legalità, che certifica la nostra trasparenza. Nel 2022 abbiamo poi siglato una collaborazione con un'associazione riconosciuta leader internazionale nel campo della sostenibilità etica delle filiere agroindustriali, Oxfam Italia, con cui abbiamo intrapreso un percorso verso l'analisi e il miglioramento della vita dei campi della Capitanata”, conclude.

NICCHIE D'ESPORTAZIONE

Per De Cecco il 2023 è iniziato con un primo quarter positivo facendo riscontrare una crescita a doppia cifra del fatturato a livello globale.

“Questo grazie alla continua espansione non solo nei mercati europei, tra cui Germania, Belgio, Francia e Irlanda, ma anche in quelli overseas quali Brasile, Australia e soprattutto Corea del Sud -spiega Carlo Aquilano, direttore commerciale-. Questi risultati sono frutto di una strategia multicanale che si attua parallelamente in gdo e nel food service che per noi, soprattutto all'estero, è di vitale importanza. La nostra Polpa Fine, per esempio, è stata sviluppata per avere una resa perfetta anche nella cottura in forno a legna, con una trama creata per essere particolarmente efficace nella preparazione della pizza”. In arrivo alcune novità. “Stiamo lanciando referenze di nicchia a livello interna-



CENTRO DI RICERCA

Il laboratorio di casa Coppola rappresenterà un vero e proprio centro di ricerca. Tutti i beni strumentali oggetto del progetto presentano caratteristiche relative al piano Impresa 4.0. L'obiettivo di Valgrì è ridurre al minimo gli scarti e conferirli ad aziende specializzate per il loro successivo riutilizzo. Saranno, inoltre, impiegati pannelli solari per l'utilizzo di energia rinnovabile

zionale, presto avremo un packaging multilingua per il nostro Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino Dop, grande eccellenza italiana che vogliamo cercare di diffondere anche fuori dai confini nazionali. Continueremo a comunicare principalmente il brand nei canali tradizionali facendo dei 'dive' specifici sulle linee non pasta, soprattutto a livello social. Aggiungo che per De Cecco la sostenibilità non è mai stato un tema di marketing, ma una costante alla base di una radicata cultura aziendale”, spiega Aquilano.

ALLARGAMENTI DISTRIBUTIVI

Le Conserve della Nonna è in costante crescita da diversi anni e anche negli ultimi 12 mesi sta registrando andamenti particolarmente positivi in tutti i diversi segmenti in cui opera, grazie a rotazioni a scaffale in forte sviluppo e allargamenti distributivi. Il fattore territoriale gioca un ruolo importante. Anche nel 2023, come nei tre anni precedenti, le passate Conserve della Nonna si sono aggiudicate il prestigioso premio Quality Award. “Per le nostre passate, in particolare, utilizziamo esclusivamente pomodoro dell'Emilia-Romagna coltivato in prossimità del nostro stabilimento di Ravarino (Mo), in modo che possa essere lavorato entro poche ore dalla raccolta, con la garanzia di una filiera corta e controllata, grazie ad accordi diretti coi nostri coltivatori -spiega Lorenza Baretti, brand manager di Le Conserve della Nonna-. Le nostre passate sono certificate Qualità Controllata da parte della regione Emilia-Romagna”.

TEST

COME TESTIAMO E VALUTIAMO

Marche e modelli sono selezionati per coprire il più possibile il mercato. I campioni sono acquistati anonimamente nei punti vendita, trasportati e conservati in modo da garantire la loro integrità fino alla consegna in laboratorio. I laboratori che effettuano i test per conto di Altroconsumo sono indipendenti e di comprovata esperienza, così come gli esperti che effettuano le nostre prove. Le prove pratiche e di assaggio sono effettuate su campioni anonimi, in modo che i consumatori o gli esperti che le realizzano non vengano in alcun modo influenzati nella loro valutazione. I dati ottenuti nelle diverse prove sono valutati in base a criteri rigorosi: i giudizi vengono riportati in tabella con un numero di stelle, da uno (pessimo) a cinque (ottimo). La qualità globale è espressa da una valutazione in centesimi e i prodotti sono sempre elencati in ordine di qualità. Se un prodotto non supera le nostre prove di sicurezza o ha gravi problemi di conformità, il giudizio globale è sostituito da questo simbolo: **A**

Il colore blu scuro nelle tabelle indica i prodotti di qualità globale ottima, il blu chiaro di qualità buona, il grigio chiaro di qualità media, il grigio scuro di qualità bassa

MIGLIORE DEL TEST

Migliore qualità globale del test, a prescindere dal prezzo

MIGLIOR ACQUISTO

Qualità globale almeno buona e il rapporto tra giudizio globale e prezzo o il costo d'uso più conveniente

MIGLIOR PREZZO

Qualità globale media e rapporto tra qualità globale e prezzo o costo d'uso più conveniente

MIGLIOR SCELTA GREEN

Massimo giudizio in impatto ambientale (5 stelle) e giudizio globale buono od ottimo

MEGLIO EVITARE

Il prodotto ha gravi problemi di conformità o di sicurezza



Per sapere come testiamo e valutiamo vai su www.altroconsumo.it/metodo-test



La vogliamo italiana: metà delle persone a cui abbiamo chiesto qual è l'aspetto più importante di una passata di pomodoro ha risposto "l'origine italiana". Per un altro terzo dei nostri ACmakers (migliaia di consumatori che partecipano attivamente ai nostri test) questa caratteristica non è il primo metro di scelta, ma è molto importante. Insomma sulla passata non transigiamo e non concepiamo materie prime che arrivino dall'estero. Forse siamo rimasti scottati dalle rivelazioni

dei Nas di qualche anno fa che avevano rinvenuto nelle passate nazionali contaminazioni con pomodori cinesi: uno scandalo che ha portato all'introduzione nel 2018 dell'obbligo di indicare in etichetta l'origine del pomodoro usato nelle conserve e in tutti quei prodotti in cui incide almeno per il 50% sul peso netto totale. Tutte le passate di questo test, e anche dei test precedenti, dichiarano l'origine italiana. Ma a dirla tutta, tutte le passate presenti sugli scaffali dei super la vantano in etichetta, ormai

www.altroconsumo.it

CONSERVE

PREMIATA PASSATA

Il test conferma: la materia prima è di qualità. Tutte promosse anche nella prova dei pesticidi e nell'igiene. Molte brillano nell'assaggio.

di Manuela Cervilli



Il metodo del test

DATA DI ACQUISTO E DI ANALISI DEI PRODOTTI

Acquisto: gennaio-febbraio 2023.
Analisi: gennaio-marzo 2023. Prezzi: marzo 2023.

LA SCELTA DEI PRODOTTI Abbiamo selezionato i marchi maggiormente presenti sul mercato. Per formare il campione abbiamo considerato anche altri fattori come il posizionamento di prezzo; la presenza di marchi del distributore e i prodotti venduti in canali specifici.

IL PESO DELLE PROVE Le prove di assaggio fatte dagli esperti pesano nel loro insieme per il 40% sul giudizio globale, Idem quelle di laboratorio il cui peso è internamente così suddiviso: 30% per gli indicatori di qualità del pomodoro, 20% sia per sale che per pesticidi, 10% per impurità, muffe e correttezza del peso (questi ultimi due parametri non si vedono in tabella per motivi di spazio). Infine, sul giudizio di qualità globale, etichetta e imballaggio pesano il 10% ciascuno.

Per ulteriori dettagli su scelta prodotti, peso delle prove e, più in generale, sul metodo dei test, vedi:

altroconsumo.it/metodo-test-passate

Per le persone che hanno collaborato al test, l'origine italiana è un criterio base per scegliere la passata

quasi come un claim, riportandola sul fronte della bottiglia, magari con il tricolore. In realtà considerare l'origine italiana un sinonimo automatico di qualità è errato. Al di là della provenienza - e questo vale per molti prodotti alimentari - essenziali sono la qualità della materia prima, indipendentemente dall'origine, e l'affidabilità dei controlli sulla filiera.

Alla ricerca di acqua e sale

Per ora la conferma che il pomodoro dichiarato italiano lo sia davvero

non possiamo darvela. Sarà possibile in futuro fare chiarezza sull'origine della materia prima? Con molta probabilità sì. Di recente sono stati fatti passi avanti e sono state messe a punto alcune tecniche analitiche che permetteranno presto di identificare la zona di origine dei pomodori usati nelle passate (ma anche di altri prodotti) grazie all'organizzazione di un database che archiverà i dati specifici degli elementi minerali presenti nei terreni delle coltivazioni e nella materia prima che vi cresce. ►

CONSERVE

LE (MOLTE) PROVE DEL TEST



TUTTO FA QUALITÀ Partiamo dall' esame ispettivo che verifica colore, densità, presenza di semi, bucce, altre parti vegetali, corpi estranei...



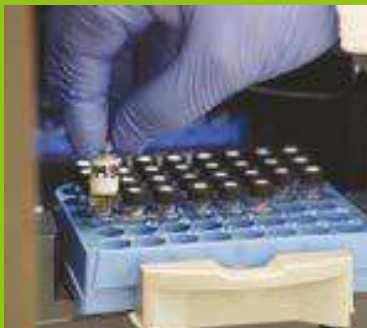
L'IMPORTANZA DEGLI ZUCCHERI Il tenore degli zuccheri è essenziale: è un parametro direttamente correlato al grado di maturazione del pomodoro.



QUANTI GRADI Abbiamo misurato i gradi Brix, che indicano il livello di concentrazione della passata. Per legge questo valore deve essere tra 5 e 12.



LA MUFFA È uno dei fattori di alterazione del pomodoro. Tutte le passate superano bene la prova, che quindi non abbiamo messo in tabella.



OVUNQUE IL RAME Contro funghi patogeni e batteri si usa il rame: è tra i pesticidi che cerchiamo. C'è sempre, ma a livelli bassi, lontani dal limite di legge.



BENE L'ASSAGGIO Nel complesso le passate sono state apprezzate più del precedente test (2022): quattro prodotti ottengono giudizi ottimi.

► Non si dovrà aspettare troppo: questi metodi sono stati pubblicati su riviste scientifiche, anche se ad oggi nessuno di questi è ancora divenuto un mezzo di controllo "ufficiale". Quando saranno disponibili, state certi che li useremo anche nel nostro test. Per ora ci affidiamo alle analisi di laboratorio, solide e incontrovertibili, che verificano il rispetto dei requisiti legali e no che le passate devono avere, come il contenuto di zuccheri, l'acidità e il residuo ottico (il livello di concentrazione della passata) e l'assenza di difetti. Tutti questi valori rivelano la qualità della materia prima, che in tabella giudichiamo sotto "Qualità del pomodoro".

Ricorda: il tappo della bottiglia va rimosso e buttato con le lattine

Complessivamente le passate del test ottengono una valutazione positiva, ad eccezione di La Russolillo (per il basso residuo ottico).

Anche se non possiamo confermare l'origine italiana del pomodoro, possiamo però sciogliere un altro dubbio espresso da molti ACmakers: la passata è autentica o è stata fatta a partire da concentrato e poi allungata con acqua? La normativa lo vieta e noi abbiamo verificato che i prodotti siano in regola (nel 2009 avevamo trovato un caso di annacquamento): nessuno dei campioni ha evidenziato acqua aggiunta.

Per quanto riguarda il sale (che per legge si può aggiungere), ci sono ancora margini di miglioramento per sette passate di pomodoro, che raggiungono solo la sufficienza. Oltre a far male alla salute (meno ce n'è, meglio è), il sale può essere aggiunto per camuffare una materia prima non di qualità oppure per mascherare un sapore poco gradevole. Insomma si tratta di un ingrediente di cui si può fare a meno, soprattutto nelle passate, proprio perché di solito vengono cucinate e anche condite. ►

I criteri di scelta, i dubbi e le indicazioni d'uso sulla passata sono stati suggeriti da voi grazie alla piattaforma collaborativa ACmakers



LA NOSTRA SCELTA: PASSATE DI POMODORO



MIGLIORE DEL TEST

75 QUALITÀ OTTIMA

De Rica Passata Lavorato Fresco

1,29-1,70 € (700 g)

PRO Va molto bene nelle analisi di laboratorio, in particolare l'assenza di residui di pesticidi (ad eccezione del rame in tutte le passate) e il buon residuo ottico. Ottima la prova di assaggio.

CONTRO Pur non avendo un contenuto di sale elevato in senso assoluto, è la passata del test che ne ha di più.

IL NOSTRO PARERE Ottima qualità: piace davvero molto ai consumatori.



MIGLIOR ACQUISTO

74 QUALITÀ OTTIMA

Gustato (Md) Passata di Pomodoro

0,89 € (700 g)

PRO Questa passata ottiene voti ottimi nelle analisi di laboratorio. Bene le informazioni in etichetta, soprattutto per la presenza di molte indicazioni facoltative, utili per chi compra.

CONTRO Si compra solo nel discount MD.

IL NOSTRO PARERE Un prodotto dal prezzo imbattibile: è il meno costoso della selezione con Eurospin (Delizie dal Sole). Ottima qualità.



MIGLIOR ACQUISTO

73 QUALITÀ OTTIMA

Delizie dal Sole (Eurospin) Passata di Pomodoro

0,89 € (700 g)

PRO Va bene in tutte le nostre prove di laboratorio.

CONTRO Si compra solo nel discount Eurospin.

IL NOSTRO PARERE Un'eccellente passata di pomodoro venduta al prezzo più basso (insieme a quella del marchio Gustato), più di tre volte in meno rispetto a quella più cara della selezione. Ottiene il titolo di Miglior Acquisto e si colloca nella qualità ottima della nostra classifica.



MIGLIOR ACQUISTO

73 QUALITÀ OTTIMA

Esselunga Passata di Pomodoro

0,89 - 0,95 € (700 g)

PRO Ottiene buoni risultati nelle analisi di laboratorio. Va data una nota di merito alla quantità di sale che, seppur presente, è davvero bassa rispetto ad altre passate di pomodoro: molto bene.

CONTRO Si compra solo in Esselunga, catena non diffusa nel Sud Italia.

IL NOSTRO PARERE Questa passata di pomodoro con il marchio del supermercato ha un prezzo competitivo, equiparabile al discount. Qualità complessiva ineccepibile.



MIGLIOR ACQUISTO

70 QUALITÀ OTTIMA

Conad Passata Classica

0,89-0,99 € (700 g)

PRO Va bene sia nelle analisi di laboratorio, sia nella prova di assaggio fatta dai nostri esperti.

CONTRO Abbiamo rilevato un residuo di un pesticida, in quantità però davvero minime e ben al di sotto dei limiti di legge. Solo nei punti vendita Conad.

IL NOSTRO PARERE Passata di pomodoro a marchio commerciale: si merita il titolo di Miglior Acquisto per il buon rapporto fra la qualità e il prezzo.

MAGGIORI INFO

Sul sito, oltre ai risultati completi per ogni prodotto, un video che mostra come abbiamo testato le passate altroconsumo.it/passate



Vuoi sapere quale pasta abbinare al sugo? Sul nostro sito trovi i risultati del test sugli spaghetti altroconsumo.it/pasta



CONSERVE

Passate di pomodoro

	PREZZI		RISULTATI								QUALITÀ GLOBALE %
	In euro min - max a confezione (marzo 2023)	Medio al kg	Etichetta	Qualità del pomodoro	Sale	Pesticidi	Impurità	Imballaggio	Assaggio		
DE RICA Passata 700 g	1,29-1,70	2,21	★★★★	★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★★	75	
SANTA ROSA Pomodorissimo la passata 700 g	0,78-1,45	1,62	★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★★	74	
DE CECCO Passata classica vellutata 700 g	0,99-1,61	1,95	★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★★	74	
ORTOLINA Passata classica 690 g	0,89-1,79	1,98	★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	74	
GUSTATO (MD) Passata di pomodoro 700 g	0,89	1,27	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	74	
LA MOLISANA Passata classica 690 g	1,18-1,79	2,16	★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★	★★★★★	73	
MUTTI Passata 700 g	1,25-2,09	2,47	★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	73	
DELIZIE DAL SOLE (EUROSPIN) Passata di pomodoro 700 g	0,89	1,27	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	73	
ESSELUNGA Passata di pomodoro 700 g	0,89-0,95	1,33	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	73	
LE CONSERVE DELLA NONNA Pomodoro dolce dell'Emilia Romagna 700 g	1,20-2,33	2,83	★★★★	★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	71	
CONAD Passata classica 700 g	0,89-0,99	1,30	★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★★	★★	★★★★	70	
PETTI Il delicato Passata di pomodoro extrafine 700 g	1,47-1,99	2,59	★★★★	★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	68	
VALFRUTTA Passata vellutata gusto autentico 700 g	0,99-1,86	2,15	★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	67	
CARREFOUR BIO Passata di pomodoro 700 g	1,19-1,89	2,22	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	67	
STAR La Mia Pumarò corposa 700 g	0,99-1,62	1,75	★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	67	
VIAGGIATOR GOLOSO Passata di pomodoro BIO 690 g	1,39	2,01	★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	66	
POMI Passata di pomodoro 700 g	0,99-1,52	1,76	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★★	★★	★★★★	66	
CIRIO Passata della maremma extrafine 700 g	0,99-2,09	2,43	★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★	★★★★	65	
CASAR Passata di pomodoro 680 g	1,45-1,79	2,47	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★	★★★	63	
LA MARCA DEL CONSUMATORE Passata del consumatore 500 g	1,27-1,27	2,54	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★	63	
ALCE NERO BIO Passata di pomodoro 500 g	1,72-2,45	4,09	★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★	62	
NOBILE Passata rustica 690 g	1,05-1,19	1,64	★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★	61	
LA RUSSOLILLO Passata di pomodoro 660 g	1,00-1,50	2,02	★★★	★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★	61	
NATURASI Passata di pomodoro 700 g	0,74-2,50	2,57	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★	61	
LA TORRENTE Passata di pomodoro tradizionale 700 g	0,99-1,79	1,91	★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★	★★★	60	

RISULTATI COMPLETI SU www.altroconsumo.it/passate

■ qualità ottima ■ qualità buona

Pesticidi, nessun allarme
Quando domandiamo agli ACmakers che cosa temono possa nascondersi nelle passate, una delle risposte più frequenti riguarda i pesticidi. Il nostro laboratorio ne ha cercati più di 400: non è emerso alcun problema. Anzi, molti campioni prendono un giudizio ottimo. Molto bene anche la prova che verifica la presenza di muffe e quella sull'igiene che controlla la presenza di impurità (in tabella sotto "Impurità"). In effetti metà degli ACmakers ci dice di non aver mai avuto esperienze negative con questi prodotti.

Assaggio e imballaggio
Per pizza, ragù e polpette, gli ACmakers sono divisi: metà sostiene che per questi manicaretti ci voglia la passata; metà fa il tifo per la polpa. Sul sugo per la pasta c'è anche una frangia che usa solo la conserva fatta in casa o i pomodori freschi. Al di là dei gusti, per la prova di assaggio abbiamo arruolato 56 degustatori, che hanno espresso una preferenza per De Cecco, La Molisana, Santa Rosa e De Rica. Le passate vanno male invece nella prova che valuta l'imballaggio. Perché - c'è da chiedersi - visto che le bottiglie sono

vetro, un materiale ritenuto green? Il vetro proviene sì da fonti rinnovabili (sabbia) e si ricicla facilmente, ma pesa e ha bisogno di acqua e energia per la produzione e lo smaltimento: più si riutilizza il vetro, meglio è. In questa prova quindi abbiamo considerato sia le informazioni sullo smaltimento in etichetta sia il tipo di materiale usato, ma soprattutto la quantità (alcuni imballaggi pesano di più, come ad esempio quello di La Torrente che genera 51 g di rifiuti ogni 100 g di passata, contro i 14 g degli imballaggi di De Cecco e Natura Toscana). ■

FINI MODENA WEB

3 articoli

LINK: https://www.largoconsumo.info/-/fini-pasta-fresca-ripiena-su-ricette-regionali/1.0?redirect=%2Fweb%2Fguest&p_r_p_categoryId=

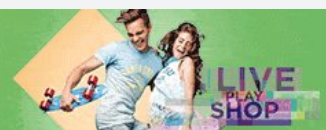
Chi siamo Redazione Pubblicità Abbonati a Largo Consumo Contatti

**Largo
Consumo**

mapic
ITALY

16-17 Maggio 2023
Superstudio Maxi
Milano

L'evento di riferimento
del mercato immobiliare
commerciale in Italia



Percorsi di lettura I Progetti Largo Consumo Gli Speciali

Ricerca...

Accedi

19/05/2023

05/2023 - Approfondimento - Paola Piovesana



PERCORSI DI LETTURA
CORRELATI

TUTTOFOOD 2023

Fini: pasta fresca ripiena su ricette regionali



Rilancio del marchio e focalizzazione su qualità e italianità.

Il nuovo corso del **Gruppo Fini** iniziato in occasione dei 110 anni continua all'insegna dell'alta qualità con le novità della pasta fresca ripiena ispirate a ricette regionali della linea Nuove Tradizioni.

Del 2021 è anche l'acquisizione del pastificio Zaffiri di Sora (Frosinone), di antica tradizione (1889) e molto radicato nel Lazio la cui pasta

continuerà ad essere distribuita principalmente nel centro Italia.

"Sfogli ruvida e ripieni fatti solo con materie prime top da fornitori selezionati". - raccontano **Roberta Morini** Brand Manager Fini e **Luigi Famulari** Chief Marketing Officer del Gruppo.

La compagine opera oggi nel mercato consumer con il marchio Fini nella pasta fresca ripiena, con la marca Le Conserve della Nonna su passate, confetture e sughi pronti e con il marchio Mastri Pastai Bettini nella pasta secca.

"Una ulteriore novità presentata a TUTTOFOOD - raccontano - è l'estensione della gamma Le Conserve della nonna che dal 1973 con la iconica passata in vetro è arrivata a coprire nel tempo anche i segmenti delle confetture, dei sughi, di pesti e creme spalmabili e oggi è presente anche nel segmento dei ragù in vaso di vetro con tre referenze, bolognese, salsiccia e verdure".

Il brand è molto apprezzato anche all'estero (30% di export) come simbolo del gusto italiano, le esportazioni arrivano anche in Paesi lontani come l'Australia ma tutto parte sempre da un unico storico stabilimento, situato a Ravarino nel Modenese.

Il Gruppo negli anni più recenti ha visto una riorganizzazione che la ha portato a rafforzarsi sul mercato.

Oggi è un'impresa che conta oltre 100 dipendenti ed esporta in 30 Paesi del mondo, con una

- Tuttofood >
- Conserve vegetali e confetture >
- Energie rinnovabili >
- Pasta e riso >
- Sicurezza e tracciabilità alimentare >

produzione di oltre 4,3 milioni di chilogrammi annui di pasta fresca e un fatturato ben superiore ai 50 milioni di euro.

Non Solo Buono: Fini è anche impegno verso la **sostenibilità** con un controllo sempre più rigoroso della filiera e dei processi produttivi dalla scelta di materie prime del territorio all'utilizzo di pack largamente riciclabili, fino allo sfruttamento di energia pulita grazie ad impianti fotovoltaici.

[Accedi per continuare...](#)

ARGOMENTI

AGROALIMENTARE

CONFETTURE
E
MARMELLATE

CONSERVE
DI CARNE

CONSERVE
VEGETALI

ENERGIE
RINNOVABILI

INDUSTRIA-
DISTRIBUZIONE

INDUSTRIA DI
TRASFORMAZIONE
ALIMENTARE

MADE
IN
ITALY

PASTA

PASTA
FRESCA

SUGHI
PRONTI

TRACCIABILITÀ
DELLA FILIERA

TUTTOFOOD

IMPORT
EXPORT

Citati in questo articolo: Famulari Luigi, Gruppo Fini, Morini Roberta

**Largo
Consumo**

© Copyright Editoriale Largo Consumo Srl - P.I.
03767020013

Rivista
Chi siamo
Redazione
Abbonati a Largo Consumo

[Accedi](#)

LINK: <https://www.gazzettadimodena.it/modena/cronaca/2023/03/31/news/modena-gruppo-fini-premiato-a-cibus-e-suo-il-miglior-spot-televisivo-1.100272...>

✉ Iscriviti alle Newsletter



📖 Sfoglia il quotidiano

Modena

👤 ACCEDI

ABBONATI

☰ MENU

CRONACA

ITALIA MONDO

SPORT

TEMPO LIBERO

VIDEO

PODCAST

SPECIALE CALCIO

🔍 CERCA

> Modena > Cronaca

G+ CONTENUTO RISERVATO AGLI ABBONATI

Sei già registrato / abbonato? ACCEDI

L'azienda

Modena Gruppo Fini premiato a Cibus È suo il miglior spot televisivo



Il riconoscimento nella categoria "pasta e riso": «Un onore»

31 marzo 2023



A Parma, in occasione di Cibus Connecting Italy 2023, si sono tenuti i "Grocery & Consumi Awards", dove il Gruppo Fini è stato premiato per lo spot "Fini. La vera pasta emiliana", ideato dal team creativo di Leo Burnett Italia e pianificato dal centro media Zenith. La giuria, composta da oltre 90 giurati tra buyer della grande distribuzione organizzata e giornalisti del mondo retail, lo ha premiato come miglior spot tv pasta e riso 2022.

«È un onore ricevere questo riconoscimento, a conferma della passione che anima il Gruppo Fini verso la diffusione delle eccellenze tipiche del territorio emiliano. Qualità e italianità sono due valori che continuano a guidarci dopo 110 anni di storia. L'obiettivo è quello di far apprezzare e divulgare la nuova gamma ai consumatori. In particolare, la pasta ripiena è un piatto semplice e pratico da preparare, emblema della cultura gastronomica italiana», ha commentato Luigi Famulari, chief marketing officer del Gruppo Fini.

Il brand è tra le eccellenze italiane nel settore della pasta fresca, con una produzione di oltre 4 milioni di chilogrammi annui e vendite superiori a 100 milioni di euro.

Cibus, salone internazionale dell'alimentazione, è la più importante fiera dedicata all'agroalimentare italiano e appuntamento imperdibile per tutto il settore. A Cibus, istituzioni, associazioni di categoria, aziende e professionisti dell'agroalimentare "made in Italy" si incontrano per delineare insieme le future strategie del settore food. Il salone rappresenta un'enorme opportunità per instaurare e sviluppare relazioni

commerciali a livello internazionale, ma anche per aggiornarsi sulle innovazioni del comparto e progettare il futuro del proprio business.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



[Redazione](#)

[Scriveteci](#)

[Pubblicità](#)

[Privacy](#)

[Codice Etico e Modello 231](#)

[Cookie policy](#)

[Termini e condizioni](#)

GRUPPO
sae

Gruppo SAE (SAPERE AUDE EDITORI) S.p.A, Viale Vittorio Alfieri n.9 - 57124 Livorno - P.I. 01954630495

I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.

LINK: <https://www.pastaepastai.it/fini-premiato-per-miglior-spot-tv-pasta-e-riso-2022/>

PUBBLICITÀ ABBONAMENTI CONTATTI



Chi siamo ▾ Produzione ▾ Trend ▾ Economia Eventi

Home » Trend » Marketing » Fini premiato per miglior spot tv pasta e riso 2022

MARKETING

Fini premiato per miglior spot tv pasta e riso 2022

By Luca Graziani Posted on 31 Marzo 2023 1 min read 4 0 0



Il Gruppo Fini è stato premiato per lo spot “Fini. La vera pasta emiliana”, in occasione di Cibus Connecting Italy 2023 ai Grocery & Consumi Awards. Lo spot, ideato dal team creativo di Leo Burnett Italia e pianificato dal centro media Zenith, **ha ricevuto il premio come miglior spot Tv Pasta e Riso 2022.**

“È un onore ricevere questo riconoscimento, a conferma della passione che anima il Gruppo Fini verso la diffusione delle eccellenze tipiche del territorio emiliano. Qualità e italianità sono due valori che continuano a guidarci dopo 110 anni di storia. **L’obiettivo è quello di far apprezzare e divulgare la nuova gamma ai consumatori.** In particolare, la pasta ripiena è un piatto semplice e pratico da preparare, emblema della cultura gastronomica italiana”, ha commentato Luigi Famulari, Chief Marketing Officer del Gruppo Fini.

LA RIVISTA



Sfogliare Rivista

Download

Abbonati

Ue citizens subscription

Extra Ue citizens subscription

ACCEDI

Username

.....

Remember Me

Login

[Forgot your password?](#)