



RASSEGNA STAMPA

Aprile – Giugno 2025



The Italian Food Magazine - Buyer's Guide

N.3 - April 2025

- DELI MEATS & MEATS**
- READY TO EAT & READY TO COOK**
- CHEESE & DAIRY**
- PASTA & RICE**
- PRESERVES, SAUCES & DRESSINGS**
- BAKERY & CONFECTIONERY**

EXCLUSIVE

Made in Italy f&b: the ultimate showcase

A rich selection of flagship products as well as the newest launches by Italian manufacturers in response to some major trends in the market: from deli meats to pasta, from preserves to cheeses, including savory & sweet snacks, as well as ready-to-eat options, and much more. Some of these products will be officially presented to Horeca and retail operators at two of the most important trade shows globally: Tuttofood (Milan, 5-8 May) and PLMA Amsterdam (20-21 May).

/ DELI MEATS & MEATS

SALUMIFICIO BORDONI
www.bresaolabordoni.it/en



BRESAOLA WITH REDUCED SODIUM CONTENT

Bordoni Bresaola with reduced sodium content is crafted to meet the needs of those who care about their well-being and the quality of their diet. With 25% less sodium than traditional bresaola, it is perfect for a modern lifestyle. Made from the finest cuts of meat and cured according to the ancient family recipe. *The 25% sodium reduction refers to the average sodium content of PCI bresaola products on the market (data source: ICIEA table).

Ingredients

Beef, salt, dextrose, natural flavorings. Preservatives: E250, E252.

Packaging details

90g tray
Shelf life
90 days

SALUMI COATI
www.salumificiocoati.it



ARROSTATO DI TACCHINO AL FORNO LENTA COTTURA

Produced from only meticulously selected whole turkey breasts, the Arrostato di Tacchino al Forno Lenta Cottura is the new entry of the "Lenta" line. It is characterized by a lean meat - slowly steamed for long hours - and a slightly glazed surface crust. It has excellent nutritional properties: a meat content of more than 95% and a high nutritional value (22 g of protein per 100 g of product); a low-fat content; less than 1 g per 100 g of product) and is made with Pinot, a source of iodine and containing 90% less sodium. It is free of gluten, lactose, glutamate, polyphosphates and added colorants.

Ingredients

Whole turkey breasts.

Packaging details

3 - 3.5 kg
Shelf life
120 days

DEVODIER PROSCIUTTI
www.devodier.com/en



PROSCIUTTO DI PARMA DEVODIER MADE GREEN IN ITALY

Devodier Parma Ham is the first PDO product, certified "Made Green in Italy". Thanks to a rigorous environmental footprint assessment, conducted by an external body and a multi-year investment plan by the company, the certification now offers consumers a product with a reduced environmental impact. The Made Green in Italy logo is guaranteed and issued by the Ministry of the Environment and Energy Security.

Ingredients

Pork, sea salt.

Packaging details

MAP Tray, 90g

Shelf life

90 days

International certifications

BRC, IFS



The Italian Food Magazine - Buyer's Guide

PRODUCT SHOWCASE / PASTA & RICE

PASTIFICIO AVESANI

www.pastificioavesani.com



RAVIOLI WITH FASSONA MEAT 200 G

Ravioli filled with Fassona meat.

Ingredients

Pasta ingredients (80%): soft wheat flour, durum wheat semolina, eggs 22%, filling (14%): braised Fassona meat 56% (acid Fassona meat - pickled mortose bread beef 82%), carrot, celery, onion, flavourings, salt, aromatic herbs), breadcrumb (soft wheat flour, brewer's yeast, salt), ricotta (whey, pasteurized milk, salt, acidity regulator: e330), sunflower seed oil, whey, grana padano dop (milk, salt, rennet, preservative: lysozyme-egg protein), flavourings, salt, vegetable fibre, aromatic herbs, spices. May contain soy, nuts, fish, crustaceans and mustard.

Packaging details

200 g + tray

Shelf life

65 days from production; 45 days from shipment.

International certifications

IFS, HACCP, BIO, KAI

GRUPPO FINI

www.nonsiletuono.it/fini/



RAVIOLI RICOTTA & SPINACH LACTOSE-FREE

An innovative line of lactose free filled pasta. 3 products with typical fillings made with lactose-free cheeses. The lactose-free Ricotta and Spinach Ravioli is the result of a merger of Emilia's gastronomic tradition and innovation.

Ingredients

Lactose free ricotta & spinach.

Packaging details

250 tray

Shelf life

60 days

GINO GIROLOMONI COOPERATIVA AGRICOLA

www.girolomoni.it



MEZZE MANICHE SENATORE CAPPELLI

Senatore Cappelli durum wheat pasta with rough texture, made from 100% Italian organic wheat. Its rough and porous surface allows it to better hold sauces and seasonings. It is characterized by great firmness and texture, with a soft that recalls wood-fired bread and wheat. The ancient grain Cappelli has a good protein content, low gluten levels, and is more digestible.

Ingredients

Semolina from organic Cappelli durum wheat variety. May contain soy and mustard.

Packaging details

500 g format. The packaging is made using 100% recyclable paper from responsibly managed forests, with a separable window made of cellulose film (Naturflex), which can be disposed of in organic waste.

Shelf life

36 months

International certifications

HACCP (1, H10, H13), IAS, IFS Higher Standard, Fair Trade WFIQ, Planet Score AAA

PASTA ARMANDO (DE MATTEIS AGROALIMENTARE)

www.pastarmando.it



ORGANIC WHOLE WHEAT PASTA

Armando's Organic Whole Wheat Pasta is made with 100% Italian durum wheat semolina. Whole-grain milling preserves all the nutrients of the wheat, giving the pasta a rich and intense flavor. High in fiber, it is bronze extruded to ensure a rough surface that holds sauces better.

Ingredients

100% Italian organic whole wheat durum semolina.

Packaging details

500 g pack - Fully recyclable paper packaging.

Shelf life

36 months

International certifications

Bioagricola, FSC, EAC

PASTIFICIO ATTILIO MASTROMAURO GRANORO

www.granoro.it/en/



SPAGHETTI QUADRATI N.88 'GRANORO DEDICATO'

'Dedicato alla nostra terra' is a product line born from Granoro's commitment to enhancing agricultural products grown in Puglia. Spaghetti Quadrati 'Dedicato' further enrich the range. They are distinguished by their rough bronze-cut texture, square cross-section, and porous surface, making them particularly firm, elastic, and full-bodied when cooked, allowing them to hold sauces exceptionally well.

Ingredients

Durum wheat semolina 100% from Puglia.

Packaging details

500 g - paper pack

Shelf life

36 months

International certifications

Organic Method of Production, ISO 14001:2015, EMAS, BRC, IFS, Kosher, Halal, ISO 45001:2018, ACO, Glyphosate free for 'Granoro Dedicato' line, ISO 22005:2018

SGAMBARO

www.sgambaro.it



PASTASOLE

The first pasta in Italy with sunflower seed flour that contains 28% natural protein, 47% carbohydrates and 8% fibre. It is a naturally high protein, low-processed and additive-free food with a new formulation compared to legume-based pastas. It has a neutral taste that suits every recipe and cooks in just seven to eight minutes. Available in fusilli and penne rigate formats.

Ingredients

Durum wheat semolina and sunflower seed flour.

Packaging details

100% FSC paper packaging

Shelf life

3 years

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



Leonardo Rastelli

© Riproduzione Riservata

LE DIMENSIONI E I TREND DEL MERCATO a.t.26.01.2025

VENDITE A VALORE (€)	VENDITE A VOLUME (Kg)
1.129.959.318	206.838.162
▲ +3,7%	▲ +4,0%

Totale Italia – fonte: Circana

EXECUTIVE SUMMARY



▲ **PASTA RIPIENA**

Tra i macro segmenti del comparto è il più dinamico. Al suo interno, spiccano le performance di base formaggi e base pasce



▲ **PASTA SENZA GLUTINE**

In termini assoluti è ancora una micro-nicchia, ma continua a registrare balzi da gigante anno su anno: +22,6% a volume, +23,3% a valore



▲ **PRIVATE LABEL**

La Mdd nel suo complesso si conferma il primo player della categoria: un competitor a tutto tondo per l'industria di marca



▼ **RIPIENA BASE CRUDO**

Uno dei ripieni più classici, quello al prosciutto crudo, mostra un andamento flat (+1,1% a volume, +0,6% a valore) rispetto a gli altri segmenti



▼ **MATERIE PRIME**

Gli sbalzi che continuano a caratterizzare i costi dei principali ingredienti di questi prodotti generano instabilità e preoccupano i produttori



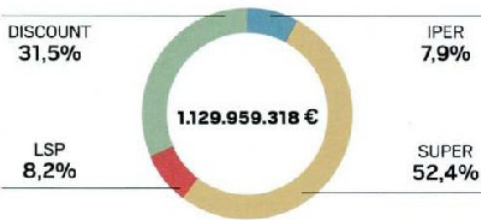
▼ **CATEGORY**

Nel banchi frigo dei retailer l'offerta è dominata da Mdd e top player, ma c'è chi auspica maggior valorizzazione dell'artigianalità e delle proposte premium

PASTA > PASTA FRESCA

INCIDENZA A VALORE PER CANALE

a.t.26.01.2025



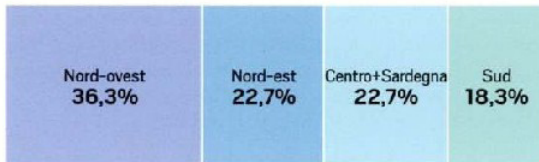
RANKING DEI PRODUTTORI A VALORE

a.t.26.01.2025



INCIDENZA A VALORE PER AREA

a.t.26.01.2025



INCIDENZA A VOLUME PER AREA

a.t.26.01.2025



DIMENSIONI E TRENDS DEI SEGMENTI (28.01.2024-26.01.2025)

Segmenti	Vendite a Valore €	Var. %	Vendite a Volume Kg	Var. %	Segmenti	Vendite a Valore €	Var. %	Vendite a Volume Kg	Var. %
Pasta fresca non ripiena	439.583.189	+0,8	123.933.122	+3,3	Ricotta e spinaci	112.964.473	+6,3	14.305.302	+6,0
Gnocchi	181.327.362	-0,3	54.112.287	+1,0	Base formaggio	16.186.635	+20,5	1.592.690	+18,5
Pasta di semola	115.754.298	+3,2	41.770.471	+5,3	Base pesce	16.439.996	+13,7	1.626.044	+17,4
Pasta all'uovo	135.206.976	+0,2	27.316.654	+3,4	Pasta fresca senza glutine	7.088.540	+23,3	722.233	+22,8
Altre paste fresche	7.294.553	+2,3	733.710	+2,3	Pasta fresca ripiena	4.010.389	+31,6	301.319	+33,8
Pasta fresca ripiena	683.287.589	+5,5	82.182.807	+5,1	Gnocchi	1.663.160	+4,9	296.243	+13,0
Base carne	212.156.646	+4,4	25.047.000	+4,1	Altra pasta fresca	1.414.991	+26,8	124.671	+23,8
Prosciutto crudo	148.674.022	+0,6	21.423.075	+1,1	Totale	1.129.959.318	+3,7	206.838.162	+4,0
Altri	176.865.817	+8,9	18.088.696	+8,8	Totale Italia – fonte: Circana				

PASTA > PASTA FRESCA

DENTRO I NUMERI

Nell'a.t. il 26 gennaio 2025, secondo le rilevazioni di Circana il mercato della pasta fresca è cresciuto a valore e volume, proseguendo il trend dei dodici mesi precedenti. Nel dettaglio, le vendite a valore hanno segnato il +3,7%, sfiorando i 1.130 milioni di euro, mentre i volumi sono arrivati a superare le 206mila tonnellate, grazie a un consistente +4,0 per cento. Va precisato che in questa "contabilità" Circana include gli gnocchi (oltre 54mila tonnellate per più di 181mila euro), che saranno oggetto di un articolo dedicato su uno dei prossimi fascicoli di Food.

Dal punto di vista dei canali, a dominare sono i supermercati, che assorbono il 52,4% dei volumi e addirittura il 61% del giro d'affari del comparto, seguiti dai discount con percentuali più contenute (rispettivamente 31,5% e 19,2%). La torta delle vendite riserva fette assai più modeste agli ipermercati (7,9%

e 10,2%) e alle superfici del libero servizio piccolo (8,3% a volume e 9,3% a valore). La segmentazione per area geografica vede sul gradino più alto del podio le regioni di Nord-ovest, a cui si deve il 31,9% dei volumi e più di un terzo dei fatturati (36,4%). Quote decisamente sotto il 30% per le altre aree: il carrello più consistente è quello del Sud (26,1%), mentre la spesa più "leggera" la fa registrare il Nord-est (19,3%). Se guardiamo il peso degli scontrini, troviamo un curioso ex-aequo tra Nord-est e Centro+Sardegna (22,7%), mentre il Sud si ferma al 18,3 per cento. L'analisi dei diversi comparti che compongono il mercato evidenzia performance complessivamente positive. Sempre includendovi la componente gnocchi, la pasta non ripiena sviluppa la più elevata percentuale dei volumi (59,9%) e cresce di 4 punti percentuali rispetto ai 12 mesi

precedenti. La pasta di semola è non solo il segmento più importante, ma anche quello che performa meglio (+6,3%). A seguire la pasta all'uovo (+3,4%) e la nicchia delle altre paste fresche (+2,3%). La pasta fresca ripiena (39,7% a volume) mostra la solidità delle tre varianti classiche, ovvero base carne, prosciutto crudo e ricotta-spinaci. I risultati più brillanti si registrano tuttavia nelle nicchie: i ripieni base formaggio e base pesce crescono a doppia cifra (rispettivamente +18,5% e +17,4%). Se analizziamo i fatturati, i pesi si invertono: il segmento più rilevante è dunque quello della pasta ripiena (60,5% del totale vendite), che cresce in misura assai più dinamica rispetto a quello della pasta liscia (+5,5% vs +0,8%). Menzione speciale, infine, per la micro-nicchia della pasta fresca gluten free, che anno dopo anno si rafforza, mettendo a segno risultati a doppia cifra.

CONSUMI

🕒 Vento in poppa per l'intera categoria

Il mercato della pasta fresca, dopo il calo del 2022 a causa del fenomeno inflattivo, negli ultimi due anni torna a essere positivo anche a volume, allineandosi ai trend a valore che negli ultimi quattro anni sono stati sempre positivi. Nel comparto della fresca



Produzione tortellini, Gruppo Fini

non ripiena spicca il +6,3% a volume della pasta di semola, ma anche la pasta all'uovo e il segmento "altre paste" mettono a segno risultati brillanti. Sul fronte della ripiena, da segnalare il balzo a doppia cifra di due nicchie, ovvero "base formaggio" e "base pesce". Infine, pur rappresentando una quota ancora trascurabile delle vendite, proseguono gli exploit della pasta fresca senza glutine.

🕒 Qualità e tipicità vanno a braccetto

Tra i trend che caratterizzano il mercato, spiccano la ricerca di prodotti di qualità al giusto prezzo; la grande elasticità della domanda in funzione delle promozioni, in crescita costante negli ultimi mesi; la maggiore attenzione alle etichette e alle liste ingredienti; la ricerca di specialità regionali. Si osserva in particolare, una crescente richiesta di pro-



dotti tipici del territorio, che contribuiscono a orientare l'innovazione.

🕒 L'innovazione stimola gli acquisti d'impulso

In un mercato sempre più polarizzato tra prodotti entry level e referenze premium e condizionato da una certa stagionalità, le aziende puntano, in particolare nella pasta ripiena, su un'innovazione nell'ingredienteistica e negli abbinamenti che favorisca e soddisfi gli acquisti d'impulso. Al netto di una creatività testimoniata dai numerosi nuovi lanci, resta comunque lo "zoccolo" duro dei ripieni classici, che sviluppano le quote più rilevanti delle vendite.

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

PASTA > PASTA FRESCA

FILIERA

① I rincari preoccupano i produttori

Secondo alcuni player, sugli elementi che compongono il prodotto nel 2024 e nei primi mesi del 2025 si registrano rincari che fanno fatica a essere occolti dai retailer. Spicca l'andamento ondivago di tutte le principali materie prime. Dalle uova alla carne di maiale (complice la peste suina), dal grano ai prodotti lattiero-caseari, le aziende si sono trovate a subire improvvise impennate dei costi.

② Minore disponibilità, maggiori costi

C'è chi fa dell'utilizzo di semola pregiata un plus identificativo e deve affrontare il calo di disponibilità dovuto al fatto che la domanda è cresciuta significativamente. E chi segnala che, complice l'aumento del costo degli affettati per il retail e la conseguente diminuzione dei consumi, è diminuita la quantità destinata all'industria degli sfidi da affettamenti, facendo crescere i prezzi.

PACKAGING

③ Imballi non solo green, ma su misura di single e non solo

Se è vero che l'attenzione dei produttori, in tema di imballaggi, si concentra sui materiali in funzione green, anche il contenuto di servizio mantiene un ruolo importante. Lo confermano, per esempio, i formati da 125 g o 500/1.000 g, che soddisfano diverse esigenze di consumo legate, in primis, alla composizione dei nuclei familiari.

RETAIL

PRIVATE LABEL

④ Un "competitor" sempre più importante

A totale Italia (distribuzione moderna, a.t. dicembre 2024), secondo Circana il peso della private label sulla categoria è pari al 27,5% a volume per la pasta ripiena e al 41,2% sulla pasta liscia all'uovo e sfoglia per lasagne: si tratta, in ogni caso, del primo "player" del comparto.

⑤ Un business da gestire con attenzione

Per numerosi produttori di pasta fresca la fornitura di private label rappresenta una voce di business non secondaria e una concreta opportunità di partnership con il retail. Allo stesso tempo, il crescente peso della Mdd rende la competizione con la Idm particolarmente delicata da gestire per le aziende che investono molto sul proprio brand in termini di qualità e innovazione.

CATEGORY

⑥ Private label e Idm leader dominano un'offerta diversificata

Analizzando l'offerta e gli spazi che i retailer riservano alla pasta fresca, va premesso che questa categoria è dominata a livello nazionale dalle private label e dal brand leader Pastificio Rana. Circana segnala che a fine gennaio il Gruppo Iri, sul terzo gradino del podio, deteneva il 2,8% a valore. Ciò significa che si tratta di un comparto estremamente polverizzato, con alcuni brand nazionali e altri che solo a livello regionale detengono posizioni importanti.

⑦ Come evidenziare le novità e la stagionalità?

Se è vero che l'offerta appare comunque assai ampia e diversificata, resta la difficoltà da parte di non pochi brand di riuscire ad avere un numero di facing destinato alle innovazioni o a nuove ricottazioni. C'è chi segnala con soddisfazione che alcuni retailer stanno iniziando a orientarsi verso la definizione di un assortimento "invernale" e uno "estivo". Un player pone l'accento sull'eccessiva industrializzazione che ha caratterizzato negli ultimi anni il comparto. L'auspicio è che nei banchi frigo venga posta maggiore attenzione verso lavorazioni più artigianali.

PROMOZIONI

⑧ Promo a due velocità

L'incidenza dell'intensity index è molto elevata per quanto riguarda la pasta ripiena: a totale Italia è pari al 47,1% e più contenuta sulla pasta liscia all'uovo e sfoglia per lasagne, dove raggiunge il 36,7% (fonte: Circana, i+s+isp, a.t. dicembre 2024). C'è chi ammette che si tratta di una leva strategica per incentivare la prova prodotto e fidelizzare i consumatori già acquisiti. E chi non manca di rilevare un venduto in promo ben inferiore a queste percentuali, sottolineando come la qualità del prodotto sia premiata a prescindere dalle sirene degli sconti.

CANALI

⑨ I supermercati si confermano il format più importante

Dall'analisi delle vendite per canale emerge chiaramente che i supermercati sono il format di gran lunga preferito dai consumatori, visto che sviluppano poco più della metà dei volumi e addirittura oltre il 60% del giro d'affari. A grande distanza troviamo il discount, mentre ipermercati e libero servizio piccolo devono accontentarsi di quote residuali.

PASTA > PASTA FRESCA

PASTIFICIO GIOVANNI RANA

Il leader consolida la partnership con il Giro d'Italia

Storico leader del mercato della pasta fresca, per il quinto anno consecutivo il **Pastificio Rana** si conferma Pasta Ufficiale del 108° Giro d'Italia 2025, consolidando il suo legame con la competizione ciclistica più amata d'Italia. Per il secondo anno di fila, Rana è anche sponsor ufficiale del Giro d'Italia-women. "Un connubio di eccellenza e tradizione – sottolineano in azienda – che celebra la passione per lo sport e il gusto autentico della pasta fresca". Per rendere omaggio all'iconica competizione ciclistica, Rana lancia dunque la nuova gamma di ravioli freschi in edizione limitata. Quattro gustose e sorprendenti ricette

ispirate alle tradizioni culinarie di Campania, Liguria, Lazio e Lombardia, inconfondibili nei loro pack rosa, proprio come la storica maglia della gara ciclistica. Tornano innanzitutto i Ravioli con ripieno di Gamberi, Mozzarella e Scarza di Limone di Sorrento Igp, la ricetta più amata dell'ultima edizione. Ad essi si affiancano i Ravioli con ripieno di Pesto alla Genovese, un classico intramontabile della Liguria; i Ravioli con ripieno di Carciofi, Guanciale e Pecorino Romano Dop, che raccontano la storia della tradizione gastronomica regionale del Lazio, e i Ravioli con ripieno di Bresaola della Valtellina Igp e Stracchino, che rendono protagonista

PLAYERS

la Lombardia con una ricetta raffinata. "Il Pastificio Rana continua così il suo innovativo tour gastronomico attraverso le eccellenze italiane, trasformando ogni raviolo in un piccolo capolavoro culinario – commentano in azienda –. Queste ricette, avvolte in morbidi e sottili veli di pasta fresca, regalano un'esperienza sensoriale unica, capace di sorprendere e deliziare il palato. La linea Giovanni Rana Giro d'Italia, disponibile in confezioni da 250 g, sarà in vendita fino a ottobre nei principali supermercati e sullo Shop Giovanni Rana".

TOP PLAYERS	Casanova Food	Divella	Entroterra	Gruppo Fini	Gruppo Milo	Ifex Group
Fatturato azienda (€)	2,1 mln (2024)	340 mln (2024 stima), di cui oltre 20 nella pasta fresca	30 mln (2024)	100 mln (2024)	46 mln (2024)	120 mln (2024)
Marchi	Pasta di Venezia, Buona e Pasta!	Divella	La Pasta di Camerino	Fini, Le Conserve della Nonna, Matri Pastai Bettini	Casa Milo, Mellora, Don Peppino, Principato di Puglia	Egidio Michelis, Pasta Fresca Rossi, Buono!
Canali	Farmacie e Normal trade 73%, Gdo 13%, Estero 9%	Gdo, Normal trade	Gdo 75%, Horeca 10%, Normal trade 15%	Gdo, Normal trade	Gdo 80%, Normal trade 20%	Gdo 85%, Horeca 15%
Top SKU	 Cappelletti Prosciutto Crudo Pasta di Venezia	 Orecchiette	 Tortellini con Prosciutto di Parma	 Tortellini con Prosciutto Crudo e Parmigiano Reggiano - Antica Bottega Fini	 Troccoli Casa Milo 100% Filiera Puglia	 Tortellini di Modena 250g

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

PASTA > PASTA FRESCA

GRUPPO FINI

La novità è la linea di pasta ripiena senza lattosio

Nel 2024 il segmento della pasta fresca ripiena, con l'affievolirsi del fenomeno inflattivo e la ripresa delle attività promozionali, ha trainato il mercato con trend interessanti di crescita a volume e a valore (+5,3% a volume +4,8% a valore, fonte: Circana, totale Italia, i+s+lsp, aggiornamento al 29.12.2024). **Veronica Iannarella, Responsabile marketing Gruppo Fini**, ricordando questo trend, sottolinea che "a quasi tre anni dal rilancio dell'intera linea di pasta fresca ripiena all'insegna della tradizione e dell'autenticità, Fini chiude un altro anno positivo in termini di risultati, a conferma della bontà della strategia implementata: +4,8% di sell out a valore con un progresso ulteriore nella distribuzione complessiva (+3 punti di distribuzione ponderato). Per il futuro continueremo a lavorare all'allargamento distributivo delle nuove linee in Gdo, nostro canale di riferimento, puntando su

un'oculata politica promozionale". Iannarella rileva che cresce la richiesta di prodotti gustosi ma bilanciati e più facilmente digeribili, esigenze che la categoria della pasta ripiena non ha così presidiato negli ultimi anni. "Basti pensare che l'intolleranza al lattosio ormai interessa circa il 50% della popolazione, considerando non solo chi soffre di intolleranza, ma anche chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero. Fini risponde con il lancio di una gamma innovativa di pasta fresca ripiena senza lattosio, proponendo un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne, con un prezzo accessibile (3,49 euro)". La nuova linea, in distribuzione da febbraio 2025, è un'autentica novità nel comparto, pensata non solo per gli intolleranti, che comprende tre referenze di pasta fresca ripiena, ognuna realizzata con formaggi



Veronica Iannarella, Responsabile marketing Gruppo Fini

delattosati e un processo produttivo dedicato. "Fini ha scelto ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra e sfoglia ruvida, come vuole la tradizione emiliana. Si tratta di una novità assoluta, una pasta buona, gustosa e senza lattosio, declinata in tre classici della cucina italiana: Tortellini al prosciutto crudo, Ravioli ricotta e spinaci, Ravioli mozzarella e pomodoro, in confezioni da 250 g", conclude la manager.

TOP PLAYERS	Il Pastaio Maffei	Luciana Mosconi	Pastificio Avesani	Pastificio Giovanni Rana	Raviolificio Lo Scioattolo
Fatturato azienda (€)	50 mln (2024)	40 mln (2024)	23,5 mln (2024)	1.320 mln (2023)	65 mln (2024)
Marchi	Maffei	Luciana Mosconi	Avesani, La Pasta di Ave	Giovanni Rana	Scioattolo, Bottega Giulia, Mamma Luisella, I Golosi
Canali	Gdo 80%, Horeca e Foodservice 20%	Gdo, Normal Trade, Horeca	Gdo 70%, Horeca 30%	Gdo	Gdo
Top SKU	 Bari Vecchia Maffei 450 g	 Cappelletti alla carne	 Tortellini al Prosciutto di San Daniele	 Sfogliavola Prosciutto Crudo 250 g	 Raviolini al vitello

03/05/2025
Pag. 115 N.4 - aprile 2025

FOOD

diffusione:40000

PASTA > PASTA FRESCA

IFEX GROUP

Un anno di novità, con il restyling dei brand Michelis e Rossi

Nel 2024, la business unit pasta fresca di IFEX Group – il nuovo polo nato il 1° gennaio 2025 dalla fusione di Master, Buona Compagnia Gourmet, Pasta Fresca Rossi, Michelis Egidio, Il Ceppo e Savi Alimentare – ha raggiunto un fatturato di oltre 15 milioni di euro, con una produzione di 2.500 t di prodotto finito, consolidando la propria crescita nel mercato. "L'obiettivo di IFEX Group è quello di portare l'autentica cucina italiana in tutto il mondo – sottolinea **Alberto Bianco, Marketing & Trade marketing manager IFEX Group** –. L'innovazione si sta muovendo da anni nella direzione di un'alimentazione consapevole. Allo stesso tempo, stiamo osservando una crescente

richiesta di prodotti tipici del territorio. In questo contesto, la nostra innovazione si concentra sullo sviluppo di nuove referenze e packaging in linea con le esigenze del consumatore moderno, senza mai perdere di vista la tradizione delle regioni dove sorgono i nostri stabilimenti (Piemonte e Emilia-Romagna)". Nel 2024 Ifex Group ha introdotto diverse novità, tra cui una linea di pasta monoporzione a marchio Patamore, nuove referenze a marchio Michelis, come i ravioli al nero di seppia con baccalà mantecato, e un'offerta di box assortiti con pasta fresca emiliana pensata per le festività. "Per il 2025, il nostro focus sarà sul restyling completo dei marchi Rossi e Michelis,

con l'obiettivo di rafforzarne l'identità e l'attrattiva sul mercato". Da anni l'azienda collabora con numerose insegne in Italia e all'estero per la produzione di pasta fresca Mdd, offrendo soluzioni su misura per ogni esigenza di mercato. "Grazie alla nostra esperienza, siamo in grado di sviluppare un'ampia varietà di ricette, dalla pasta liscia a quella ripiena, fino ai passatelli, garantendo elevati standard qualitativi e una forte personalizzazione del prodotto. La nostra offerta Mdd si distingue per la flessibilità nel packaging, nei formati e nei posizionamenti, coprendo diverse destinazioni di vendita all'interno del punto vendita, dal libero servizio alla gastronomia confezionata a peso fisso".

NOVITÀ DI PRODOTTO



Casanova Food
Cannelloni Ricotta e Spinaci Buona e Pasta!



Entroterra
Ravioli con Baccalà e Patate "Enrico Mazzaroni"



Gruppo Fini
Ravioli Ricotta e Spinaci Senza Lattosio



Gruppo Milo
Milo Centoventicinque



Ifex Group
Ravioli al nero di Seppia con Baccalà Mantecato

Selling proposition	Pronti in pochi minuti al forno o al microonde, senza glutine e senza lattosio	Referenza parte di una nuova linea realizzata in collaborazione con lo chef Enrico Mazzaroni, che ha l'obiettivo di proporre ripieni gourmet e con ricette originali e distinte	Il primo Raviolo che fonde la tradizione gastronomica emiliana e l'innovazione, con un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci. Una ricetta creata per chi è intollerante al lattosio o fa fatica a digerirlo, ma così buono da piacere a tutti	Monoporzione grano 100% pugliese	Ripieno realizzato con Baccalà delle isole Lofoten
Posizionamento	Premium	Premium	Premium	Premium	Premium
In commercio da	Ottobre 2024	Settembre 2024	Febbraio 2025	Ottobre 2024	Dicembre 2024
Formato	250 g	250 g	250 g	125 g	250 g, 550 g, 1.000 g

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



📅 29 Aprile 2025 🏢 Imprese 🗣 Marketing

Gruppo Fini presenta la nuova linea di pasta fresca senza lattosio a Tuttofood 2025

Gruppo Fini introduce innovazioni alimentari per intolleranti al lattosio e nuove proposte di Le Conserve della Nonna.

Di Redazione

🕒 1' di lettura



Dal 5 all'8 maggio 2025, il **Gruppo Fini** parteciperà a **Tuttofood Milano**, presentando la sua prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio. Questa iniziativa è stata sviluppata per rispondere alle esigenze di circa il **50%** degli italiani che sono intolleranti o sensibili al lattosio. Presso lo stand, i visitatori potranno assaporare piatti preparati da uno chef, con tre referenze principali:

- Tortellini al prosciutto crudo,
- Ravioli ricotta e spinaci,
- Ravioli mozzarella e pomodoro,

tutte senza lattosio.

| Le novità di Le Conserve della Nonna

Anche **Le Conserve della Nonna** presenterà le sue novità per il 2025, tra cui sughi gourmet come il **Ragù di Tonno**, il **Sugo alla Norma**, e la **Caponata di Melanzane**. Inoltre, verranno introdotte nuove confetture extra, realizzate con frutta dell'**Emilia-Romagna**, senza pectina aggiunta e senza glutine. Queste confetture hanno vinto il **Quality Award** dal 2019 al 2025.

| L'impegno del Gruppo Fini per la qualità e l'innovazione

Il **Gruppo Fini SpA**, una società italiana di proprietà di Holding Carisma, è un nome storico nel settore alimentare. Fondata nel **1912**, l'azienda si è evoluta da salumeria-gastronomia a moderno pastificio, esportando i suoi prodotti in oltre **30 Paesi**. Il marchio **FINI** è sinonimo di tradizione emiliana e qualità in cucina. **Le Conserve della Nonna** offre una vasta gamma di prodotti tipici regionali italiani, garantendo metodi tradizionali e sicurezza industriale.

Questo testo è stato realizzato con supporto dell'intelligenza artificiale.


© Riproduzione totale e parziale riservata



Altre notizie su: **Gruppo Fini**

▼ Fonti e Note

Comunicato stampa Borderline Agency



Home Rete Lavoro Messaggistica Notifiche ¹⁸


**Rassegna Business** + Segui ...
6.815 follower
19 ore • 





Il **Gruppo FINI spa** e Le Conserve della Nonna presenteranno le loro novità per il 2025 a Tuttofood Milano, dal 5 all'8 maggio.

Il Gruppo Fini esporrà la sua prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio, disponibile in tre varianti: Tortellini al prosciutto crudo, Ravioli ricotta e spinaci, e Ravioli mozzarella e pomodoro.




Le Conserve della Nonna presenterà sughì gourmet come il Ragù di Tonno, il Sugo alla Norma e la Caponata di Melanzane, oltre a nuove confetture extra realizzate con frutta dell'Emilia-Romagna.

[#business](#) [#imprese](#) [#branding](#) [#marketing](#) [#comunicazione](#) [#food](#) [#italia](#)

**Gruppo Fini presenta la nuova linea di pasta fresca senza lattosio a Tuttofood 2025**
rassegnabusiness.news

 **Consiglia**  **Commenta**  **Diffondi il post**  **Invia**

Mi piace Grazie della condivisione Sono felice di Perfetto >



HORECA NEWS

THE DAILY NEWSLETTER

Newsletter per i professionisti dell'Horeca e Food Service numero 1.507 del 30/04/2025

Ristorazione

Five Guys sbarca a Venezia: nuova apertura nella stazione di Santa Lucia

Il 5 maggio la celebre catena americana di hamburger FIVE GUYS apre il suo nuovo...



Aziende

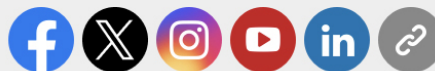
Gruppo Fini a Tuttofood: dall'innovazione senza lattosio ai sapori della tradizione

Il Gruppo Fini porta a Tuttofood 2025 la rivoluzionaria linea di pasta fresca senza...



VUOI COMUNICARE UN'INIZIATIVA O UN NUOVO PRODOTTO AI NOSTRI LETTORI?

SCRIVI A redazione@horecanews.it



HorecaNews - info@horecanewsletter.com - Napoli, IT
Visualizza tutte le newsletter precedenti: www.horecanewsletter.com

[Cancella la tua iscrizione](#)
Per visualizzare la mail nel browser [Clicca qui](#)



HORECA NEWS

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI ▾ EVENTI ▾ RUBRICHE ▾ IL NOSTRO NETWORK

Gruppo Fini a Tuttofood 2025: dall'innovazione senza lattosio ai sapori della tradizione

Il Gruppo Fini porta a Tuttofood 2025 la rivoluzionaria linea di pasta fresca senza lattosio e le novità de Le Conserve della Nonna tra sughi e confetture

AZIENDE

Redazione 30 Apr 2025 - 08:40

HORECA MEDIA PARTNER UFFICIALE DELLA MANIFESTAZIONE

TUTTOFOOD MILANO



AZIENDE - Gruppo Fini, storica azienda di Modena, partecipa a **Tuttofood 2025** dimostrandosi uno dei primari player alimentari italiani; lo **Stand B 13, nel Padiglione 4**, sarà trasformato in una golosa occasione per riscoprire il piacere della tavola nel segno della qualità e del gusto autentico. Durante la manifestazione, **uno chef preparerà piatti espressi**, offrendo al pubblico l'opportunità di assaporare la nuova **linea Senza Lattosio**, scoprendone tutta la bontà e leggerezza di un'innovazione destinata a rivoluzionare il mercato.

Con l'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% degli italiani, Fini risponde alle nuove esigenze alimentari proponendo un prodotto capace di coniugare gusto autentico e leggerezza, senza rinunce. La linea Senza Lattosio rappresenta **una vera novità nel mondo della pasta fresca ripiena**, segmento fino a oggi poco rappresentato. Grazie a un processo produttivo dedicato, Fini ha creato tre referenze di altissima qualità, realizzate con ingredienti selezionati come uova 100% italiane da allevamenti a terra e sfoglia ruvida nel pieno rispetto della tradizione emiliana. Si potranno quindi provare i **Tortellini al prosciutto crudo (250g)**, **ripieni di parmigiano reggiano e prosciutto crudo**, dal sapore intenso, i **Ravioli ricotta e spinaci (250g)**: cremosi e delicati, ma anche i **Ravioli mozzarella e pomodoro (250g)**: dal ripieno saporito.



Pronte all'assaggio anche le golosità di **Le Conserve della Nonna**, marchio sinonimo di sapori genuini e autentici. Tra le novità 2025 spiccano i **nuovi sughi**, come il **Ragù di Tonno (190g)**, ricco (25% di tonno) e intenso, con un tocco di acciughe e pomodoro italiano, il **Sugo alla Norma (190g)**, fedelmente ispirato alla tradizione siciliana, con melanzane fritte a cubetti e ricotta salata e la **Caponata di Melanzane (200g)**, la classica ricetta siciliana con melanzane fritte, sedano, cipolle, olive e capperi, dal sapore lievemente agrodolce.



Un appuntamento che si estende anche alle **Confetture di Frutta Regionale**. Vincitrici del Quality Award dal 2019 al 2025, offrono una qualità superiore, derivante dall'impiego di **frutta solo italiana**, raccolta al giusto grado di maturazione, altissime percentuali di frutta, anche oltre il 100% per alcune referenze, **nessuna pectina aggiunta per molte varianti, senza glutine e zucchero italiano da agricoltura sostenibile**. Tra le specialità in assaggio: **Prugna dell'Emilia-Romagna**, **Pera dell'Emilia-Romagna IGP**, **Pesca di Romagna IGP**, **Ciliegia dell'Emilia-Romagna**, **Amarena dell'Emilia-Romagna**, **Amarene Brusche di Modena IGP**.



Il Gruppo Fini SpA, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



foodyBev.com

HOME PAGE NOTIZIE FOOD BEVERAGE MIXOLOGY E SPIRITS PROTAGONISTI

Aziende

Tradizione che innova: Gruppo Fini a Tuttofood 2025

By Redazione - 30 Aprile 2025

32 0



Gruppo Fini, storica azienda di Modena, partecipa a **Tuttofood 2025** dimostrandosi uno dei primari player alimentari italiani; lo **Stand B 13, nel Padiglione 4**, sarà trasformato in una golosa occasione per riscoprire il piacere della tavola nel segno della qualità e del gusto autentico. Durante la manifestazione, **uno chef preparerà piatti espressi**, offrendo al pubblico l'opportunità di assaporare la nuova **linea Senza Lattosio**, scoprendone tutta la bontà e leggerezza di un'innovazione destinata a rivoluzionare il mercato. Con l'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% degli italiani, Fini risponde alle nuove esigenze alimentari proponendo un prodotto capace di coniugare gusto autentico e leggerezza, senza rinunce. La linea Senza Lattosio rappresenta **una vera novità nel mondo della pasta fresca ripiena**, segmento fino a oggi poco rappresentato. Grazie a un processo produttivo dedicato, Fini ha creato tre referenze di altissima qualità, realizzate con ingredienti selezionati come uova 100% italiane da allevamenti a terra e sfoglia ruvida nel pieno rispetto della tradizione emiliana. Si potranno quindi provare i **Tortellini al prosciutto crudo (250g)**, ripieni di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal sapore intenso, i **Ravioli ricotta e spinaci (250g)**: cremosi e delicati, ma anche i **Ravioli mozzarella e pomodoro (250g)**: dal ripieno saporito.



Pronte all'assaggio anche le golosità di **Le Conserve della Nonna**, marchio sinonimo di sapori genuini e autentici. Tra le novità 2025 spiccano i **nuovi sughi**, come il **Ragù di Tonno (190g)**, ricco (25% di tonno) e intenso, con un tocco di acciughe e pomodoro italiano, il **Sugo alla Norma (190g)**, fedelmente ispirato alla tradizione siciliana, con melanzane fritte a cubetti e ricotta salata e la **Caponata di Melanzane (200g)**, la classica ricetta siciliana con melanzane fritte, sedano, cipolle, olive e capperi, dal sapore lievemente agrodolce.



Un appuntamento che si estende anche alle **Confetture di Frutta Regionale**. Vincitrici del Quality Award dal 2019 al 2025, offrono una qualità superiore, derivante dall'impiego di **frutta solo italiana**, raccolta al giusto grado di maturazione, altissime percentuali di frutta, anche oltre il 100% per alcune referenze, **nessuna pectina aggiunta per molte**

Un appuntamento che si estende anche alle **Confetture di Frutta Regionale**. Vincitrici del Quality Award dal 2019 al 2025, offrono una qualità superiore, derivante dall'impiego di **frutta solo italiana**, raccolta al giusto grado di maturazione, altissime percentuali di frutta, anche oltre il 100% per alcune referenze, **nessuna pectina aggiunta per molte varianti, senza glutine e zucchero italiano da agricoltura sostenibile**. Tra le specialità in assaggio: **Prugna dell'Emilia-Romagna, Pera dell'Emilia-Romagna IGP, Pesca di Romagna IGP, Ciliegia dell'Emilia-Romagna, Amarena dell'Emilia-Romagna, Amarene Brusche di Modena IGP**.





HOME PAGE NOTIZIE RETAIL IN PRIMO PIANO VIDEO, PODCAST E INTERVISTE

Home > Aziende > La proposta completa di Gruppo Fini a TuttoFood 2025

Aziende

La proposta completa di Gruppo Fini a TuttoFood 2025

pubblicato da Redazione 30 Aprile 2025

15 0



Gruppo Fini, storica azienda di Modena, partecipa a **Tuttofood 2025** dimostrandosi uno dei primari player alimentari italiani; lo **Stand B 13, nel Padiglione 4**, sarà trasformato in una golosa occasione per riscoprire il piacere della tavola nel segno della qualità e del gusto autentico. Durante la manifestazione, **uno chef preparerà piatti espressi**, offrendo al pubblico l'opportunità di assaporare la nuova **linea Senza Lattosio**, scoprendone tutta la bontà e leggerezza di un'innovazione destinata a rivoluzionare il mercato.

Con l'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% degli italiani, Fini risponde alle nuove esigenze alimentari proponendo un prodotto capace di coniugare gusto autentico e leggerezza, senza rinunce. La linea Senza Lattosio rappresenta **una vera novità nel mondo della pasta fresca ripiena**, segmento fino a oggi poco rappresentato. Grazie a un processo produttivo dedicato, Fini ha creato tre referenze di altissima qualità, realizzate con ingredienti selezionati come uova 100% italiane da allevamenti a terra e sfoglia ruvida nel pieno rispetto della tradizione emiliana. Si potranno quindi provare i **Tortellini al prosciutto crudo (250g)**, ripieni di **parmigiano reggiano e prosciutto crudo**, dal sapore intenso, i **Ravioli ricotta e spinaci (250g)**: cremosi e delicati, ma anche i **Ravioli mozzarella e pomodoro (250g)**: dal ripieno saporito.




Pronte all'assaggio anche le golosità di **Le Conserve della Nonna**, marchio sinonimo di sapori genuini e autentici. Tra le novità 2025 spiccano i **nuovi sughi**, come il **Ragù di Tonno (190g)**, ricco (25% di tonno) e intenso, con un tocco di acciughe e pomodoro italiano, il **Sugo alla Norma (190g)**, fedelmente ispirato alla tradizione siciliana, con melanzane fritte a cubetti e ricotta salata e la **Caponata di Melanzane (200g)**, la classica ricetta siciliana con melanzane fritte, sedano, cipolle, olive e capperi, dal sapore lievemente agrodolce.



Un appuntamento che si estende anche alle **Confetture di Frutta Regionale**. Vincitrici del Quality Award dal 2019 al 2025, offrono una qualità superiore, derivante dall'impiego di **frutta solo italiana**, raccolta al giusto grado di maturazione, altissime percentuali di frutta, anche oltre il 100% per alcune referenze, **nessuna pectina aggiunta per molte varianti**, **senza glutine e zucchero italiano da agricoltura sostenibile**. Tra le specialità in assaggio: **Prugna dell'Emilia-Romagna, Pera dell'Emilia-Romagna IGP, Pesca di Romagna IGP, Ciliegia dell'Emilia-Romagna, Amarena dell'Emilia-Romagna, Amarene Brusche di Modena IGP**.






CRONACA
POLITICA
ATTUALITÀ
CULTURA
SPORT
RUBRICHE

Home / Articoli / Sughii pronti, il migliore in assoluto è a marchio supermercato e nessuno lo sa: lo rivela Altroconsumo

Articoli

Sughii pronti, il migliore in assoluto è a marchio supermercato e nessuno lo sa: lo rivela Altroconsumo

© Mattia Senese | Apr 28, 2025 9:30



Sughii pronti, i marchi migliori del supermercato secondo Altroconsumo - Roadtvitalia.it

Qual è il marchio migliore in assoluto per i sughii pronti venduti al supermercato? In pochi lo sanno: la nuova classifica di Altroconsumo.

Quando si parla di sughii pronti, la loro praticità è indiscutibile, specialmente per chi ha poco tempo a disposizione. Che si tratti di un pranzo veloce o di una cena improvvisata, avere un buon sugo pronto in dispensa può fare la differenza.

Recentemente, *Altroconsumo* ha effettuato un'analisi approfondita su 95 marche di sughii pronti disponibili nel mercato italiano, con l'intento di identificare i migliori sughii da acquistare al supermercato, considerando fattori chiave come i valori nutrizionali e la qualità degli ingredienti.

Il migliore marchio del supermercato per i sughii pronti

Per stilare la classifica dei migliori sughii pronti, sono stati presi in considerazione diversi aspetti. In primo luogo, i valori nutrizionali: il punteggio è stato attribuito in base a calorie, presenza di zuccheri, sale, fibre e proteine. Un altro elemento cruciale è stato l'analisi della lista degli ingredienti, con particolare attenzione all'assenza di additivi e aromi artificiali. **Prodotti con ingredienti poco raccomandabili sono stati penalizzati nella valutazione finale.** Questo approccio rigoroso ha permesso di evidenziare non solo i sughii più gustosi, ma anche quelli più salutari. Ecco la classifica dei sei migliori sughii pronti da acquistare, utile per chi cerca un'alternativa valida alla preparazione casalinga:

- 1. Polpa di pomodoro con basilico e cipolla - COOP**
Con un punteggio di 77, questo sugo a marchio Coop si classifica al primo posto. È apprezzato per il suo **gusto equilibrato** e per il **rapporto qualità-prezzo**. La combinazione di pomodoro, basilico fresco e cipolla lo rende versatile e perfetto per condire pasta, riso o come base per altre ricette.
- 2. Salsa pronta di pomodorino ciliegino bio - AGRIMONTE**
Questa salsa si distingue per l'utilizzo di **pomodorini ciliegini biologici**, conferendole un sapore dolce e fresco. Ideale per piatti estivi, è perfetta per condire insalate di pasta o come accompagnamento per secondi piatti a base di pesce.
- 3. Basilico - BARILLA**
Una salsa semplice ma efficace, che esalta il sapore del **basilico fresco**. Questo sugo è perfetto per chi ama i sapori intensi e freschi, e si sposa bene con la pasta, bruschette e piatti di carne leggera.
- 4. Salsa pronta classica - MUTTI**
Un grande classico, la salsa di pomodoro Mutti è conosciuta per la sua **qualità costante**. Realizzata con pomodori selezionati, è ideale per chi cerca un sugo semplice ma ricco di gusto.
- 5. Sugo al pomodoro - LE CONSERVE DELLA NONNA**
Questo sugo si distingue per la sua **preparazione artigianale** e l'assenza di conservanti. Un prodotto che trasmette il sapore della tradizione, perfetto per chi desidera un gusto autentico senza rinunciare alla comodità.
- 6. Sugo all'arrabbiata - DE CECCO**
Per gli amanti dei sapori piccanti, il sugo all'arrabbiata di De Cecco è un'ottima scelta. Preparato con pomodori, aglio e peperoncino, offre un'esperienza di gusto intensa e decisa, ideale per chi ama dare carattere ai propri piatti.



STATI GENERALI DELLA PREVENZIONE
Screening gratuiti in collaborazione con Regione Campania - Asl Napoli 5 Centro
Prendilo ora

Questi sono i marchi migliori dei supermercati per i sughii pronti secondo Altroconsumo - Roadtvitalia.it

La scelta di un buon sugo pronto non deve basarsi solo sul prezzo o sulla notorietà del marchio, ma anche sulla qualità degli ingredienti. La tendenza generale è quella di optare per prodotti che utilizzano pomodori freschi e ingredienti biologici, evitando additivi chimici e conservanti. Questo approccio non solo migliora il sapore, **ma contribuisce anche a una dieta più sana e bilanciata**. Oggi, i consumatori sono sempre più attenti a ciò che acquistano, e il mercato alimentare sta rispondendo a questa domanda. Molti marchi stanno investendo nella qualità degli ingredienti, cercando di offrire prodotti che soddisfino il palato e siano anche salutari.

Sebbene i sughii pronti siano una valida alternativa, è sempre possibile arricchirli con ingredienti freschi per dare un tocco personale. Aggiungere un po' di parmigiano grattugiato, erbe aromatiche fresche o un filo d'olio extravergine d'oliva può trasformare un semplice sugo in un piatto gourmet. Inoltre, è possibile utilizzare questi sughii non solo per la pasta, ma anche per preparare pizze, **bruschette o come condimenti per secondi piatti**. La scoperta dei migliori sughii pronti non solo semplifica la vita in cucina, ma offre anche l'opportunità di gustare piatti di qualità senza dover passare ore ai fornelli. Con le informazioni fornite da Altroconsumo, i consumatori possono fare scelte più consapevoli e soddisfacenti, portando a tavola sapori autentici e genuini.



HOME>APPUNTAMENTO CON IL GUSTO A TUTTOFOOD: GRUPPO FINI LANCIA LA PRIMA PASTA RIPIENA SENZA LATTOSIO E LE NOVITÀ DI LE CONSERVE

APRILE 30, 2025 - GRUPPO FINI

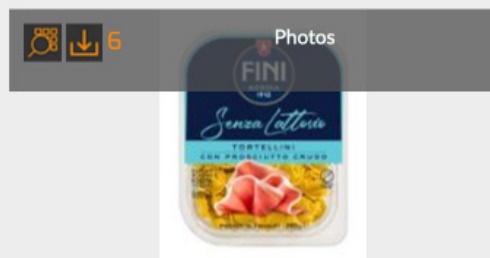
APPUNTAMENTO CON IL GUSTO A TUTTOFOOD: GRUPPO FINI LANCIA LA PRIMA PASTA RIPIENA SENZA LATTOSIO E LE NOVITÀ DI LE CONSERVE DELLA NONNA

Gruppo Fini: tradizione, innovazione e gusto per tutti! La storica azienda di Modena partecipa a Tuttofood 2025 dimostrandosi uno dei primari player alimentari italiani, trasformando lo Stand B 13, nel Padiglione 4, in una golosa occasione per riscoprire il piacere della tavola nel segno della qualità e del gusto autentico. Durante la manifestazione, uno chef preparerà piatti espressi, offrendo al pubblico l'opportunità di assaporare la nuova linea Senza Lattosio, scoprendone tutta la bontà e leggerezza di un'innovazione destinata a rivoluzionare il mercato. Con l'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% degli italiani, Fini risponde alle nuove esigenze alimentari proponendo un prodotto capace di coniugare gusto autentico e leggerezza, senza rinunce. La linea Senza Lattosio rappresenta una vera novità nel mondo della pasta fresca ripiena, segmento fino a oggi poco rappresentato. Grazie a un processo produttivo dedicato, Fini ha creato tre referenze di altissima qualità, realizzate con ingredienti selezionati come uova 100% italiane da allevamenti a terra e sfoglia ruvida nel pieno rispetto della tradizione emiliana. Si potranno quindi provare i Tortellini al prosciutto crudo (250g), ripieni di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal sapore intenso, i Ravioli ricotta e spinaci (250g): cremosi e delicati, ma anche i Ravioli mozzarella e pomodoro (250g): dal ripieno saporito.

Pronte all'assaggio anche le golosità di Le Conserve della Nonna, marchio sinonimo di sapori genuini e autentici. Tra le novità 2025 spiccano i nuovi sughi, come il Ragù di Tonno (190g), ricco (25% di tonno) e intenso, con un tocco di acciughe e pomodoro italiano, il Sugo alla Norma (190g), fedelmente ispirato alla tradizione siciliana, con melanzane fritte a cubetti e ricotta salata e la Caponata di Melanzane (200g), la classica ricetta siciliana con melanzane fritte, sedano, cipolle, olive e capperi, dal sapore lievemente agrodolce.

Un appuntamento che si estende anche alle Confetture di Frutta Regionale. Vincitrici del Quality Award dal 2019 al 2025, offrono una qualità superiore, derivante dall'impiego di frutta solo italiana, raccolta al giusto grado di maturazione, altissime percentuali di frutta, anche oltre il 100% per alcune referenze, nessuna pectina aggiunta per molte varianti, senza glutine e zucchero italiano da agricoltura sostenibile. Tra le specialità in assaggio: Prugna dell'Emilia-Romagna, Pera dell'Emilia-Romagna IGP, Pesca di Romagna IGP, Ciliegia dell'Emilia-Romagna, Amarena dell'Emilia-Romagna, Amarene Brusche di Modena IGP.

FOTOGALLERY (6) Login to download





FARBELLA - BIOALIMENTA
www.farbella.it

PAD: 2 - STAND: E33

Nidi all'uovo 'Gli speciali' Farbella gluten free

La linea si compone di Fettuccine, Tagliatelle e Pappardelle 'a nido'. Prodotta a Fara San Martino, capitale della pasta di qualità, con le migliori farine di mais e riso, con uova da allevamento a terra e con acqua di sorgente della Maiala, questa pasta è essiccata a basse temperature per preservare le caratteristiche delle materie prime. La superficie ruvida consente di trattenere al meglio i condimenti.

Ingredienti

Farine di mais, uova da allevamento a terra, farina di riso.

Peso medio/pezzature

250 gr.

Confezionamento

In cartoncino riciclabile, stampato con inchiostri a base vegetale 'mineral oil-free'.

Shelf life

Due anni.



GINO GIROLOMONI COOPERATIVA AGRICOLA
www.girolomoni.it

PAD: 4 - STAND: R5

Mezze maniche Senatore Cappelli

Pasta di grano duro Senatore Cappelli a trafilatura ruvida prodotta con grano 100% bio italiano. La superficie ruvida e porosa permette di trattenere meglio sughi e condimenti. Si caratterizza per grande tenacia e nerbo, il profumo ricorda il pane cotto a legna e il grano. Cuoce in 11 minuti. Il 'grano antico' Cappelli ha un buon contenuto proteico, bassi indici di glutine e può risultare più digeribile.

Ingredienti

Semola di grano duro varietà Cappelli bio. Può contenere soia e senape.

Peso medio/pezzature

500 gr.

Confezionamento

Il packaging è prodotto utilizzando 100% carta riciclabile da foreste gestite in maniera responsabile, con finestra separabile in pellicola di cellulosa (Natu-reflex), differenziabile nell'umido.

Shelf life

Tre anni.



GRUPPO FINI
www.nonsolobuono.it/fini

PAD: 4 - STAND: B13

Ravioli ricotta e spinaci 'Senza Lattosio'

Fini lancia una nuova linea di pasta ripiena 'Senza Lattosio'. Con l'intolleranza al lattosio che colpisce circa il 50% della popolazione italiana, Fini risponde a una crescente esigenza del consumatore, offrendo un prodotto innovativo, adatto non solo a chi soffre di intolleranza, ma anche a chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati, senza rinunciare al gusto. La nuova linea comprende tre referenze di pasta fresca ripiena, ognuna realizzata con formaggi delattosati e un processo produttivo dedicato che ne garantisce la sicurezza. Nei Ravioli ricotta e spinaci 'Senza Lattosio' si fondono la tradizione gastronomica emiliana e l'innovazione, grazie a un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci.

Ingredienti principali

Ricotta delattosata e spinaci.

Peso medio/pezzature

250 gr, due porzioni.

Formato e confezionamento

Vaschetta.

Shelf life

60 gg.



LE CONSERVE DELLA NONNA (GRUPPO FINI)
www.leconservedellanonna.it

PAD: 4 - STAND: B13

Nuova gamma ragù

Nuova gamma di ragù realizzata con ingredienti di qualità e metodi di produzione tradizionali, per un sapore e una consistenza come fatti in casa. Ne fanno parte: Ragù bolognese e ragù di salsiccia con alte percentuali di carni italiane; Ragù di verdure 100% vegetale con verdure a pezzettoni; Ragù di tonno con alta percentuale di tonno; Ragù Speck e funghi con speck affumicato, porcini e champignon a pezzettoni. La linea ha vinto il Quality Award 2025.

Peso medio/pezzature

190 gr.

Formato e confezionamento

Vaso vetro.

Shelf life

30 mesi.








Un piacere da condividere

www.avesani.com





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

TOP PLAYERS	Negrone (Gruppo Veronesi)	Parmacotto Group	Raspini	Rovagnati	Salumi Coati
Fatturato azienda (€)	4.000 mln (2023; tot. Gruppo)	145 mln (2024)	110 mln (2024)	235 mln (2024)	120 mln (2023)
Marchi	Negrone, Montorsi, Fini	Parmacotto, Salumi Boschi Fratelli, Salt & Twine	Raspini, Rosa	Gran Biscotto, I Firmati, Snello, Borgo Rovagnati, HoReCollection	Salumi Coati
Canali	Gd, Do, Tradizionale, Estero	Gdo 85%, Normal trade 15%	Gdo 75%, Normal trade 21%, altro 4%	nd	Gdo 45%, Horeca 35%, Export 20%
Top SKU	 Prosciutto Cotto Stella Negrone	 Il Cotto di Parma	 Prosciutto Cotto Alta Qualità Riccaletta intero	 Gran Biscotto	 Prosciutto cotto Lenta Cottura



MARKUP 339
QUADERNI

Pomodoro

Il mercato dei derivati alza l'asticella

Il settore, in Italia e all'estero, punta sempre più su un'offerta premium, con referenze da filiera corta e certificata. E investe in innovazione dei processi produttivi, che garantiscono maggiore efficienza energetica, e di economia circolare

Danielle Colombo



132 maggio | 2025

Crescente attenzione verso l'alta qualità, la sostenibilità, le filiere certificate. Il comparto delle conserve di pomodoro sta vivendo una fase di grande evoluzione, dove, lato consumo, è l'origine italiana e, ancora di più, la caratterizzazione regionale delle produzioni a rappresentare l'elemento di scelta ormai consolidato. Il cambiamento dei consumi sul primo piatto spinge, poi, a cavalcare i trend più innovativi, come il plant-based e la quinta gamma. Sugli aspetti produttivi è crescente l'impegno a ottimizzare l'efficienza energetica, al ricorso a fonti rinnovabili, a rafforzare le filiere a fronte di aumenti dei costi della materia prima e della logistica. Secondo i dati di Circana (totale Italia, iper+super+Lsp, AT febbraio '25) le passate si confermano il segmento principale (64,9%), sviluppando ben oltre la metà dei volumi del mercato, seguite dalle polpe

MARKUP 339
QUADERNI

(19,2%) e dai pelati (10,5%). Il giro d'affari cresce, è di 680 milioni di euro e mostra un leggero aumento non solo a valore (+1,0%) ma anche dei consumi a volume (circa 350 mila tonnellate, +0,9% vs anno precedente). All'interno di questo mercato, continua lo sviluppo del segmento delle passate (+2,5% a volume e +3,2% a valore), affiancata da una tendenza positiva dei consumi dei pomodorini (+3,6% a volume e +3,4% a valore) e del concentrato di pomodoro (+1,7% a volume e +4,4% a valore). Si registra, per contro, una flessione dei volumi nel consumo della polpa (-3,4%) e dei pelati (-1,4%).

IMPIANTI

Conservas Italia è impegnata nella realizzazione di un piano di investimenti da oltre 86 milioni di euro che accompagnerà l'azienda nelle grandi transizioni: tecnologica, digitale, ambientale, generazionale. In occasione della campagna 2025 entreranno in funzione a pieno regime tutti i nuovi concentratori a ricompressione meccanica installati negli stabilimenti di Pomposa, Ravarino, Albinia e Mesagne, dove si lavora il pomodoro. "Si tratta di impianti di tecnologia molto avanzata -fa sapere Chiara Spagna, marketing manager di Conservas Italia-, che consentono un abbattimento dei consumi energetici, un miglioramento qualitativo dei prodotti, con una crescente valorizzazione della materia prima conferita dai soci agricoltori, un minore impatto ambientale e un miglioramento delle condizioni di lavoro degli addetti agli impianti e in generale degli stabilimenti".

Qualità, tracciabilità e sostenibilità delle produzioni sono gli asset strategici su cui Conservas Italia punta per dare valore all'offerta dei marchi Cirio e Valfrutta all'interno del mercato. A maggio 2024 il brand Cirio è tornato in comunicazione con una campagna televisiva, radiofonica e digital che racconta la filiera trasparente avvalendosi di Elio e le storie Tese come testimonial: il nuovo spot mette in risalto il concetto di trasparenza di filiera.

ANDAMENTO EXPORT

Sui mercati esteri le conserve rosse italiane continuano a essere uno dei prodotti più richiesti, anche come private label. Il 47,7% del pomodoro trasformato nell'Ue è italiano, secondo i dati Anicav. Se da una parte sono naturali i timori sui paventati dazi americani, dall'altra si guarda anche all'Asia, Paesi come il Giappone (sesto mercato di destinazione a livello mondiale delle conserve rosse made in Italy e il secondo dopo gli Usa), dove nel 2024 le esportazioni hanno fatto registrare una decisa crescita in valore (+12,5%), per un totale di circa 135 milioni di euro e circa 110.000 tonnellate di conserve rosse. Il valore dell'export cresce anche in tutto il mercato asiatico con un +18,5% per un totale di circa 293 milioni di euro.



Chiara Spagna
marketing manager
di Conservas Italia

LEADERSHIP

Sostenibilità e innovazione sono le due direzioni degli investimenti di Mutti, che ha chiuso il 2024 con un fatturato di oltre 700 milioni di euro. Non da meno sono gli sviluppi delle esportazioni: il gruppo ha una quota del 15,1% (+0,6%) del mercato europeo dei derivati che supera i 3,6 mld di euro a valore (+2,0%). È presente in più di 100 mercati al mondo grazie anche alle sue sedi commerciali in Francia, Stati Uniti, Germania, Australia, Gran Bretagna e nei Paesi scandinavi. Ha conseguito il primato in otto Paesi europei (Francia, Svezia, Danimarca, Norvegia, Finlandia, Slovenia, Paesi Bassi, Germania e Italia); Oltreoceano ha raggiunto la leadership di mercato in Australia e sta proseguendo la sua affermazione in mercati chiave come Stati Uniti e Canada. È stata definita la Mutti Green Strategy, pensata per intervenire lungo tutta la filiera produttiva attraverso progetti mirati a migliorare l'impegno nelle aree di biodiversità, cambiamenti climatici, economia circolare e risorse idriche. Grazie alla partnership con Wwf, è diventata la prima azienda in Italia a calcolare e migliorare la Water Footprint della propria filiera produttiva. Per la biodiversità ha creato un programma pluriennale di ripristino e riqualificazione degli ecosistemi, attraverso cui ha costruito la Casa delle Rondini e si è impegnata nella riqualificazione di terreni agricoli e nella realizzazione di un'area boschiva; per promuovere un'economia circolare è attiva nel recupero di sottoprodotti di lavorazione del pomodoro che consegna alla zootecnica e alla produzione di biogas. L'azienda si impegna inoltre a monitorare le proprie emissioni Ghg e a massimizzare la produzione di energia da fonti rinnovabili. Sul versante innovazione, i due prodotti simbolo più recenti sono il ragù vegetale e le zuppe al pomodoro che cavalcano la crescita del convenience food. "Il Ragù Vegetale alla Mutti, su cui abbiamo investito e continueremo a investire anche nel 2025, ha contribuito per il 12% alla crescita complessiva del mercato diventando la

MARKUP 339
QUADERNI



Diodato Ferraioli,
chief commercial officer
di La Doria

seconda sku della nostra range in termini di performance dopo il Sugo al Basilico" fa sapere Rafael Narvaez, chief marketing director di Mutti.

REGIONALISMO CIRCOLARE

Petti punta a migliorare la filiera regionale con investimenti sostenibili e di economia circolare. Pioniere nell'offerta di conserve di pomodoro premium, propone alla grande distribuzione una linea realizzata con pomodoro toscano lavorato a bassa temperatura (l'esclusivo metodo a bassa temperatura, Cold Break, che permette di preservare le proprietà organolettiche del pomodoro fresco) e confezionato in un packaging distintivo, con esclusive etichette

PROPOSTE ALLARGATE



Per quanto riguarda i punti di forza dei tre nuovi brand del portfolio di Casalasco, Pumarò resta la "vera passata all'italiana" e come tale verrà proposta. Polpabella ha un posizionamento consolidato nel segmento polpa di pomodoro cubettato e fine. Sugo Lampo è il concentrato in tubetto pronto all'uso con pomodoro e verdure che andrà a catturare l'interesse del consumatore che non ha molto tempo da dedicare alla preparazione dei piatti. Già protagonisti della proposta Casalasco sono Pomi, che si caratterizza per essere un marchio pop presentato a un prezzo conveniente, un prodotto italiano riconoscibile grazie alle sue confezioni in brick moderne. E De Rica, che vanta invece un posizionamento più alto di Pomi e una qualità premium.

te trasparenti. Il progetto nasce come progetto di valorizzazione della filiera toscana e del territorio che circonda lo stabilimento di Venturina Terme (Li) che la famiglia rilevò negli anni '70, con un indotto che occupa complessivamente circa 2.000 addetti.



Carlo Aquilano
chief commercial officer
di De Cecco

"La nostra filiera è certificata ISO 2005 -fa sapere Pasquale Petti, direttore generale Gruppo Petti-Italian Food- e negli anni abbiamo investito per informatizzare il nostro sistema di tracciabilità. Cerchiamo di produrre creando dei circoli virtuosi come, per esempio, quello dell'acqua utilizzata durante le varie fasi di lavorazione che viene depurata, attraverso un sistema ulteriormente implementato durante l'ultima campagna di produzione, e rimessa in circolo come acqua potabile". Il Gruppo sta lavorando alla nuova campagna di produzione da pomodoro fresco per la prossima estate, con prospettive in crescita dopo la stagione record del 2024, terminata a fine ottobre con 800mila tonnellate di materia prima lavoro

Awareness e trial

Dal punto di vista delle novità di prodotto, sono in cantiere per Le Conserve della Nonna alcuni progetti nella categoria delle passate che puntano a rafforzare ancora di più il legame col territorio, con una selezione sempre più accurata della materia prima, della sua provenienza specifica e un progetto di filiera ben definito. "I nostri piani di comunicazione saranno concentrati sull'awareness e sul trial di prodotto per far conoscere ai consumatori la qualità e le proprietà distintive delle nostre passate. Lavoreremo in particolar modo su due fronti: sul punto di vendita, con attività dedicate a migliorare la visibilità a scaffale, a favorire il sell-out e il cross-selling tra le varie categorie in cui lavoriamo; e sui canali social, con anche il coinvolgimento di food creator e influencer specializzati" dice Lorenza Baretta.

MARKUP 339
QUADERNI**GDO E RISTORAZIONE**

La gamma di prodotti La Torrente si arricchisce di nuove referenze, come la Passata di pomodoro da pelato lungo (400g), ottenuta da frutti coltivati in Campania, Molise, Puglia e Basilicata; Friarielli in vetro (950g), un prodotto apprezzato soprattutto nel settore della ristorazione; e Pizza Sauce. L'azienda campana ha sviluppato una ricetta esclusiva, capace di garantire un condimento equilibrato, dal sapore ricco e autentico, pensato per esaltare ogni tipo di pizza.

rata, primo stabilimento conserviero in Toscana. L'attenzione va però anche ai costi crescenti di confezionamento e al delicato bilanciamento dei prezzi. "Dobbiamo sempre fare attenzione al tema della marginalità, considerati i costi di packaging come la banda stagnata per le scatole e le capsule delle bottiglie e l'alluminio per i tubetti che continuano a crescere (+15% nei prossimi mesi), della materia prima che si prevede aumenterà del 10% rispetto al 2024. Nonostante una de-commoditizzazione del segmento e l'incremento della fidelizzazione ai marchi premium anche in continuativo, le attività promozionali rimangono un'importante driver d'acquisto per i consumatori".

AUTONOMIA ENERGETICA

Tempo di ricorrenze per Agromonte, che quest'anno festeggia il 25esimo anniversario. Gli investimenti vanno in particolare sul lato produzione, nell'ottica di una maggiore efficienza e autonomia energetica, tema quest'ultimo sempre più importante con i rialzi dei prezzi del gas.

Nonostante le difficoltà legate alla siccità che ha colpito il territorio siciliano, si punta ad avere prodotti sempre più sostenibili. "Per il 2025 ci aspettiamo un ulteriore bilancio positivo dopo che il 2024 ha visto una crescita a valore superiore al 10%, a doppia cifra grazie all'innovazione continua -racconta Miriam Arestia, responsabile marketing-. Abbiamo installato 6.000 metri quadrati di pannelli fotovoltaici per utilizzare energia rinnovabile nello stabilimento produttivo e negli uffici. L'obiettivo è rag-



Lorenza Baretto
brand manager
di Le Conserve della Nonna



Giuseppe Mastrolia
vicepresidente
di Princes Italia

giungere un autoconsumo del 100% di energia rinnovabile entro il 2026, installando ulteriori 15.000 metri quadrati di pannelli. Nelle nostre serre utilizziamo un sistema di irrigazione a goccia, l'uso di particolari depuratori consente di riciclare l'80% dell'acqua, che può essere poi riutilizzata. Gli scarti del pomodoro vengono poi utilizzati per nutrire gli animali nelle fattorie vicine. Per la protezione della biodiversità abbiamo attivo un progetto a noi molto caro, in collaborazione con 3Bee".

Per quanto concerne la comunicazione, l'azienda ha riattivato la campagna tv O venite in Sicilia. Protagonista delle immagini il prodotto iconico, la Salsa pronta di pomodoro ciliegino, che ha reso l'azienda pioniera in Italia nel segmento delle salse pronte di ciliegino, e la Passata siciliana con pomodoro ciliegino.

EFFICIENZA ENERGETICA

È ormai prossimo al completamento il nuovo stabilimento della Torrente. I nuovi impianti sono studiati per ridurre al minimo l'impatto ecologico, grazie al recupero multiplo dell'acqua, all'uso di motori a basso consumo e all'ottimizzazione logistica. La vicinanza tra produzione e magazzino consente di ridurre significativamente gli spostamenti della merce, contribuendo a un'ulteriore riduzione delle emissioni. Inoltre sono stati installati impianti di caldaie a basso inquinamento, dotate di sistemi di recupero del calore e corredate di economizzatore per massimizzare l'efficienza energetica. È prevista anche l'installazione

MARKUP 339
QUADERNI**Confezionamento
i cambiamenti**

L'attenzione per l'ambiente di Conserve Italia è un aspetto fondamentale su cui si stanno concentrando importanti progetti di innovazione che riguardano anche il packaging. "Abbiamo rinnovato la gamma di passate e polpe in poliaccoppiato, lanciando una nuova referenza di Passata Vellutata Valfrutta al Vapore nel formato brik da 500g e prevedendo il restyling grafico della Passata Vellutata Valfrutta al Vapore in brik da 1000g e della Polpa Fine in Tetra Recart Valfrutta al Vapore 390g". Con la linea Le Selezioni Cirio sono state poi valorizzate le produzioni pugliesi: la gamma in bottiglia delle Salse Pronte, così come le scatole di Ciliegini, Filetti e Datterini pelati, tutti realizzati con pomodori coltivati in Puglia. Analogo discorso per la gamma delle selezioni di Sicilia, come la Vellutata dolce di datterino giallo e quella di datterino rosso. "Ultima arrivata tra le referenze di questa linea è la Passata della Maremma Toscana Cirio, che sta mostrando uno sviluppo dei consumi importante" afferma Chiara Spagna.



140 maggio | 2025

**Miriam Arestia**
responsabile marketing
di Agromonte

di un impianto fotovoltaico per alimentare le utenze nei mesi di maggiore richiesta energetica.

"Stiamo crescendo molto in Giappone, che si conferma un mercato in continua espansione per il pomodoro italiano -fa sapere Giuseppe Torrente, responsabile marketing-. In Europa, invece, la competizione con altri produttori come Spagna e Grecia rappresenta una sfida costante. Il settore delle conserve rosse ha raggiunto un fatturato complessivo di 1,1 miliardi di euro nel 2024, c'è attenzione maggiore da parte del consumatore a un prodotto tracciato e superiore rispetto alla media. Uno dei principali ostacoli resta l'instabilità geopolitica, con i conflitti internazionali che, oltre a far lievitare il costo delle materie prime, favoriscono politiche protezionistiche in alcuni Paesi".

DIVERSIFICAZIONE

Princes è da sempre attenta alla sostenibilità ambientale e a quella sociale. "Stiamo investendo nel miglioramento delle linee produttive per aumentare l'efficienza e ridurre i consumi energetici, integrando tecnologie innovative per ottimizzare i processi -fa sa-

**Giuseppe Torrente**
responsabile marketing
di La Torrente

pere Giuseppe Mastrolia, vicepresidente Princes Italia-. Il nostro impegno è costante nel garantire impianti all'avanguardia, sempre più sostenibili e performanti, a beneficio dell'intera filiera e dell'ambiente". L'azienda vuole poi rispondere a un mercato che sta sempre più cercando di distaccarsi dalle tradizionali logiche di prodotto commodity. "I consumatori sono alla ricerca di prodotti che offrano caratteristiche qualitative elevate.

Questo cambiamento spingerà il mercato a diversificarsi, proponendo una vasta gamma di opzioni. Noi investiremo nell'ampliamento delle tipologie di prodotti che il nostro stabilimento può realizzare, offrendo nuove referenze e specialità. L'attenzione alla segmentazione regionale è di fondamentale importanza, poiché consente di valorizzare le tipicità locali e le eccellenze dei vari territori.

La marca del distributore rappresenta poi sicuramente una grande opportunità di business in questo segmento e dà alle aziende la possibilità di rafforzare la propria presenza nel mercato. Anche la presenza sui mercati internazionali gioca un ruolo cruciale, con una crescente richiesta di prodotti made in Italy di alta qualità".

MARKUP 339
QUADERNI



La campagna di raccolta e trasformazione 2024 ha raggiunto ben 113 giorni di lavorazione, con l'apertura il 18 luglio del primo stabilimento e la chiusura dell'ultimo lo scorso 8 novembre.

ACQUISIZIONI, NUOVI LANCI

Gruppo La Doria ha recentemente intrapreso importanti acquisizioni strategiche per ampliare la propria gamma di prodotti e rafforzare la presenza sul mercato internazionale. Nel luglio 2024 ha sottoscritto un accordo per l'acquisizione del ramo d'azienda, specializzato nella private label, di Pastificio Di Martino Gaetano e F.lli, segnando l'ingresso nel settore della pasta secca. Sempre nel luglio 2024 ha acquisito il 100% del capitale sociale di Clas, azienda specializzata nella produzione di sughi pronti e pesti ambient. "Queste acquisizioni - spiega Diodato Ferraioli, chief commercial officer La Doria - consentono di ampliare l'offerta con nuove referenze e specialità, rafforzando la presenza nel segmento dei prodotti a marchio del distributore (mdd) e potenziando l'export. L'integrazione di queste realtà produttive permette inoltre di diversificare i formati e il packaging, rispondendo alle esigenze di segmentazione regionale e alle preferenze

dei consumatori nei diversi mercati". L'azienda continua poi a investire nel miglioramento degli impianti e delle linee produttive, implementando tecnologie innovative per il risparmio energetico e la riduzione dell'impatto ambientale grazie a pratiche rispettose in tutte le fasi della produzione e distribuzione, come evidenziato dal bilancio di sostenibilità, che redige dal 2016.

SELEZIONE

De Cecco risponde alla richiesta di prodotti nazionali, utilizzando solo pomodori coltivati in Italia e raccolti al giusto grado di maturazione, con la Passata Classica prodotto più performante. L'azienda, certificata SA8000, seleziona scrupolosamente i suoi fornitori, garantendo che gli stessi aderiscano completamente a un codice etico: ogni contratto prevede questa clausola. La sede di Fara San Martino è poi all'interno di un Geoparco e annualmente il brand pubblica un report di sostenibilità. "Al momento la nostra gamma è completa - fa sapere Carlo Aquilano, chief commercial officer -, la vera sfida è riuscire a penetrare sempre nuovi mercati nonostante la serrata competizione: la tentazione può essere quella di appiattirsi sul prezzo. De Cecco ha al centro del proprio saper fare la ricerca della qualità senza compromessi. I nostri capitoli tecnici sono sviluppati su parametri di eccellenza in modo da definire

SESTETTO REGIONALE



Il marchio di famiglia Petti è arrivato al traguardo dei 100 anni e per l'anniversario ha lanciato la Passata ai 6 pomodori La Completa Petti, frutto di una selezione dei migliori pomodori coltivati nelle sei regioni italiane della tradizione conserviera, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Lazio, Campania e Puglia. "Sul fronte comunicazione in primavera pianificheremo sulle tv nazionali il nostro spot - lanciato nel 2024 - con un nuovo soggetto dedicato al centenario. In questa fase storica della nostra azienda vogliamo consolidare il mercato nazionale e quei mercati esteri quali Francia, Norvegia, Svezia, Croazia che stanno apprezzando e valorizzando la premiumness del nostro progetto a marchio Petti".



Pasquale Petti
direttore generale
di Gruppo Petti-Italian Food

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

MARKUP 339
QUADERNI

prodotti in linea con la mission aziendale di Real Premium Quality". Sul fronte della comunicazione l'attenzione resta sul concetto di primo piatto, che includa tutte le categorie presidiate dall'azienda, con le partnership trasversali con Jannik Sinner e il Napoli Calcio.

FILIERA CORTA

Nel 2024 Le Conserve della Nonna ha performato molto bene, con andamenti superiori alla media di mercato. Il brand da sempre punta sulla provenienza del pomodoro, utilizzando esclusivamente quello dell'Emilia-Romagna raccolto a poca distanza dallo stabilimento, con la garanzia di una filiera corta e controllata; e sulla qualità del prodotto finito, grazie al particolare processo produttivo, che consente di ottenere un prodotto particolarmente denso e corposo, con un'alta resa in cucina e "buono come fatta in casa". "A riprova di ciò le nostre passate sono risultate per 5 anni consecutivi vincitrici del Quality Award, confermato anche per il 2025, un premio attribuito direttamente dai consumatori all'assaggio del prodotto -sottolinea Lorenza Barettoni, brand manager Le Conserve della Nonna-. Nel mondo delle conserve rosse c'è una sempre più marcata attenzione da parte del consumatore alla provenienza locale/italiana delle materie prime, oltre che alla sostenibilità e al rispetto dell'ambiente".



Rafael Narvaez
chief marketing director
di Mutti

**NUOVI BRAND**

La più grande filiera integrata del pomodoro da industria in Italia e la settima a livello mondiale non accenna a fermare la sua crescita nel mondo dei rossi. Casalasco, forte di 800 aziende agricole, 70 linee di produzione e cinque stabilimenti dislocati nelle province di Cremona, Parma e Piacenza, già proprietaria dei brand Pomi e De Rica, ha recentemente fatto propri tramite trasferimento d'azienda da Star Alimentare Pumarò, Polpabella e Sugo Lampo. La strategia segue in maniera coerente le nuove esigenze del consumatore, che predilige e premia conserve di pomodoro (nelle varie declinazioni) tracciate e di filiera, e che nei brand Casalasco trova esattamente questa garanzia. Pumarò, Polpabella e Sugo Lampo non sono brand qualunque, ma vere icone nel mondo conserve di pomodoro che gli italiani ben conoscono dagli anni Settanta e che vantano un'heritage di tradizione e Made in Italy, valori che Casalasco condivide attraverso la propria filiera.

Compito adesso dell'azienda sarà quello di puntare su una proposta innovativa, che si realizzerà anche attraverso il lancio di nuovi formati e che vedrà allargare la distribuzione per andare a catturare il consumatore, oltre che del Sud, anche del Centro e Nord Italia.

(ha collaborato Elena Giordano)

Ringiovanimento

L'innovazione più dirompente in Mutti è rappresentata poi dalle Zuppe Fresche, elette prodotto dell'anno 2024, ispirate da ricette e ingredienti regionali, che sono arrivate a Sanremo per il secondo anno. È proprio alle Zuppe che è dedicata l'ultima campagna di comunicazione Svolta la Schiscia. "Un'iniziativa divertente e innovativa pensata per aiutare i giovani italiani a migliorare le loro pause pranzo L'idea nasce dall'osservazione di un'abitudine molto diffusa tra i giovani italiani, in particolare gen z e millennials, che spesso si trovano a dover affrontare pause pranzo con pasti poco appetitosi". A supporto dell'iniziativa è stato sviluppato un piano di comunicazione integrata che ha previsto la collaborazione con influencer di rilievo, tra cui Il Milanese Imbruttito. "Anche nel 2025, saremo molto attivi non solo in tv ma sempre più a livello digitale, in particolare su Meta e TikTok, mezzi che ci permettono di raggiungere la gen z, per diventare il brand di riferimento anche per i più giovani".



OTTICHE PARALLELE MAGAZINE

Cultura a 360° a portata di click

HOME CONTATTI REDAZIONE INFORMAZIONI

NON SOLO CIBO E VINO

Gruppo Fini a Tuttofood lancia la prima pasta ripiena senza lattosio e le novità di Le Conserve della Nonna



gamma ragù

Data: 5 Maggio 2025
0 Commenti

Riceviamo e pubblichiamo

Tempo di lettura: 3 minuti – 551 parole

“ Da oggi, lunedì 5, all'8 maggio 2025 la storica azienda di Modena sarà protagonista della manifestazione milanese con l'assaggio delle innovative referenze senza lattosio e la presentazione di nuovi sughi e confetture firmate Le Conserve della Nonna.

Gruppo Fini: tradizione, innovazione e gusto per tutti! La storica azienda di Modena partecipa a **Tuttofood 2025** dimostrandosi uno dei primari player alimentari italiani, trasformando lo **Stand B 13**, nel **Padiglione 4**, in una **golosa occasione per riscoprire il piacere della tavola nel segno della qualità e del gusto autentico**. Durante la manifestazione, uno chef preparerà piatti espressi, offrendo al pubblico l'opportunità di assaporare la nuova linea **Senza Lattosio**, scoprendone tutta la bontà e leggerezza di un'innovazione destinata a rivoluzionare il mercato. Con l'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% degli italiani, Fini risponde alle nuove esigenze alimentari proponendo un prodotto capace di coniugare **gusto autentico e leggerezza, senza rinunce**. La linea **Senza Lattosio** rappresenta una vera novità nel mondo della pasta fresca ripiena, segmento fino a oggi poco rappresentato. Grazie a un processo produttivo dedicato, Fini ha creato tre referenze di altissima qualità, realizzate con ingredienti selezionati come uova 100% italiane da allevamenti a terra e sfoglia ruvida nel pieno rispetto della tradizione emiliana. Si potranno quindi provare i **Tortellini al prosciutto crudo** (250g), ripieni di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal sapore intenso, i **Ravioli ricotta e spinaci** (250g): cremosi e delicati, ma anche i **Ravioli mozzarella e pomodoro** (250g): dal ripieno saporito.



Pronte all'assaggio anche le golosità di **Le Conserve della Nonna**, marchio sinonimo di sapori genuini e autentici. Tra le novità 2025 spiccano i nuovi sughi, come il **Ragù di Tonno** (190g), ricco (25% di tonno) e intenso, con un tocco di acciughe e pomodoro italiano, il **Sugo alla Norma** (190g), fedelmente ispirato alla tradizione siciliana, con melanzane fritte a cubetti e ricotta salata e la **Caponata di Melanzane** (200g), la classica ricetta siciliana con melanzane fritte, sedano, cipolle, olive e capperi, dal sapore lievemente agrodolce.



gamma ragù

Un appuntamento che si estende anche alle **Confetture di Frutta Regionale**. Vincitrici del **Quality Award** dal 2019 al 2025, offrono una qualità superiore, derivante dall'impiego di frutta solo italiana, raccolta al giusto grado di maturazione, altissime percentuali di frutta, anche oltre il 100% per alcune referenze, nessuna pectina aggiunta per molte varianti, senza glutine e zucchero italiano da agricoltura sostenibile. Tra le specialità in assaggio: **Prugna dell'Emilia-Romagna**, **Pera dell'Emilia-Romagna IGP**, **Pesca di Romagna IGP**, **Ciliegia dell'Emilia-Romagna**, **Amarena dell'Emilia-Romagna**, **Amarene Brusche di Modena IGP**.



Confetture

Il **Gruppo Fini SpA**, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



NORMA

CAPONATA



INTERNATIONAL **PRESS** LIFE

A Tuttofood lo Chef del Gruppo Fini

da Carla Cavicchini | 30 Aprile 2025

A Tuttofood **lo chef del Gruppo Fini** farà assaggiare la prima pasta fresca ripiena senza lattosio, ma non mancheranno altre golose proposte firmate da Le Conserve della Nonna. Una piccola rivoluzione tutta da provare e una ghiotta sfida per la storica azienda emiliana conosciuta nel mondo proprio per le sue referenze tradizionali:



Dal 5 all'8 maggio al Padiglione 4 Stand B13 di Tuttofood Milano, Gruppo Fini presenta la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio, un'innovazione pensata per rispondere all'esigenza di circa il 50% degli italiani intolleranti o sensibili al lattosio. In stand sarà possibile assaggiare i piatti preparati da uno chef incentrati su tre referenze: Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio, Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio, Ravioli mozzarella e pomodoro senza

lattosio. Anche Le Conserve della Nonna presenterà le novità 2025, tra cui i sughi gourmet come il Ragù di Tonno, il Sugo alla Norma e la Caponata di Melanzane secondo tradizione siciliana, ma anche la linea di confetture extra con altissime percentuali di frutta dell'Emilia-Romagna, senza pectina aggiunta e senza glutine, vincitrici dal 2019 al 2025 del Quality Award.





Food ▾ Beverage ▾ Consigli e curiosità ▾ Rubriche ▾ Business News ▾ Regioni ▾ Altro ▾

Appuntamento con il gusto a Tuttofood: Gruppo Fini lancia la prima pasta ripiena senza lattosio e le novità di Le Conserve della Nonna

Dal 5 all'8 maggio 2025 presso il Padiglione 4 Stand B13 la storica azienda di Modena sarà protagonista della manifestazione milanese l'assaggio delle innovative referenze senza lattosio e la presentazione di nuovi sughi e confetture firmate Le Conserve della Nonna.

📅 12/05/2025 ➔ Categoria: Varie



Gruppo Fini: tradizione, innovazione e gusto per tutti! La storica azienda di Modena partecipa a Tuttofood 2025 dimostrandosi uno dei primari player alimentari italiani, trasformando lo Stand B 13, nel Padiglione 4, in una golosa occasione per riscoprire il piacere della tavola nel segno della qualità e del gusto autentico. Durante la manifestazione, uno chef preparerà piatti espressi, offrendo al pubblico l'opportunità di assaporare la nuova linea Senza Lattosio, scoprendone tutta la bontà e leggerezza di un'innovazione destinata a rivoluzionare il mercato. Con l'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% degli italiani, Fini risponde alle nuove esigenze alimentari proponendo un prodotto capace di coniugare gusto autentico e leggerezza, senza rinunce. La linea Senza Lattosio rappresenta una vera novità nel mondo della pasta fresca ripiena, segmento fino a oggi poco rappresentato. Grazie a un processo produttivo dedicato, Fini ha creato tre referenze di altissima qualità, realizzate con ingredienti selezionati come uova 100% italiane da allevamenti a terra e sfoglia ruvida nel pieno rispetto della tradizione emiliana. Si potranno quindi provare i Tortellini al prosciutto crudo (250g), ripieni di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal sapore intenso, i Ravioli ricotta e spinaci (250g): cremosi e delicati, ma anche i Ravioli mozzarella e pomodoro (250g): dal ripieno saporito.

Pronte all'assaggio anche le golosità di Le Conserve della Nonna, marchio sinonimo di sapori genuini e autentici. Tra le novità 2025 spiccano i nuovi sughi, come il Ragù di Tonno (190g), ricco (25% di tonno) e intenso, con un tocco di acciughe e pomodoro italiano, il Sugo alla Norma (190g), fedelmente ispirato alla tradizione siciliana, con melanzane fritte a cubetti e ricotta salata e la Caponata di Melanzane (200g), la classica ricetta siciliana con melanzane fritte, sedano, cipolle, olive e capperi, dal sapore lievemente agrodolce.

Un appuntamento che si estende anche alle Confetture di Frutta Regionale. Vincitrici del Quality Award dal 2019 al 2025, offrono una qualità superiore, derivante dall'impiego di frutta solo italiana, raccolta al giusto grado di maturazione, altissime percentuali di frutta, anche oltre il 100% per alcune referenze, nessuna pectina aggiunta per molte varianti, senza glutine e zucchero italiano da agricoltura sostenibile. Tra le specialità in assaggio: Prugna dell'Emilia-Romagna, Pera dell'Emilia-Romagna IGP, Pesca di Romagna IGP, Ciliegia dell'Emilia-Romagna, Amarena dell'Emilia-Romagna, Amarene Brusche di Modena IGP.

Il Gruppo Fini SpA, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

<https://www.nonsolobuono.it>



EUROPEAN
FOOD
AGENCY

Non riceve alcun finanziamento pubblico
Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI

Home

Notizie

Video

Abbonamenti

Contattaci



Home ▶ Video

Tuttofood/2. Fini: pasta, pomodoro e confetture per tutti i gusti

Veronica Iannarella (direttore marketing) racconta a EFA News l'espansione all'estero



Fini è un gruppo agroalimentare 100% modenese. A Tuttofood 2025, ha messo in risalto i suoi prodotti di sempre: la pasta fresca, le conserve di pomodoro e di frutta, ultimamente con un occhio di riguardo per le esigenze dei consumatori intolleranti al lattosio. Con un fatturato di 70 milioni di euro, Fini può contare su una quota export del 30%, su cui sta investendo sempre di più.

Nel corso della fiera, **EFA News** ha intervistato **Veronica Iannarella**, direttore marketing del Gruppo Fini.

Guarda il video:



Tuttofood /2. Fini: pasta, pomodoro e confetture per tutti i gusti

Fini è un gruppo agroalimentare 100% modenese. A Tuttofood 2025, ha messo in risalto i suoi prodotti di sempre: la pasta fresca, le conserve di pomodoro e di frutta, ultimamente con un occhio di riguardo...

FINI, NOVITÀ SENZA LATTOSIO IN ARRIVO NEL COMPARTO PASTA FRESCA

PASTA 01 min.

12 Maggio 2025

Presentata a TuttoFood 2025 la nuova linea che punta sull'inclusività alimentare e anticipa ulteriori sviluppi nel mercato



Se non vedi i video, ricorda di [abilitare i cookie](#)

In occasione di **TuttoFood 2025 Milano**, il gruppo **Fini** ha annunciato il lancio di una nuova linea di pasta fresca ripiena completamente priva di lattosio. La gamma comprende tre referenze classiche del ripieno italiano: tortellini al prosciutto crudo, ravioli ricotta e spinaci e ravioli mozzarella e pomodoro. La particolarità di questi prodotti risiede nell'utilizzo di formaggi delattosati e in un processo produttivo dedicato che ne assicura l'assoluta assenza di lattosio. L'azienda intende continuare a investire nell'innovazione del comparto, con ulteriori novità in arrivo per soddisfare le esigenze di un mercato in continua evoluzione.

© Riproduzione riservata



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Fiere e Sagre, Gastronomia, Varie](#) » [Blog article](#):
Appuntamento con il gusto a Tuttofood: Gruppo Fini lancia la prima pasta ripiena senza lattosio e le novità di Le Conserve della Nonna | Comunicati stampa

Appuntamento con il gusto a Tuttofood: Gruppo Fini lancia la prima pasta ripiena senza lattosio e le novità di Le Conserve della Nonna

9 Maggio 2025 da [Borderline Agency](#)

Dal 5 all'8 maggio 2025 presso il Padiglione 4 Stand B13 la storica azienda di Modena sarà protagonista della manifestazione milanese l'assaggio delle innovative referenze senza lattosio e la presentazione di nuovi sughi e confetture firmate Le Conserve della Nonna.

Gruppo Fini: tradizione, innovazione e gusto per tutti! La storica azienda di Modena partecipa a **Tuttofood 2025** dimostrandosi uno dei primari player alimentari italiani, trasformando lo **Stand B 13**, nel **Padiglione 4**, in una **golosa occasione per riscoprire il piacere della tavola nel segno della qualità e del gusto autentico**. Durante la manifestazione, **uno chef preparerà piatti espressi**, offrendo al pubblico l'opportunità di **assaporare la nuova linea Senza Lattosio**, scoprendone tutta la bontà e leggerezza di un'innovazione destinata a rivoluzionare il mercato. Con l'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% degli italiani, Fini risponde alle nuove esigenze alimentari proponendo **un prodotto capace di coniugare gusto autentico e leggerezza, senza rinunce**. La linea Senza Lattosio rappresenta **una vera novità nel mondo della pasta fresca ripiena**, segmento fino a oggi poco rappresentato. Grazie a un processo produttivo dedicato, Fini ha creato **tre referenze di altissima qualità, realizzate con ingredienti selezionati come uova 100% italiane da allevamenti a terra e sfoglia ruvida nel pieno rispetto della tradizione emiliana**. Si potranno quindi provare i **Tortellini al prosciutto crudo** (250g), ripieni di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal sapore intenso, i **Ravioli ricotta e spinaci** (250g): cremosi e delicati, ma anche i **Ravioli mozzarella e pomodoro** (250g): dal ripieno saporito.

Pronte all'assaggio anche le golosità di Le Conserve della Nonna, marchio sinonimo di sapori genuini e autentici. **Tra le novità 2025** spiccano i **nuovi sughi**, come il **Ragù di Tonno** (190g), ricco (25% di tonno) e intenso, con un tocco di acciughe e pomodoro italiano, il **Sugo alla Norma** (190g), fedelmente ispirato alla tradizione siciliana, con melanzane fritte a cubetti e ricotta salata e la **Caponata di Melanzane** (200g), la classica ricetta siciliana con melanzane fritte, sedano, cipolle, olive e capperi, dal sapore lievemente agrodolce.

Un appuntamento che si estende anche alle **Confetture di Frutta Regionale**. **Vincitrici del Quality Award dal 2019 al 2025**, offrono **una qualità superiore**, derivante dall'impiego di **frutta solo italiana**, raccolta al giusto grado di maturazione, altissime percentuali di frutta, anche oltre il 100% per alcune referenze, nessuna pectina aggiunta per molte varianti, senza glutine e zucchero italiano da agricoltura sostenibile. Tra le specialità in assaggio: **Prugna dell'Emilia-Romagna, Pera dell'Emilia-Romagna IGP, Pesca di Romagna IGP, Ciliegia dell'Emilia-Romagna, Amarena dell'Emilia-Romagna, Amarene Brusche di Modena IGP**.

www.nonsolobuono.it

Il **Gruppo Fini SpA**, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



Appuntamento con il gusto a Tuttofood: Gruppo Fini lancia la prima pasta ripiena senza lattosio e le novità di Le Conserve della Nonna

9 Maggio 2025 di BorderlineAgency

Dal 5 all'8 maggio 2025 presso il Padiglione 4 Stand B13 la storica azienda di Modena sarà protagonista della manifestazione milanese l'assaggio delle innovative referenze senza lattosio e la presentazione di nuovi sughi e confetture firmate Le Conserve della Nonna.

Gruppo Fini: tradizione, innovazione e gusto per tutti! La storica azienda di Modena partecipa a **Tuttofood 2025** dimostrandosi uno dei primari player alimentari italiani, trasformando lo **Stand B 13**, nel **Padiglione 4**, in una **golosa occasione per riscoprire il piacere della tavola nel segno della qualità e del gusto autentico**. Durante la manifestazione, **uno chef preparerà piatti espressi**, offrendo al pubblico l'opportunità di

assaporare la nuova linea Senza Lattosio, scoprendone tutta la bontà e leggerezza di un'innovazione destinata a rivoluzionare il mercato. Con l'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% degli italiani, Fini risponde alle nuove esigenze alimentari proponendo **un prodotto capace di coniugare gusto autentico e leggerezza, senza rinunce**. La linea Senza Lattosio rappresenta **una vera novità nel mondo della pasta fresca ripiena**, segmento fino a oggi poco rappresentato. Grazie a un processo produttivo dedicato, Fini ha creato **tre referenze di altissima qualità, realizzate con ingredienti selezionati come uova 100% italiane da allevamenti a terra e sfoglia ruvida nel pieno rispetto della tradizione emiliana**. Si potranno quindi provare i **Tortellini al prosciutto crudo** (250g), ripieni di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal sapore intenso, i **Ravioli ricotta e spinaci** (250g): cremosi e delicati, ma anche i **Ravioli mozzarella e pomodoro** (250g): dal ripieno saporito.

Pronte all'assaggio anche le golosità di Le Conserve della Nonna, marchio sinonimo di sapori genuini e autentici. **Tra le novità 2025** spiccano i **nuovi sughi**, come il **Ragù di Tonno** (190g), ricco (25% di tonno) e intenso, con un tocco di acciughe e pomodoro italiano, il **Sugo alla Norma** (190g), fedelmente ispirato alla tradizione siciliana, con melanzane fritte a cubetti e ricotta salata e la **Caponata di Melanzane** (200g), la classica ricetta siciliana con melanzane fritte, sedano, cipolle, olive e capperi, dal sapore lievemente agrodolce.

Un appuntamento che si estende anche alle **Confetture di Frutta Regionale. Vincitrici del Quality Award dal 2019 al 2025**, offrono **una qualità superiore**, derivante dall'impiego di **frutta solo italiana**, raccolta al giusto grado di maturazione, altissime percentuali di frutta, anche oltre il 100% per alcune referenze, nessuna pectina aggiunta per molte varianti, senza glutine e zucchero italiano da agricoltura sostenibile. Tra le specialità in assaggio: **Prugna dell'Emilia-Romagna, Pera dell'Emilia-Romagna IGP, Pesca di Romagna IGP, Ciliegia dell'Emilia-Romagna, Amarena dell'Emilia-Romagna, Amarene Brusche di Modena IGP**.

www.nonsolobuono.it

Il **Gruppo Fini SpA**, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Appuntamento con il gusto a Tuttofood: Gruppo Fini lancia la prima pasta ripiena senza lattosio e le novità di Le Conserve della Nonna

Pubblicata da: [Borderline](#)



Dal 5 all'8 maggio 2025 presso il Padiglione 4 Stand B13 la storica azienda di Modena sarà protagonista della manifestazione milanese l'assaggio delle innovative referenze senza lattosio e la presentazione di nuovi sughi e confetture firmate Le Conserve della Nonna.

Gruppo Fini: tradizione, innovazione e gusto per tutti! La storica azienda di Modena partecipa a Tuttofood 2025 dimostrandosi uno dei primari player alimentari italiani, trasformando lo Stand B 13, nel Padiglione 4, in una golosa occasione per riscoprire il piacere della tavola nel segno della qualità e del gusto autentico. Durante la manifestazione, uno chef preparerà piatti espressi, offrendo al pubblico l'opportunità di assaporare la nuova linea Senza Lattosio, scoprendone tutta la bontà e leggerezza di un'innovazione destinata a rivoluzionare il mercato. Con l'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% degli italiani, Fini risponde alle nuove esigenze alimentari proponendo un prodotto capace di coniugare gusto autentico e leggerezza, senza rinunce. La linea Senza Lattosio rappresenta una vera novità nel mondo della pasta fresca ripiena, segmento fino a oggi poco rappresentato. Grazie a un processo produttivo dedicato, Fini ha creato tre referenze di altissima qualità, realizzate con ingredienti selezionati come uova 100% italiane da allevamenti a terra e sfoglia ruvida nel pieno rispetto della tradizione emiliana. Si potranno quindi provare i Tortellini al prosciutto crudo (250g), ripieni di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal sapore intenso, i Ravioli ricotta e spinaci (250g): cremosi e delicati, ma anche i Ravioli mozzarella e pomodoro (250g): dal ripieno saporito. Pronte all'assaggio anche le golosità di Le Conserve della Nonna, marchio sinonimo di sapori genuini e autentici. Tra le novità 2025 spiccano i nuovi sughi, come il Ragù di Tonno (190g), ricco (25% di tonno) e intenso, con un tocco di acciughe e pomodoro italiano, il Sugo alla Norma (190g), fedelmente ispirato alla tradizione siciliana, con melanzane fritte a cubetti e ricotta salata e la Caponata di Melanzane (200g), la classica ricetta siciliana con melanzane fritte, sedano, cipolle, olive e capperi, dal sapore lievemente agrodolce. Un appuntamento che si estende anche alle Confetture di Frutta Regionale. Vincitrici del Quality Award dal 2019 al 2025, offrono una qualità superiore, derivante dall'impiego di frutta solo italiana, raccolta al giusto grado di maturazione, altissime percentuali di frutta, anche oltre il 100% per alcune referenze, nessuna pectina aggiunta per molte varianti, senza glutine e zucchero italiano da agricoltura sostenibile. Tra le specialità in assaggio: Prugna dell'Emilia-Romagna, Pera dell'Emilia-Romagna IGP, Pesca di Romagna IGP, Ciliegia dell'Emilia-Romagna, Amarena dell'Emilia-Romagna, Amarene Brusche di Modena IGP.

www.nonsolobuono.it

Il **Gruppo Fini SpA**, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



Appuntamento con il gusto a Tuttofood: Gruppo Fini lancia la prima pasta ripiena senza lattosio e le novità di Le Conserve della Nonna

Dal 5 all'8 maggio 2025 presso il Padiglione 4 Stand B13 la storica azienda di Modena sarà protagonista della manifestazione milanese l'assaggio delle innovative referenze senza lattosio e la presentazione di nuovi sughi e confetture firmate Le Conserve della Nonna.

Bologna, 09/05/2025 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi)

Gruppo Fini: tradizione, innovazione e gusto per tutti! La storica azienda di Modena partecipa a Tuttofood 2025 dimostrandosi uno dei primari player alimentari italiani, trasformando lo Stand B 13, nel Padiglione 4, in una golosa occasione per riscoprire il piacere della tavola nel segno della qualità e del gusto autentico. Durante la manifestazione, uno chef preparerà piatti espressi, offrendo al pubblico l'opportunità di assaporare la nuova linea Senza Lattosio, scoprendone tutta la bontà e leggerezza di un'innovazione destinata a rivoluzionare il mercato. Con l'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% degli italiani, Fini risponde alle nuove esigenze alimentari proponendo un prodotto capace di coniugare gusto autentico e leggerezza, senza rinunce.

La linea Senza Lattosio rappresenta una vera novità nel mondo della pasta fresca ripiena, segmento fino a oggi poco rappresentato. Grazie a un processo produttivo dedicato, Fini ha creato tre referenze di altissima qualità, realizzate con ingredienti selezionati come uova 100% italiane da allevamenti a terra e sfoglia ruvida nel pieno rispetto della tradizione emiliana. Si potranno quindi provare i Tortellini al prosciutto crudo (250g), ripieni di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal sapore intenso, i Ravioli ricotta e spinaci (250g): cremosi e delicati, ma anche i Ravioli mozzarella e pomodoro (250g): dal ripieno saporito.



Pronte all'assaggio anche le golosità di Le Conserve della Nonna, marchio sinonimo di sapori genuini e autentici. Tra le novità 2025 spiccano i nuovi sughi, come il Ragù di Tonno (190g), ricco (25% di tonno) e intenso, con un tocco di acciughe e pomodoro italiano, il Sugo alla Norma (190g), fedelmente ispirato alla tradizione siciliana, con melanzane fritte a cubetti e ricotta salata e la Caponata di Melanzane (200g), la classica ricetta siciliana con melanzane fritte, sedano, cipolle, olive e capperi, dal sapore lievemente agrodolce.

Un appuntamento che si estende anche alle Confetture di Frutta Regionale. Vincitrici del Quality Award dal 2019 al 2025, offrono una qualità superiore, derivante dall'impiego di frutta solo italiana, raccolta al giusto grado di maturazione, altissime percentuali di frutta, anche oltre il 100% per alcune referenze, nessuna pectina aggiunta per molte varianti, senza glutine e zucchero italiano da agricoltura sostenibile. Tra le specialità in assaggio: Prugna dell'Emilia-Romagna, Pera dell'Emilia-Romagna IGP, Pesca di Romagna IGP, Ciliegia dell'Emilia-Romagna, Amarena dell'Emilia-Romagna, Amarene Brusche di Modena IGP.

Il Gruppo Fini SpA, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.nonsolobuono.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Tuttofood: Gruppo Fini e la prima pasta ripiena senza lattosio. Novità di Le Conserve di

Tuttofood: Gruppo Fini e la prima pasta ripiena senza lattosio. Novità di Le Conserve della Nonna

9 Mag 2025 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Mangiare · Prodotti

Dal 5 all'8 maggio 2025 presso il Padiglione 4 Stand B13 la storica azienda di Modena sarà protagonista della manifestazione milanese l'assaggio delle innovative referenze senza lattosio e la presentazione di nuovi sughi e confetture firmate Le Conserve della Nonna.

Gruppo Fini: tradizione, innovazione e gusto per tutti! La storica azienda di Modena partecipa a **Tuttofood 2025** dimostrandosi uno dei primari player alimentari italiani, trasformando lo **Stand B 13**, nel **Padiglione 4**, in una **golosa occasione per riscoprire il piacere della tavola nel segno della qualità e del gusto autentico**. Durante la manifestazione, **uno chef preparerà piatti espressi**, offrendo al pubblico l'opportunità di **assaporare la nuova linea Senza Lattosio**, scoprendone tutta la bontà e leggerezza di un'innovazione destinata a rivoluzionare il mercato. Con l'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% degli italiani, Fini risponde alle nuove esigenze alimentari proponendo **un prodotto capace di coniugare gusto autentico e leggerezza, senza rinunce**. La linea Senza Lattosio rappresenta **una vera novità nel mondo della pasta fresca ripiena**, segmento fino a oggi poco rappresentato. Grazie a un processo produttivo dedicato, Fini ha creato **tre referenze di altissima qualità, realizzate con ingredienti selezionati come uova 100% italiane da allevamenti a terra e sfoglia ruvida nel pieno rispetto della tradizione emiliana**. Si potranno quindi provare i **Tortellini al prosciutto crudo** (250g), ripieni di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal sapore intenso, i **Ravioli ricotta e spinaci** (250g): cremosi e delicati, ma anche i **Ravioli mozzarella e pomodoro** (250g): dal ripieno saporito.

Pronte all'assaggio anche le golosità di Le Conserve della Nonna, marchio sinonimo di sapori genuini e autentici. **Tra le novità 2025** spiccano i **nuovi sughi**, come il **Ragù di Tonno** (190g), ricco (25% di tonno) e intenso, con un tocco di acciughe e pomodoro italiano, il **Sugo alla Norma** (190g), fedelmente ispirato alla tradizione siciliana, con melanzane fritte a cubetti e ricotta salata e la **Caponata di Melanzane** (200g), la classica ricetta siciliana con melanzane fritte, sedano, cipolle, olive e capperi, dal sapore lievemente agrodolce.

Un appuntamento che si estende anche alle **Confetture di Frutta Regionale. Vincitrici del Quality Award dal 2019 al 2025**, offrono **una qualità superiore**, derivante dall'impiego di **frutta solo italiana**, raccolta al giusto grado di maturazione, altissime percentuali di frutta, anche oltre il 100% per alcune referenze, nessuna pectina aggiunta per molte varianti, senza glutine e zucchero italiano da agricoltura sostenibile. Tra le specialità in assaggio: **Prugna dell'Emilia-Romagna, Pera dell'Emilia-Romagna IGP, Pesca di Romagna IGP, Ciliegia dell'Emilia-Romagna, Amarena dell'Emilia-Romagna, Amarene Brusche di Modena IGP**.

www.nonsolobuono.it

Il **Gruppo Fini SpA**, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



REPORTAGE

A Plma 2025 vince l'effetto 'sorpresa'

Gli highlights della manifestazione in scena ad Amsterdam il 20 e 21 maggio. Presenti più di 30mila visitatori e 3.160 espositori. Inclusa una nutrita presenza di aziende italiane.

Di Federica Bartesaghi



“ Surprise wins over price”, che tradotto significa “La sorpresa vince sul prezzo”. E con questo leitmotiv che gli organizzatori di Plma archiviano l'edizione 2025 dell'annuale fiera internazionale della private label, in scena ad Amsterdam il 20 e il 21 maggio.

“Prodotti come l'aceto balsamico da grattugiare, i fiocchi di latte a base vegetale o i sieri cosmetici arricchiti di vitamina C hanno stupito i visitatori”, spiegano gli organizzatori. L'innovazione di prodotto è stata quindi il tratto distintivo e la carta vincente di Plma 2025, che ha accolto oltre 30mila operatori da più di 125 Paesi e 3.160 aziende espositrici da 75 Paesi.

Da private label a private brand

“Le private label si stanno sempre più evolvendo in private brand, la cui rilevanza strategica cresce di anno in anno”, affermano ancora gli organizzatori. “Puntando sulla sorpresa anziché sul prezzo, le aziende offrono prodotti che apportano maggiore valore e differenzia-

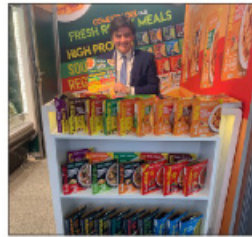
zione”. Tutto questo era visibile nell'area Idea Supermarket di Plma, dove sono state presentate le ultime tendenze nel mercato delle marche del distributore a livello globale. Le principali? Alimenti salutistici per stili di vita attivi, prodotti proteici e per esigenze alimentari speciali, prodotti biologici e vegani, a base vegetale e sostenibili.

“È incoraggiante vedere l'energia e l'ispirazione che si creano dalla collaborazione tra rivenditori e produttori, mentre si impegnano a costruire una comunità dinamica nel mondo delle marche private”, afferma il presidente di Plma, Peggy Davies. “Queste aziende dimostrano di essere pronte ad affrontare il futuro, rispondendo alle esigenze di consumatori che non sono solo attenti al prezzo, ma sempre più orientati verso il valore reale. Questo spirito di collaborazione e innovazione è emerso chiaramente durante la fiera”.

Le date della prossima edizione sono già state confermate: si terrà il 19 e 20 maggio 2026, sempre al Rai Convention Centre di Amsterdam.



ACETIFICIO ANDREA MILANO
Il team



EUROVERDE
Franco Rollé



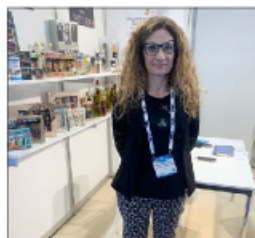
CAMPO D'ORO
Da sinistra: Marta Licata ed Elisa Stallone



GRUPPO FINI
Francesca Faldetta



LA DORIA
Pierluigi Sansone e Gianluca Colasante



LA COLLINA
TOSCANA
Elisabetta Coggi



MADAMA OLIVA
Da sinistra: Natalia Sadovaisa, Daniela De Luca



MUNDI RISO
Da sinistra:
Federica
Pozzati e
Laura Roveglia



PASTIFICIO DEI PRAI
Linda Crivellaro, Gianfranco Bergamin, Luca Zorzato, Gianmarco Bergamin



OLEIFICIO
RANIERI
Valentina
Paoloni
e Manuel
Maraghelli

10



REPORTAGE

Tuttofood 2025



Compagnia Italiana Sali
Andrea Pedrazzini



Casalasco
Lo stand



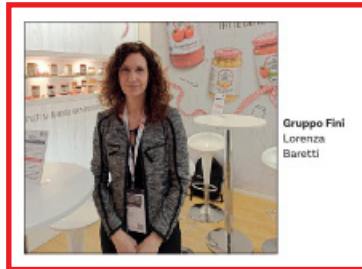
Compagnia Mercantile D'Oltremare / Ciao
Da sinistra, Corrado Manna e Lino Cutolo



F.Ili Cellino
Michela
Francesca
Celino



Molino Filippini
Lo stand



Gruppo Fini
Lorenza
Baretto



F.S.T. Fabbrica sughli Toscana
Da sinistra, Federico Meacci, Paolo Manfredini, Federico Manfredini, Andrea Manfredini e Gianpaolo Bucci



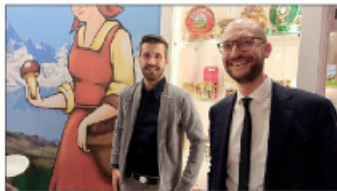
Granoro
Il team



Ficacci
Lucia Ficacci



Leoo Meal
Lorenzo Cogo



Galfrè Antipasti d'Italia
Da sinistra, Edoardo Luciano e Federico Galfrè



Molino Grassi
Federica
Grassi



Madama Oliva
Sabrina Mancini



Monari
Federzoni
Da sinistra,
Cecilia Sirotti,
Carlo Tiengo
e Vittoria
Luderngani



Molino De Vita
Nicola e Vincenzo De Vita



New Princes
Lo stand



Molino di Ferro
Il team



Noberasco
Emanuele
Carpo



**GINO GIROLOMONI
COOP.VA AGR.**
www.girolomoni.it

Sugo all'Arrabbiata Bio Girolomoni
Il Sugo all'arrabbiata bio Girolomoni è realizzato con passata di pomodori 100% italiani, olio extravergine di oliva, sale, aglio e peperoncino. La ricetta è stata realizzata impiegando una quantità doppia di concentrato di pomodoro per conferire una consistenza maggiormente polposa. Gustoso e piccante, un grande classico della cucina italiana adatto anche a vegetariani e vegani.

Ingredienti
Pomodoro* (74%: passata di pomodoro*, doppio concentrato di pomodoro*, polpa di pomodoro*), acqua, olio extra vergine di oliva*, sale marino, aglio*, peperoncino* (0,40%). *Ingredienti bio.

Formato e Confezionamento
Vasetto di vetro da 300 gr (290 ml).



GRUPPO FINI
www.nonsolobuono.it

Sugo alla Norma
Sugo realizzato come da ricetta tradizionale siciliana: con melanzane fritte e ricotta salata, abbinate al pomodoro italiano. Un sugo pronto all'uso, dalla consistenza ricca e corposa con melanzane a cubetti, con lista ingredienti pulita e genuina.

Ingredienti
Passata di pomodoro 48%, melanzane 19%, acqua, olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro, ricotta salata 3%, cipolla, sale, basilico, zucchero, aglio, correttore di acidità: acido citrico. Origine del pomodoro: Italia. Senza glutine.

Formato e Confezionamento
Vaso vetro 190 gr.

Shelf life
30 mesi.



GIULIANO TARTUFI
www.giulianotartufi.it

Tartufata Food Service
La Tartufata Food Service è la più recente e innovativa proposta nel diversificato assortimento dei prodotti di Giuliano Tartufi: si tratta di una particolare ricetta già pronta per l'uso. Semplice nell'utilizzo, la confezione è perfetta per chiunque ha poco tempo a disposizione in cucina. L'innovativo packaging in Doypack rende il prodotto maneggevole, facilmente dosabile e gradevole da vedere. È altamente consigliata per preparazioni rapide e servizi di ristorazione. Ideale per condire la pizza bianca o rossa e anche in abbinamento con panini e toast.

Ingredienti
Acqua, funghi coltivati (Agaricus bisporus), olio di semi di girasole, amido di mais, fibra vegetale, tartufo estivo 1% (Tuber aestivum Vitt.), aromi, aroma naturale, sale, antiossidante: acido ascorbico, addensante: gomma di xantano. Senza glutine. Vegetariano.

Formato e Confezionamento
Doypack 500 gr, 1.000 gr.

Shelf life
Tre anni.



MUTTI
www.mutti-parma.com

Sugo Rosso al basilico 280 gr
Sugo a base di pomodoro italiano con basilico fresco genovese Dop, lavorato con le tecnologie più avanzate per garantire le migliori condizioni di igienicità e la massima qualità del prodotto, in conformità con le norme vigenti relative ai prodotti alimentari destinati all'alimentazione umana.

Ingredienti
Polpa di pomodoro 60%, passata di pomodoro Rosso 21%, concentrato di pomodoro 10,2%, olio di oliva, cipolla, basilico genovese Dop 1,5%, carota, aromi naturali, sale.

Formato e Confezionamento
Vasetto in vetro da 280 gr - tappo a vite standard - interfaldia cartone - film estensibile.

Shelf life
Due anni.



LA DORIA
www.gruppoladoria.it

Pesto
Un classico della nostra cucina mediterranea, dal sapore ricco e intenso, subito pronto da gustare.

Ingredienti
Basilico, olio di semi di girasole, sciropo di glucosio, anacardi, grana padano Dop, sale, fiocchi di patate, formaggio, pecorino romano Dop, olio extravergine di oliva, proteine del latte, acido lattico, aglio.

Formato e Confezionamento
Una varietà di vasi in vetro che vanno da 90 gr a 520 gr.

Shelf life
Tre anni.



**NOUVELLE TERRE -
BUONONATURALE**
www.buononaturale.it

Sugo di pomodoro e soia bio - 190g
Le Salse e i sughi bio buononaturale riformulano ricette classiche italiane per una dieta che favorisca equilibri sensoriali, corporei e ambientali. Così l'azienda ottiene un ragù vegano senza additivi, realizzato con pomodoro fresco e verdure selezionate da agricoltura biologica. Leggermente pastorizzato per mantenere inalterato il gusto e la freschezza dei tipici condimenti fatti in casa, questo sugo è ideale per realizzare un primo piatto facile e pratico, oppure come base per un secondo piatto più originale. Il Sugo di pomodoro e soia bio 190 gr fa parte della linea di salse vegane bio buononaturale, premiata ai Mediterranean Taste Awards di Londra. Vegan OK e senza glutine.

Ingredienti
Polpa di pomodoro* 71%, soia* reidratata 14% (acqua, soia* 3,3%, sale, amido di mais*, ortaggi* disidratati in proporzione variabile (cipolla*, sedano*, carota*, porro*, prezzemolo*), curcuma*, spezie*, estratto di lievito*), carote*, cipolla*, olio extravergine di oliva*, sedano*, basilico* sale marino, zucchero di canna*, spezie*, * = biologico.

Formato e Confezionamento
Vaso vetro 212 ml colonna; capsula flip Ø 53mm.

Shelf life
Due anni dalla data di produzione.



I TOSCANACCI
www.itoscanacci.it

Sugo di astice
Un sugo nobile realizzato con astice di alta qualità per creare primi piatti esclusivi e deliziosi. Una ricetta equilibrata che esalta l'essenza del mare ma senza mai renderla esagerata. Ideale per primi delicati e ricercati, che vogliono sorprendere.

Ingredienti
Astice (Homarus americanus), polpa di pomodoro, panna, olio extra vergine di oliva, vino bianco, vino liquoroso, scalogno, amido di riso, sale, aglio, prezzemolo, peperoncino, aroma naturale (crostacei, pesce). Può contenere tracce di molluschi.

Formato e Confezionamento
180 gr vaso vetro.

Shelf life
Tre anni.



NOVA - NOVA FUNGHI
www.novafunghi.it

Salsa ai carciofi Nova Linea Pasta & Bruschette
La Salsa ai Carciofi Nova, con la sua cremosità e il sapore intenso e ricco del carciofo, rappresenta l'ingrediente o condimento perfetto per vivacizzare i piatti, liberando così la loro essenza e il loro sapore. L'azienda utilizza solo materie prime fresche, al 100% vegan: i condimenti sono privi di conservanti e acidificanti. Queste salse possono essere impiegate come condimento, ingrediente o guarnizione, adattandosi a una vasta gamma di ricette.

Ingredienti
Carciofi 56%, acqua, olio di semi di girasole, patate, sale, aglio, spinaci disidratati, aromi, pepe.

Formato e Confezionamento
140 gr - 190 gr - 540 gr.

Shelf life
Quattro anni.



GROCERY&CONSUMI #6 - GIUGNO 2025



il Resto del Carlino

CRONACA

[Infragio a Modena](#) [Allerta grandine](#) [Il sindaco di Rimini e l'Iran](#) [Cane sbranato dai lupi](#) [Gratta e vince 2 milioni](#)

MENÙ ▼ SPECIALI ▼ VIDEO ▶ ULTIM'ORA ● Ricerca

Il Resto del Carlino • Modena • Cronaca • [Family day per il Gruppo Fi...](#)

Family day per il Gruppo Fini: "Forte legame con il territorio"

Il Gruppo Fini, storico marchio alimentare modenese, tornato con la sua sede di Ravarino dal 2007 in mani completamente italiane,...



Il Gruppo Fini, storico marchio alimentare modenese, tornato con la sua sede di Ravarino dal 2007 in mani completamente italiane,...

Il Gruppo Fini, storico marchio alimentare modenese, tornato con la sua sede di **Ravarino** dal 2007 in mani completamente italiane, ora al 100% di proprietà della Holding Carisma, ieri ha aperto le porte dello stabilimento per uno speciale **Family Day**, esteso ai familiari dei lavoratori. Offerta l'opportunità per i circa 250 convenuti di visitare e vivere i luoghi dove ogni giorno prendono vita la pasta fresca ripiena a marchio Fini e i sughi, le conserve e le confetture firmate Le Conserve della Nonna. A piccoli gruppi i presenti sono stati accompagnati in itinerari guidati all'interno degli stabilimenti, per seguire da vicino tutte le fasi del processo produttivo: dalla lavorazione delle materie prime fino alla etichettatura finale. Un'occasione unica per scoprire da vicino l'attenzione, la "competenza e la passione, ma anche la cura e i controlli che ogni giorno alimentano la produzione del Gruppo Fini".

Proprio a Ravarino ha sede quest'ultimo brand modenese, capace di realizzare un fatturato di 70 milioni di euro, il 20% del quale conseguito sui mercati esteri, dove sono particolarmente apprezzate conserve e confetture. "Questa - ha detto la sindaca di Ravarino Maurizia Rebecchi, presente a questo happening - è una delle realtà produttive più importanti del nostro territorio. La sua storia, il suo radicamento sono assai sentiti e sono fortissimi. E' un valore inestimabile anche perché c'è un rapporto molto stretto tra l'azienda ed il territorio, un territorio che è a vocazione agricola per il 90%, tra l'altro con delle produzioni di eccellenza che vedono qui la loro trasformazione in prodotti di qualità". Per l'azienda la festa di ieri, che non si ripeteva da almeno sei anni, è stato un modo per rafforzare il legame con le famiglie dei propri collaboratori e trasmettere i valori che guidano quotidianamente il lavoro all'interno dello stabilimento.

Il Gruppo Fini conta oggi circa 150 dipendenti, in aumento nei periodi di maggiore produzione, in estate con la raccolta di pomodori e frutta, mentre in inverno con la crescita della domanda di pasta fresca e pasta fresca ripiena. Per la dirigenza della azienda è stata anche la conferma dell'impegno del Gruppo "verso la trasparenza, la qualità e il benessere delle persone".

Alberto Greco

© Riproduzione riservata



Redazione

12 giugno 2025 10:11

ATTUALITÀ RAVARINO

Un family day tutto da gustare allo stabilimento del Gruppo Fini a Ravarino

Sabato 11 giugno il Gruppo Fini ha aperto le porte del proprio stabilimento produttivo per accogliere le famiglie dei dipendenti in una giornata dedicata alla condivisione, alla scoperta e alla convivialità



Giornata importante quella di sabato 11 giugno per il Gruppo Fini, che ha organizzato uno speciale Family Day ai familiari dei lavoratori l'opportunità di visitare e vivere i luoghi dove ogni giorno prendono vita la pasta fresca ripiena a marchio Fini e i sughi, le conserve e le confetture firmate Le Conserve della Nonna. Il brand modenese, come noto, ha una delle sue sedi a Ravarino, parte integrante del Gruppo e specializzato nella trasformazione di materie prime di qualità che sarà il teatro di una grande festa pomeridiana.

Durante la Giornata delle Famiglie, i partecipanti – circa 150 tra dipendenti e familiari – sono stati accompagnati in visite guidate all'interno degli stabilimenti, per seguire da vicino tutte le fasi del processo produttivo: dalla lavorazione delle materie prime fino al confezionamento finale. Un'occasione concreta per toccare con mano l'attività lavorativa e conoscerne gli ambienti.

📷 Family Day del Gruppo Fini - Ravarino 11/06/2025



La giornata è stata arricchita da momenti di intrattenimento, con una merenda e attività ludiche, in un clima di festa e condivisione, da proseguire a casa con uno speciale cadeau di degustazione.

Per l'azienda è un modo per rafforzare il legame con le famiglie dei propri collaboratori e trasmettere i valori che guidano quotidianamente il lavoro all'interno dello stabilimento. Il Gruppo Fini conta oggi circa 150 dipendenti, in aumento nei periodi di maggiore produzione, in estate con la raccolta di pomodori e frutta, mentre in inverno con la crescita della domanda di pasta fresca e pasta fresca ripiena.

© Riproduzione riservata



NEWS **FY**

EMILIA-ROMAGNA / MODENA

Tutto Politica Salute Lavoro Sport Cronaca nera Economia Spettacolo Scienze e tecnologia



IL RESTO DEL CARLINO / 3 GIORNI FA

Family day per il Gruppo Fini: "Forte legame con il territorio"



Home > Ultime notizie > Ravarino > Ravarino, Conserve Italia pronta ad assumere 110 lavoratori stagionali

Ravarino, Conserve Italia pronta ad assumere 110 lavoratori stagionali

da Redazione / 13 Giugno 2025 / In Primo Piano, / Ravarino



RAVARINO - Sabato 5 luglio dalle ore 9 alle ore 13 lo stabilimento di Conserve Italia a Ravarino (via San Rocco 420) aprirà i battenti per accogliere tutte le persone interessate ad un incarico di lavoro stagionale in occasione della campagna di trasformazione del pomodoro da industria, che inizierà nella seconda metà di luglio per concludersi verso la fine di settembre. A disposizione dei potenziali candidati ci saranno i responsabili risorse umane e produzione del sito, che accompagneranno gli ospiti in una breve visita della fabbrica fornendo informazioni sulle attività previste, sullo svolgimento delle mansioni affidate agli addetti stagionali e sul processo produttivo del pomodoro. Per l'occasione, sarà possibile presentare direttamente la propria candidatura nella mattinata di sabato 5 luglio.

In occasione della campagna di trasformazione del pomodoro, Conserve Italia quest'anno intende assumere circa 110 lavoratori stagionali nello stabilimento di Ravarino. In questo sito produttivo (dove a pieno regime sono impiegate circa 200 persone) si lavorano ogni anno fino a 80.000 tonnellate di pomodoro conferite dai soci agricoltori delle cooperative locali, materia prima con cui si realizzano prodotti commercializzati in Italia e in oltre 70 Paesi con marchi storici del Made in Italy come Valfrutta, Cirio e Jolly Colombani, oltre che con la marca del distributore. Inoltre, quello di Ravarino è l'unico stabilimento di Conserve Italia specializzato nella produzione di pomodoro biologico, che qui viene conferito da tutta l'Emilia-Romagna.

I profili richiesti per il lavoro stagionale riguardano le attività produttive, tecniche e logistiche nel periodo di massimo impegno dello stabilimento. Agli addetti stagionali verranno affidate mansioni che riguardano le fasi di conferimento della materia prima, la trasformazione del prodotto, il controllo qualità, la pulizia e altro ancora; il personale sarà inquadrato con contratto a tempo determinato stagionale, legato alla durata delle attività di trasformazione. Il riferimento è il CCNL Cooperative trasformazione prodotti agricoli. Il lavoro è organizzato in turni a ciclo continuo e per fare richiesta occorre essere maggiorenni. Non è necessariamente richiesta una pregressa esperienza nel settore.

È possibile presentare la candidatura portando il proprio curriculum direttamente presso lo stabilimento oppure inviando il curriculum vitae all'indirizzo selezione@ccci.it e inserendo nell'oggetto "CAMPAGNA 2025 RAVARINO".





A Modena una giornata dedicata ai sapori del territorio con degustazioni gratuite per l'inaugurazione di un nuovo supermercato

★★★★★

Coop
09 giugno 2025 10:00

DOVE
[Piazza San Francesco](#)
Piazza San Francesco D'Assisi

QUANDO
Dal 12/06/2025 al 12/06/2025 **SOLO DOMANI**
dalle 9:00 alle 13:00 e nel pomeriggio dalle 17:00 alle 20:30

PREZZO
GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI

Nel cuore del centro storico, tra strade che raccontano la città e tradizioni che fanno comunità, arriva una **novità** che promette di unire ancora di più i **residenti ai sapori e ai valori del territorio**.

Giovedì 12 giugno, alle ore 9:00, il centro storico di Modena darà il benvenuto al **nuovo supermercato Coop** in corso Canalchiaro 153. Questa apertura rappresenta un ritorno all'idea originaria di Coop: offrire ai cittadini la comodità di una spesa quotidiana nel cuore della loro vita, tra casa, lavoro e studio.

L'**evento di inaugurazione** si terrà in **Piazzetta San Francesco**, con una giornata interamente dedicata ai sapori autentici del territorio.

Degustazioni d'autore per scoprire la nuova Coop

Dalle 9:00 alle 13:00, e nel pomeriggio dalle 17:00 alle 20:30, la piazza si trasformerà in un **vero e proprio percorso gastronomico con degustazioni gratuite di eccellenze locali**, prodotti che saranno disponibili sugli scaffali del nuovo punto vendita.

Nella mattinata, i visitatori potranno assaporare le specialità salate di **Fattoria Italia**, tra cui la torta rustica di grani antichi, focacce fragranti preparate con farine tradizionali, e altre delizie da forno che esprimono la passione per la panificazione artigianale, come l'erbazzone e il tortino di zucca.

Sarà inoltre presentata "La Giusta", la nuova pizza dell'azienda reggiana, frutto di un progetto inclusivo che coinvolge persone con fragilità nella filiera produttiva, in collaborazione con il Consorzio Oscar Romero e il sistema di servizi socio-occupazionali STRADE. Questo approccio responsabile e inclusivo rafforza il **legame di Fattoria Italia con il territorio**, confermato dall'uso di farine lavorate nei colli reggiani e pomodoro 100% italiano per la preparazione de "La Giusta". Nel pomeriggio, Fattoria Italia si dedicherà ai sapori dolci, proponendo dalla classica zuppa inglese a torte e biscotti ispirati alle ricette delle nonne, come la torta di riso, la torta di tagliatelle o la crostata di amarene, per concludere la giornata con un tocco di dolcezza.

Tra i protagonisti della mattinata, spiccherà una selezione di salumi artigianali del **Salumificio Artigianale Pavullese**, come il Salame Nastro Rosso, la salamella dolce e la salsiccia passita. Questi saranno tutti da assaggiare insieme al **Filone Rustico** di farina bianca a lievito madre (lievitazione di 12 ore) del **Panificio Gallone**.

Infine, si potranno provare anche i **tortellini** de **Il Tortellante in crema di Parmigiano Reggiano DOP** offerti da **La Pasta di Celestino**, che nel pomeriggio offrirà in degustazione anche i propri **tortellini di Modena** conditi anch'essi con crema di Parmigiano Reggiano DOP.

Il Tortellante: un progetto unico di inclusione

Il Tortellante, un progetto innovativo nato a Modena, si distingue a livello mondiale per il suo **approccio positivo e virtuoso alla disabilità**. Questo laboratorio lavorativo, palestra di autonomia, bottega artigiana e spazio di condivisione e ascolto, coinvolge attualmente 40 famiglie, uno staff scientifico e anni di sperimentazione. Offre a **giovani autistici la possibilità di costruire un futuro attraverso la produzione di pasta fresca artigianale**.

Un viaggio tra i vini emiliani

Ampio risalto sarà dato ai vini emiliani, con una selezione che illustra la varietà e la qualità del territorio.

Al mattino, accanto alle etichette firmate Pr.i.v.i Srl – tra cui il Pignoletto DOC Extra Dry, il Rosé Brut Villa Cialdini, il Lambrusco Gasparossa, il Vecchia Modena DOC e il Lambrusco Baluardo – saranno presenti anche i vini del **Podere Fiorini**, con proposte come il Pignoletto Frizzante Pra' Mart DOCG, il Lambrusco Gasparossa di Castelvetro, il Cabernet Sauvignon DOC Colli Bolognesi e il Lambrusco di Sorbara "La Piopa".

Nel pomeriggio, le **degustazioni** si arricchiranno con i vini della cantina **Donelli Vini**, che proporrà lo Spumante Metodo Martinotti Extra Dry, il Pignoletto DOC La Modenese e diversi Lambruschi delle denominazioni Sorbara e Gasparossa. A questi si affiancheranno le proposte della **cantina Garuti**, come lo Spumante Rosé Lambrusco di Sorbara DOP, il Pignoletto DOP Brut "L'una", il Lambrusco Autentico DOP e il Lambrusco Sorbara DOP Ca' Bianca.

Sapori genuini e tradizioni di famiglia

A completare l'esperienza del gusto, nella mattinata saranno disponibili le confetture e i sughi de **Le Conserve della Nonna** a marchio Fini: confettura extra di amarene IGP, pera dell'Emilia-Romagna IGP, albicocca, oltre a sughi come il Condoro, l'amatriciana e la salsa contadina. **Questi prodotti parlano di stagionalità, ricette di famiglia e ingredienti genuini**.

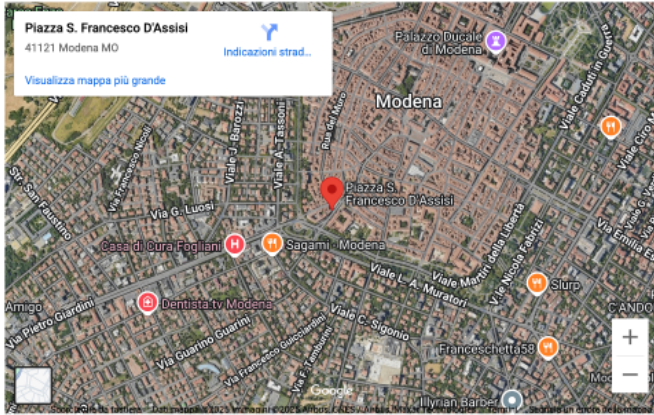
In esclusiva durante la fascia mattutina, sarà presente anche la **degustazione di aceto balsamico tradizionale dell'azienda Monari Federzoni**, simbolo della cultura gastronomica modenese e vanto del territorio.

Questa è un'occasione speciale per conoscere i produttori, assaggiare i prodotti e vivere in anteprima lo spirito della nuova Coop Canalchiaro: un connubio di qualità, territorio e comunità.



Informazioni utili

L'evento si terrà in **Piazzetta San Francesco** a Modena dalle 9:00 alle 13:00, e di nuovo nel pomeriggio dalle 17:00 alle 20:30





Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende, Eventi, Gastronomia, Varie](#) » [Blog article: Un family day tutto da gustare](#) | [Comunicati stampa](#)

Un family day tutto da gustare

📅 9 Giugno 2025 da 🏢 [Borderline Agency](#)

Il prossimo 11 giugno, il Gruppo Fini aprirà le porte del suo stabilimento produttivo di Ravarino (MO) per accogliere le famiglie dei propri dipendenti in una giornata dedicata alla condivisione, alla scoperta e alla convivialità.

Gruppo Fini, lo storico marchio alimentare italiano – 100% di proprietà italiana – offrirà l'11 giugno uno speciale **Family Day** ai familiari dei lavoratori l'opportunità di **visitare e vivere i luoghi dove ogni giorno prendono vita la pasta fresca ripiena a marchio Fini e i sughi, le conserve e le confetture firmate Le Conserve della Nonna**. Proprio a **Ravarino (MO)**, ha sede quest'ultimo brand modenese, parte integrante del Gruppo e specializzato nella trasformazione di materie prime di qualità che sarà il teatro di **una grande festa pomeridiana**.

Durante la Giornata delle Famiglie, i partecipanti – attesi in circa 150 tra dipendenti e familiari – saranno accompagnati in **visite guidate all'interno degli stabilimenti, per seguire da vicino tutte le fasi del processo produttivo: dalla lavorazione delle materie prime fino al confezionamento finale**. Un'occasione unica per scoprire da vicino l'attenzione, la competenza e la passione che ogni giorno alimentano la produzione del Gruppo Fini.

La giornata sarà arricchita da **momenti di intrattenimento, con una merenda e attività ludiche**, in un clima di festa e condivisione, da proseguire a casa con uno speciale cadeau di degustazione.

Per l'azienda è un modo per **rafforzare il legame con le famiglie dei propri collaboratori e trasmettere i valori che guidano quotidianamente il lavoro all'interno dello stabilimento**. Il Gruppo Fini conta oggi circa **150 dipendenti, in aumento nei periodi di maggiore produzione**, in estate con la raccolta di pomodori e frutta, mentre in inverno con la crescita della domanda di pasta fresca e pasta fresca ripiena.

L'incontro dell'11 giugno sarà **un'ulteriore conferma dell'impegno del Gruppo verso la trasparenza, la qualità e il benessere delle persone**, in linea con la missione aziendale che predilige **un approccio che mette al centro non solo il gusto e la bontà dei prodotti, ma anche la sicurezza, l'innovazione e il valore umano**, rendendo ogni piatto un'esperienza ricca di significato, non solo a livello gustativo, ma anche identitario.

www.nonsolobuono.it

Il **Gruppo Fini SpA**, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



Un family day tutto da gustare

9 Giugno 2025 di BorderlineAgency

Il prossimo 11 giugno, il Gruppo Fini aprirà le porte del suo stabilimento produttivo di Ravarino (MO) per accogliere le famiglie dei propri dipendenti in una giornata dedicata alla condivisione, alla scoperta e alla convivialità.

Gruppo Fini, lo storico marchio alimentare italiano – 100% di proprietà italiana – offrirà l'**11 giugno** uno speciale **Family Day** ai familiari dei lavoratori l'opportunità di **visitare e vivere i luoghi dove ogni giorno prendono vita la pasta fresca ripiena a marchio Fini e i sughi, le conserve e le confetture firmate Le Conserve della Nonna**. Proprio a **Ravarino (MO)**, ha sede quest'ultimo brand modenese, parte integrante del Gruppo e specializzato nella trasformazione di materie prime di qualità che sarà il teatro di **una grande festa pomeridiana**.

Durante la Giornata delle Famiglie, i partecipanti – attesi in circa 150 tra dipendenti e familiari – saranno accompagnati in **visite guidate all'interno degli stabilimenti, per seguire da vicino tutte le fasi del processo produttivo**: dalla lavorazione delle materie prime fino al confezionamento finale. Un'occasione unica per scoprire da vicino l'attenzione, la competenza e la passione che ogni giorno alimentano la produzione del Gruppo Fini.

La giornata sarà arricchita da **momenti di intrattenimento, con una merenda e attività ludiche**, in un clima di festa e condivisione, da proseguire a casa con uno speciale cadeau di degustazione.

Per l'azienda è un modo per **rafforzare il legame con le famiglie dei propri collaboratori e trasmettere i valori che guidano quotidianamente il lavoro all'interno dello stabilimento**. Il Gruppo Fini conta oggi circa **150 dipendenti, in aumento nei periodi di maggiore produzione**, in estate con la raccolta di pomodori e frutta, mentre in inverno con la crescita della domanda di pasta fresca e pasta fresca ripiena.

L'incontro dell'11 giugno sarà **un'ulteriore conferma dell'impegno del Gruppo verso la trasparenza, la qualità e il benessere delle persone**, in linea con la missione aziendale che predilige **un approccio che mette al centro non solo il gusto e la bontà dei prodotti, ma anche la sicurezza, l'innovazione e il valore umano**, rendendo ogni piatto un'esperienza ricca di significato, non solo a livello gustativo, ma anche identitario.

www.nonsolobuono.it

Il **Gruppo Fini SpA**, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Un family day tutto da gustare

Pubblicata da: [Borderline](#)



Il prossimo 11 giugno, il Gruppo Fini aprirà le porte del suo stabilimento produttivo di Ravarino (MO) per accogliere le famiglie dei propri dipendenti in una giornata dedicata alla condivisione, alla scoperta e alla convivialità.

Gruppo Fini, lo storico marchio alimentare italiano – 100% di proprietà italiana – offrirà l'11 giugno uno speciale Family Day ai familiari dei lavoratori l'opportunità di visitare e vivere i luoghi dove ogni giorno prendono vita la pasta fresca ripiena a marchio Fini e i sughi, le conserve e le confetture firmate Le Conserve della Nonna. Proprio a Ravarino (MO), ha sede quest'ultimo brand modenese, parte integrante del Gruppo e specializzato nella trasformazione di materie prime di qualità che sarà il teatro di una grande festa pomeridiana.

Durante la Giornata delle Famiglie, i partecipanti – attesi in circa 150 tra dipendenti e familiari – saranno accompagnati in visite guidate all'interno degli stabilimenti, per seguire da vicino tutte le fasi del processo produttivo: dalla lavorazione delle materie prime fino al confezionamento finale. Un'occasione unica per scoprire da vicino l'attenzione, la competenza e la passione che ogni giorno alimentano la produzione del Gruppo Fini.

La giornata sarà arricchita da momenti di intrattenimento, con una merenda e attività ludiche, in un clima di festa e condivisione, da proseguire a casa con uno speciale cadeau di degustazione.

Per l'azienda è un modo per rafforzare il legame con le famiglie dei propri collaboratori e trasmettere i valori che guidano quotidianamente il lavoro all'interno dello stabilimento. Il Gruppo Fini conta oggi circa 150 dipendenti, in aumento nei periodi di maggiore produzione, in estate con la raccolta di pomodori e frutta, mentre in inverno con la crescita della domanda di pasta fresca e pasta fresca ripiena.

L'incontro dell'11 giugno sarà un'ulteriore conferma dell'impegno del Gruppo verso la trasparenza, la qualità e il benessere delle persone, in linea con la missione aziendale che predilige un approccio che mette al centro non solo il gusto e la bontà dei prodotti, ma anche la sicurezza, l'innovazione e il valore umano, rendendo ogni piatto un'esperienza ricca di significato, non solo a livello gustativo, ma anche identitario.

www.nonsolobuono.it

Il Gruppo Fini SpA, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



Un family day tutto da gustare

Il prossimo 11 giugno, il Gruppo Fini aprirà le porte del suo stabilimento produttivo di Ravarino (MO) per accogliere le famiglie dei propri dipendenti in una giornata dedicata alla condivisione, alla scoperta e alla convivialità.

Modena, 09/06/2025 ([informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi](#))

Gruppo Fini, lo storico marchio alimentare italiano - 100% di proprietà italiana - offrirà l'11 giugno uno speciale Family Day ai familiari dei lavoratori l'opportunità di visitare e vivere i luoghi dove ogni giorno prendono vita la pasta fresca ripiena a marchio Fini e i sughi, le conserve e le confetture firmate Le Conserve della Nonna. Proprio a Ravarino (MO), ha sede quest'ultimo brand modenese, parte integrante del Gruppo e specializzato nella trasformazione di materie prime di qualità che sarà il teatro di una grande festa pomeridiana.

Durante la Giornata delle Famiglie, i partecipanti - attesi in circa 150 tra dipendenti e familiari - saranno accompagnati in visite guidate all'interno degli stabilimenti, per seguire da vicino tutte le fasi del processo produttivo: dalla lavorazione delle materie prime fino al confezionamento finale. Un'occasione unica per scoprire da vicino l'attenzione, la competenza e la passione che ogni giorno alimentano la produzione del Gruppo Fini.

La giornata sarà arricchita da momenti di intrattenimento, con una merenda e attività ludiche, in un clima di festa e condivisione, da proseguire a casa con uno speciale cadeau di degustazione.

Per l'azienda è un modo per rafforzare il legame con le famiglie dei propri collaboratori e trasmettere i valori che guidano quotidianamente il lavoro all'interno dello stabilimento. Il Gruppo Fini conta oggi circa 150 dipendenti, in aumento nei periodi di maggiore produzione, in estate con la raccolta di pomodori e frutta, mentre in inverno con la crescita della domanda di pasta fresca e pasta fresca ripiena.



L'incontro dell'11 giugno sarà un'ulteriore conferma dell'impegno del Gruppo verso la trasparenza, la qualità e il benessere delle persone, in linea con la missione aziendale che predilige un approccio che mette al centro non solo il gusto e la bontà dei prodotti, ma anche la sicurezza, l'innovazione e il valore umano, rendendo ogni piatto un'esperienza ricca di significato, non solo a livello gustativo, ma anche identitario.

Il Gruppo Fini SpA, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.nonsolobuono.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Un family day tutto da gustare >

Un family day tutto da gustare

9 Giu 2025 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Mangiare

Il prossimo 11 giugno, il Gruppo Fini aprirà le porte del suo stabilimento produttivo di Ravarino (MO) per accogliere le famiglie dei propri dipendenti in una giornata dedicata alla condivisione, alla scoperta e alla convivialità.

Gruppo Fini, lo storico marchio alimentare italiano – 100% di proprietà italiana – offrirà l'**11 giugno** uno speciale **Family Day** ai familiari dei lavoratori l'opportunità di **visitare e vivere i luoghi dove ogni giorno prendono vita la pasta fresca ripiena a marchio Fini e i sughi, le conserve e le confetture firmate Le Conserve della Nonna**. Proprio a **Ravarino (MO)**, ha sede quest'ultimo brand modenese, parte integrante del Gruppo e specializzato nella trasformazione di materie prime di qualità che sarà il teatro di **una grande festa pomeridiana**.

Durante la Giornata delle Famiglie, i partecipanti – attesi in circa 150 tra dipendenti e familiari – saranno accompagnati in **visite guidate all'interno degli stabilimenti, per seguire da vicino tutte le fasi del processo produttivo**: dalla lavorazione delle materie prime fino al confezionamento finale. Un'occasione unica per scoprire da vicino l'attenzione, la competenza e la passione che ogni giorno alimentano la produzione del Gruppo Fini.

La giornata sarà arricchita da **momenti di intrattenimento, con una merenda e attività ludiche**, in un clima di festa e condivisione, da proseguire a casa con uno speciale cadeau di degustazione.

Per l'azienda è un modo per **rafforzare il legame con le famiglie dei propri collaboratori e trasmettere i valori che guidano quotidianamente il lavoro all'interno dello stabilimento**. Il Gruppo Fini conta oggi circa **150 dipendenti, in aumento nei periodi di maggiore produzione**, in estate con la raccolta di pomodori e frutta, mentre in inverno con la crescita della domanda di pasta fresca e pasta fresca ripiena.

L'incontro dell'11 giugno sarà **un'ulteriore conferma dell'impegno del Gruppo verso la trasparenza, la qualità e il benessere delle persone**, in linea con la missione aziendale che predilige **un approccio che mette al centro non solo il gusto e la bontà dei prodotti, ma anche la sicurezza, l'innovazione e il valore umano**, rendendo ogni piatto un'esperienza ricca di significato, non solo a livello gustativo, ma anche identitario.

www.nonsolobuono.it

Il **Gruppo Fini SpA**, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



COMUNICATI-STAMPA.NET

L'informazione in autoedizione

EVENTI

COMUNICATO STAMPA

Un family day tutto da gustare

📅 10/06/25 📍 Emilia Romagna (Modena)

di Matteo Barboni

Il prossimo 11 giugno, il Gruppo Fini aprirà le porte del suo stabilimento produttivo di Ravarino (MO) per accogliere le famiglie dei propri dipendenti in una giornata dedicata alla condivisione, alla scoperta e alla convivialità.

Gruppo Fini, lo storico marchio alimentare italiano – 100% di proprietà italiana – offrirà l'11 giugno uno speciale Family Day ai familiari dei lavoratori l'opportunità di visitare e vivere i luoghi dove ogni giorno prendono vita la pasta fresca ripiena a marchio Fini e i sughi, le conserve e le confetture firmate Le Conserve della Nonna. Proprio a Ravarino (MO), ha sede quest'ultimo brand modenese, parte integrante del Gruppo e specializzato nella trasformazione di materie prime di qualità che sarà il teatro di una grande festa pomeridiana.

Durante la Giornata delle Famiglie, i partecipanti – attesi in circa 150 tra dipendenti e familiari – saranno accompagnati in visite guidate all'interno degli stabilimenti, per seguire da vicino tutte le fasi del processo produttivo: dalla lavorazione delle materie prime fino al confezionamento finale. Un'occasione unica per scoprire da vicino l'attenzione, la competenza e la passione che ogni giorno alimentano la produzione del Gruppo Fini.

La giornata sarà arricchita da momenti di intrattenimento, con una merenda e attività ludiche, in un clima di festa e condivisione, da proseguire a casa con uno speciale cadeau di degustazione.

Per l'azienda è un modo per rafforzare il legame con le famiglie dei propri collaboratori e trasmettere i valori che guidano quotidianamente il lavoro all'interno dello stabilimento. Il Gruppo Fini conta oggi circa 150 dipendenti, in aumento nei periodi di maggiore produzione, in estate con la raccolta di pomodori e frutta, mentre in inverno con la crescita della domanda di pasta fresca e pasta fresca ripiena.

L'incontro dell'11 giugno sarà un'ulteriore conferma dell'impegno del Gruppo verso la trasparenza, la qualità e il benessere delle persone, in linea con la missione aziendale che predilige un approccio che mette al centro non solo il gusto e la bontà dei prodotti, ma anche la sicurezza, l'innovazione e il valore umano, rendendo ogni piatto un'esperienza ricca di significato, non solo a livello gustativo, ma anche identitario.

Il Gruppo Fini SpA, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

<https://www.nonsolobuono.it>

Ravarino Il sindaco: «Una produzione d'eccellenza»

Gruppo Fini riapre le porte alle famiglie Ben 250 persone all'“open day”

L'azienda: «Lavoriamo al meglio ogni giorno»

L'ottanta per cento del nostro fatturato è realizzato in Italia

A Ravarino utilizziamo soprattutto materie prime locali



di **Filippo Ruffolo**

Ravarino Il rapporto col territorio e il calore delle persone che ne fanno parte sono ingredienti utili per creare qualcosa di buonissimo.

Lo ha dimostrato il Gruppo Fini che, dopo sei anni dall'ultima iniziativa, ha deciso di riunire le famiglie dei quasi 150 dipendenti, in un'unica giornata di visita nello stabilimento produttivo con una partecipazione di circa 250 persone.

Le immagini della festa
Magliette, merende e attività ludiche
nello stabilimento
con sede a Ravarino

Una giornata di festa e condivisione, che ha messo al centro l'attenzione verso il dipendente e la trasparenza sulla qualità dei prodotti, contribuendo significativa-

mente alla creazione di un'immagine importante sia all'interno, che all'esterno dell'azienda. Magliette, merende e attività ludiche sono state al centro di uno stabilimento che ha chiuso un fatturato di settanta milioni di euro, con un ruolo impor-

te nelle esportazioni.

«L'80 per cento del nostro fatturato è realizzato in Italia – ha detto Veronica Iannarella, direttrice marketing del gruppo Fini – Ma tutti i prodotti “Conserve della nonna” sono realizzati a Ravarino, in cui sono utilizzate materie prime prevalentemente locali. I nostri sughi, realizzati esclusivamente con pomodori dell'Emilia Romagna, riscuotono anche grande successo all'estero. Nonostante questi siano tempi in cui l'incertezza regna, sentiamo che stare insieme in giornate come questa è davvero importante per lavorare al meglio tutti i giorni».

Un'incertezza che l'azien-

da cerca costantemente di diminuire, adottando diverse strategie di produzione e di avvicinamento con le richieste del cliente, rispettando sempre il periodo di produzione delle materie prime.

Per questo motivo, il doppio stabilimento consente di “spostare” la forza lavoro nei laboratori che ne hanno più necessità in base alla richiesta dei consumatori. Nel periodo estivo, infatti, i prodotti della catena “Conserve della nonna” sono estremamente ricercati tra gli scaffali dei supermercati a causa delle grandi raccolte di pomodori



REPORTAGE

A Plma 2025 vince l'effetto 'sorpresa'

Gli highlights della manifestazione in scena ad Amsterdam il 20 e 21 maggio. Presenti più di 30mila visitatori e 3.160 espositori. Inclusa una nutrita presenza di aziende italiane.

Di Federica Bartesaghi



“ Surprise wins over price”, che tradotto significa “La sorpresa vince sul prezzo”. È con questo leitmotiv che gli organizzatori di Plma archiviano l'edizione 2025 dell'annuale fiera internazionale della private label, in scena ad Amsterdam il 20 e il 21 maggio.

“Prodotti come l'aceto balsamico da grattugiare, i fiocchi di latte a base vegetale o i sieri cosmetici arricchiti di vitamina C hanno stupito i visitatori”, spiegano gli organizzatori.

L'innovazione di prodotto è stata quindi il tratto distintivo e la carta vincente di Plma 2025, che ha accolto oltre 30mila operatori da più di 125 Paesi e 3.160 aziende espositrici da 75 Paesi.

Da private label a private brand

“Le private label si stanno sempre più evolvendo in private brand, la cui rilevanza strategica cresce di anno in anno”, affermano ancora gli organizzatori. “Puntando sulla sorpresa anziché sul prezzo, le aziende offrono prodotti che apportano maggiore valore e differenzia-

zione”. Tutto questo era visibile nell'area Idea Supermarket di Plma, dove sono state presentate le ultime tendenze nel mercato delle marche del distributore a livello globale. Le principali? Alimenti salutistici per stili di vita attivi, prodotti proteici e per esigenze alimentari speciali, prodotti biologici e vegani, a base vegetale e sostenibili.

“È incoraggiante vedere l'energia e l'ispirazione che si creano dalla collaborazione tra rivenditori e produttori, mentre si impegnano a costruire una comunità dinamica nel mondo delle marche private,” afferma il presidente di Plma, Peggy Davies. “Queste aziende dimostrano di essere pronte ad affrontare il futuro, rispondendo alle esigenze di consumatori che non sono solo attenti al prezzo, ma sempre più orientati verso il valore reale. Questo spirito di collaborazione e innovazione è emerso chiaramente durante la fiera”.

Le date della prossima edizione sono già state confermate: si terrà il 19 e 20 maggio 2026, sempre al Rai Convention Centre di Amsterdam.



ACETFICIO ANDREA MILANO
Il team



EUROVERDE
Franco Rollé



CAMPO D'ORO
Da sinistra: Marta Licata ed Elisa Stallone



GRUPPO FINI
Francesca Faldetta



LA DORIA
Pierluigi Sansone e Gianluca Colasante



LA COLLINA TOSCANA
Elisabetta Coddì



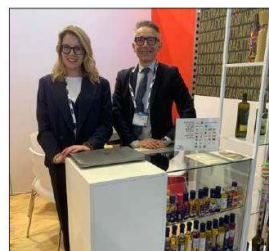
MADAMA OLIVA
Da sinistra: Natalia Sadovaia, Daniela De Luca



MUNDI RISO
Da sinistra:
Federica
Pozzati e
Laura Roveglia



PASTIFICIO DEI PRAI
Linda Crivellaro, Gianfranco Bergamin, Luca Zorzato, Gianmarco Bergamin



OLEIFICIO RANIERI
Valentina Paoloni e Manuel Maraghelli

10

Il sindaco Maurizia Rebecchi (al centro nella foto in alto) ha partecipato alla visita dedicata alle famiglie dei quasi 150 dipendenti del Gruppo

e frutta. L'inverno, invece, vede una grande richiesta della pasta fresca Fini da parte dei consumatori.

Ad aumentare le attenzioni del gruppo vi è la zona di vendita, che vede un maggiore interesse dei sughi, delle conserve e delle confetture nella nord del Paese, mentre nel Mezzogiorno è riconosciuta un'attenzione superiore verso il mercato relativo ai prodotti legati alla pasta. L'azienda si è detta pronta

a lanciare nuovi prodotti sul mercato per venire ancora di più incontro alle esigenze dei clienti che, nel frattempo, iniziano a fidarsi sempre di più del marchio, sinonimo di attenzione alla qualità dei prodotti.

Alla giornata c'era il sindaco Maurizia Rebecchi, che ha espresso parole di ammirazione per la realtà industriale: «È una delle realtà produttive più importanti del nostro territorio. La sua

storia e il suo radicamento sono sentite e fortissime, specie in un territorio con vocazione agricola come il nostro. Le produzioni di eccellenza della nostra terra vedono qui una trasformazione in prodotti di qualità con molta attenzione al mercato e al rapporto con i lavoratori che danno un grande contributo personale. Credo che si veda anche nei prodotti promossi nel mercato».



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

**GINO GIROLOMONI
COOP.VA AGR.**
www.girolomoni.it

Sugo all'Arrabbiata Bio Girolomoni
Il Sugo all'arrabbiata bio Girolomoni è realizzato con passata di pomodori 100% italiani, olio extravergine di oliva, sale, aglio e peperoncino. La ricetta è stata realizzata impiegando una quantità doppia di concentrato di pomodoro per conferire una consistenza maggiormente polposa. Gustoso e piccante, un grande classico della cucina italiana adatto anche a vegetariani e vegani.
Ingredienti
Pomodoro* (74%: passata di pomodoro*, doppio concentrato di pomodoro*, polpa di pomodoro*), acqua, olio extravergine di oliva*, sale marino, aglio*, peperoncino* (0,40%). *Ingredienti bio.
Formato e Confezionamento
Vasetto di vetro da 300 gr (290 ml).



GRUPPO FINI
www.nonsolobuono.it

Sugo alla Norma
Sugo realizzato come da ricetta tradizionale siciliana: con melanzane fritte e ricotta salata, abbinate al pomodoro italiano. Un sugo pronto all'uso, dalla consistenza ricca e corposa con melanzane a cubetti, con lista ingredienti pulita e genuina.
Ingredienti
Passata di pomodoro 48%, melanzane 19%, acqua, olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro, ricotta salata 3%, cipolla, sale, basilico, zucchero, aglio, correttore di acidità: acido citrico. Origine del pomodoro: Italia. Senza glutine.
Formato e Confezionamento
Vaso vetro 190 gr.
Shelf life
30 mesi.



GIULIANO TARTUFI
www.giulianotartufi.it

Tartufata Food Service
La Tartufata Food Service è la più recente e innovativa proposta nel diversificato assortimento dei prodotti di Giuliano Tartufi: si tratta di una particolare ricetta già pronta per l'uso. Semplice nell'utilizzo, la confezione è perfetta per chiunque ha poco tempo a disposizione in cucina. L'innovativo packaging in Doypack rende il prodotto maneggevole, facilmente dosabile e gradevole da vedere. È altamente consigliata per preparazioni rapide e servizi di ristorazione. Ideale per condire la pizza bianca o rossa e anche in abbinamento con panini e toast.
Ingredienti
Acqua, funghi coltivati (*Agaricus bisporus*), olio di semi di girasole, amido di mais, fibra vegetale, tartufo estivo 1% (*Tuber aestivum* Vitt.), aromi, aroma naturale, sale, antiossidante: acido ascorbico, addensante: gomma di xantano. Senza glutine. Vegetariano.
Formato e Confezionamento
Doypack 500 gr, 1.000 gr.
Shelf life
Tre anni.



MUTTI
www.mutti-parma.com

Sugo Rossoro al basilico 280 gr
Sugo a base di pomodoro italiano con basilico fresco genovese Dop, lavorato con le tecnologie più avanzate per garantire le migliori condizioni di igienicità e la massima qualità del prodotto, in conformità con le norme vigenti relative ai prodotti alimentari destinati all'alimentazione umana.
Ingredienti
Polpa di pomodoro 60%, passata di pomodoro Rossoro 21%, concentrato di pomodoro 10,2%, olio di oliva, cipolla, basilico genovese Dop 1,5%, carota, aromi naturali, sale.
Formato e Confezionamento
Vasetto in vetro da 280 gr - tappo a vite standard - interfaldia cartone - film estensibile.
Shelf life
Due anni.



LA DORIA
www.gruppoldoria.it

Pesto
Un classico della nostra cucina mediterranea, dal sapore ricco e intenso, subito pronto da gustare.
Ingredienti
Basilico, olio di semi di girasole, sciroppo di glucosio, anacardi, grana padano Dop, sale, fiocchi di patate, formaggio, pecorino romano Dop, olio extravergine di oliva, proteine del latte, acido lattico, aglio.
Formato e Confezionamento
Una varietà di vasi in vetro che vanno da 90 gr a 520 gr.
Shelf life
Tre anni.



**NOUVELLE TERRE -
BUONONATURALE**
www.buononaturale.it

Sugo di pomodoro e soia bio - 190g
Le Salse e i sughi bio buononaturale riformulano ricette classiche italiane per una dieta che favorisca equilibri sensoriali, corporei e ambientali. Così l'azienda ottiene un ragù vegano senza additivi, realizzato con pomodoro fresco e verdure selezionate da agricoltura biologica. Leggermente pastorizzato per mantenere inalterato il gusto e la freschezza dei tipici condimenti fatti in casa, questo sugo è ideale per realizzare un primo piatto facile e pratico, oppure come base per un secondo piatto più originale. Il Sugo di pomodoro e soia bio 190 gr fa parte della linea di salse vegane bio buononaturale, premiata ai Mediterranean Taste Awards di Londra. Vegan OK e senza glutine.
Ingredienti
Polpa di pomodoro* 71%, soia* reidratata 14% (acqua, soia* 3,3%, sale, amido di mais*, ortaggi* disidratati in proporzione variabile (cipolla*, sedano*, carota*, porro*, prezzemolo*), curcuma*, spezie*, estratto di lievito*), carote*, cipolla*, olio extravergine di oliva*, sedano*, basilico* sale marino, zucchero di canna*, spezie*. *=biologico.
Formato e Confezionamento
Vaso vetro 212 ml colonna; capsula flip Ø 53mm.
Shelf life
Due anni dalla data di produzione.



I TOSCANACCI
www.itoscanacci.it

Sugo di astice
Un sugo nobile realizzato con astice di alta qualità per creare primi piatti esclusivi e deliziosi. Una ricetta equilibrata che esalta l'essenza del mare ma senza mai renderla esagerata. Ideale per primi delicati e ricercati, che vogliono sorprendere.
Ingredienti
Astice (*Homarus americanus*), polpa di pomodoro, panna, olio extra vergine di oliva, vino bianco, vino liquoroso, scalogno, amido di riso, sale, aglio, prezzemolo, peperoncino, aroma naturale (crostacei, pesce). Può contenere tracce di molluschi.
Formato e Confezionamento
180 gr vaso vetro.
Shelf life
Tre anni.



NOVA - NOVA FUNGHI
www.novafunghi.it

Salsa ai carciofi Nova Linea Pasta & Bruschette
La Salsa ai Carciofi Nova, con la sua cremosità e il sapore intenso e ricco del carciofo, rappresenta l'ingrediente o condimento perfetto per vivacizzare i piatti, liberando così la loro essenza e il loro sapore. L'azienda utilizza solo materie prime fresche, al 100% vegan: i condimenti sono privi di conservanti e acidificanti. Queste salse possono essere impiegate come condimento, ingrediente o guarnizione, adattandosi a una vasta gamma di ricette.
Ingredienti
Carciofi 56%, acqua, olio di semi di girasole, patate, sale, aglio, spinaci disidratati, aromi, pepe.
Formato e Confezionamento
140 gr - 190 gr - 540 gr.
Shelf life
Quattro anni.



PANTALEO AGRICOLTURA SOC. AGR.

www.luisapantaleo.it

Sugo bianco di carciofi

Il sugo pronto ai Carciofi Biologico è il frutto di un attento lavoro di selezione delle materie e cura nei processi produttivi che mirano quanto più possibile a rispettare la tradizione gastronomica. Le materie prime sono raccolte e lavorate nel giro di poche ore, il carciofo viene mondato, messo a bagno di acqua e limone per evitarne l'annerimento per poi essere tagliato in maniera grossolana. All'interno della pentola viene avviato il soffritto con olio Evo della Pantaleo Agricoltura e cipolla al quale verrà aggiunto il carciofo precedentemente tagliato. A tre quarti di cottura una parte del sugo in cottura viene prelevato e viene frullato per poi essere rimesso in pentola, per donare una consistenza più cremosa al preparato. Infine, vengono aggiunti gli ultimi aromi come aglio in polvere e prezzemolo.

Ingredienti

Carciofo 78%, olio extra vergine di oliva 8%, cipolla 8%, prezzemolo 3%, aglio 2%, sale 2%. Allergeni assenti.

Formato e Confezionamento

Vaso in vetro da 295 gr.

Shelf life

Due anni.



PROBIOS

www.probios.it

Protein pesto

L'ultima new entry della sempre più numerosa offerta protein di Probios è il nuovo Protein pesto, un condimento 100% vegetale che unisce il sapore autentico del pomodoro e dei pomodorini secchi alle note aromatiche delle erbe mediterranee. Pronto all'uso e senza glutine, è ricco di proteine vegetali, ideale per chi cerca gusto e nutrizione in un solo piatto. Perfetto da abbinare a una pasta proteica per realizzare primi piatti gustosi e bilanciati dal punto di vista nutrizionale.

Ingredienti

*doppio concentrato di pomodoro 34%, acqua, *olio di semi di girasole, *pomodoro secco reidratato (acqua, *pomodoro secco 50%) 13,65%, *proteine della soia, *basilico, *aglio, sale marino, *origano. *Biologico

Formato e Confezionamento

130 gr, vasetto in vetro.

Shelf life

720 gg.



PIATTI FRESCHI ITALIA

www.vivalamamma.com

Linea pesti 90 gr Viva La Mamma

Viva La Mamma, porta in tavola un Fuori Menù con la sua linea di pesti, in un pratico formato da 90 gr ideale anche come monoporzione. La linea è composta dalle referenze classiche come il Pesto con aglio e quello più delicato senz'aglio, entrambi con basilico genovese Dop e grana padano Dop. Inoltre, nei formati da 90 gr sono presenti in assortimento altre due referenze con base noci e base pomodoro arricchita da pomodori secchi. L'assortimento dei pesti Viva La Mamma comprende un formato da 135 gr per le referenze Pesto classico e Pesto senz'aglio.

Ingredienti

*Viva La Mamma Pesto alle noci 90 gr: olio di semi di girasole, noci 17%, formaggi grattugiati 16%, burro (latte), margarina vegetale (oli e grassi vegetali di palma e girasole, acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), anacardi, olio di oliva, sale, pepe, aglio, conservante: acido sorbico.

Formato e Confezionamento

Confezione 90 gr.

Shelf life

Un mese.



RAGOOD

www.ragood.it

Ragù plant-based alla bolognese

Tradizionale ragù alla bolognese, caratterizzato da un'alternativa vegetale alla carne a base soia di provenienza italiana e prodotta in Umbria. Ottimo per chi non vuole rinunciare al gusto del tradizionale ragù di carne.

Ingredienti

Passata di pomodoro (pomodoro, correttore di acidità: acido citrico) 51%, preparato a base di vegetali (acqua, proteine concentrate di soia, oli vegetali (girasole, cocco), aromi naturali, proteine isolate di soia, stabilizzante: metilcellulosa, amido (patata, tapioca), lievito essiccato, fibra vegetale (pisello, bambù, agrumi, psyllium, carota), zucchero bruciato, sale) 18%, acqua, doppio concentrato di pomodoro (pomodoro, sale) 3,7%, olio di semi di girasole, sedano, carota, cipolla, olio extra vergine di oliva, sale, aglio.

Formato e Confezionamento

185 gr.

Shelf life

Un anno.



KRAFT HEINZ (ITALIA) - PLASMON

www.plasmon.it

Plasmon Sughetti - Ragù di lenticchie con pomodoro e carote

Alimento per bambini, a base di ragù di lenticchie, pomodoro e carote. È adatto a partire dai 12 mesi, salvo diverso parere del pediatra. È il condimento ideale per la pasta di grano duro e per utilizzarlo al meglio, basta scaldarlo a bagnomaria, dopo aver tolto la capsula, e aggiungerlo alla pasta. Il prodotto è sterilizzato e non contiene né coloranti, né conservanti. È senza sale aggiunto. Può contenere tracce di glutine. È un condimento che abbraccia i trend nutrizionali del momento in termini di varietà e sostenibilità. Contiene lenticchie intere ed è l'alternativa 100% vegetale per un condimento sano, bilanciato e gustoso.

Ingredienti

Passata di pomodoro (35%), acqua di cottura, lenticchie (23%), doppio concentrato di pomodoro (5%), carote (2%), cipolle, amido di mais, olio extra vergine di oliva.

Formato e Confezionamento

Vasetto da 120 gr.

Shelf life

15 mesi dalla data di produzione e di imballaggio.



RODOLFI MANSUETO

www.rodolfi.com

Sugo di pomodoro con verdure

Lo storico sugo di pomodoro, semplice e appetitoso, preparato con pomodori, verdure fresche, olio d'oliva, senza coloranti e conservanti. Pratico e veloce. Ideale per arricchire di sapore primi piatti, bolliti di carne, pesce, zuppe e crostini.

Ingredienti

Concentrato di pomodoro (70%), verdure in proporzione variabile 18% (carota, sedano, cipolla, prezzemolo), olio di oliva (3,5%), zucchero, piante aromatiche, sale.

Formato e Confezionamento

Tube in astuccio 130 gr e 200 gr.

Shelf life

30 mesi.



FRATELLI POLLI

www.polli.it

Ragù vegetale di peperoni e melanzane

Il ragù vegetale di peperoni e melanzane, realizzato con peperoni italiani di filiera certificata, porta in tavola il calore e i sapori mediterranei. 100% plant based, offre la consistenza golosa del ragù tradizionale, perfetta per esaltare la pasta o arricchire altre ricette. In pratici vasetti antispreco da 90 gr, è senza glutine e soia, per un gusto autentico e naturale, tutto vegetale.

Ingredienti

Ortaggi grigliati marinati tra cui peperoni rossi e gialli, melanzane, sale, polpa di pomodoro ciliegino di origine italiana, olio di semi di girasole, melanzane prefritte, proteine di pisello, pepe nero. Senza soia. Per la lista completa degli ingredienti, vedere la lista sull'etichetta del prodotto

Formato e Confezionamento

Multipack due porzioni da 90 gr.

Shelf life

Tre anni.



ROSSOGARGANO

www.rossogargano.com

Sugo all'arrabbiata

Un sapore avvolgente, capace di diventare un condimento che garantisce un tocco di robustezza a un sugo che conserva tutto il sapore di un pomodoro di qualità.

Ingredienti

Pomodoro pelato, olio extravergine d'oliva, carota, peperone, sale, aglio, peperoncino in polvere (0.1%). Senza zuccheri aggiunti (contiene naturalmente zuccheri). Senza conservanti.

Shelf life

Due anni.



FLLI SACLÀ

www.sacla.it

Pesto alla Genovese 4 x 45 gr senza aglio

Tutto il buono del Pesto tradizionale alla genovese in quattro pratiche monoporzioni, perfette per ogni occasione. Una ricetta che viene realizzata con un ingrediente principale: il basilico Saclà, che viene coltivato in Italia e raccolto con cura per preservarne la tenerezza delle foglie e il caratteristico profumo intenso. Il Pesto alla genovese 4XME senza aglio Saclà, è arricchito da un'aggiunta di parmigiano reggiano Dop insieme ad altri ingredienti selezionati con cura.

Formato e Confezionamento
Peso netto 4 x 45 gr.

Shelf life
Un anno.



SAMA - FATTORIA DEI SAPORI

www.fattoriadeisapori.it

Linea di pesti Fattoria dei Sapori

Quattro referenze, pensate per portare in tavola il sapore genuino della tradizione ligure. Due varianti di Pesto alla genovese, con e senza aglio, realizzate in Liguria con ingredienti certificati come il basilico ligure Dop, il grana padano Dop, il pecorino romano Dop, l'olio extra vergine di oliva e i pinoli - una ricetta che restituisce tutto il profumo, la cremosità e il colore brillante del pesto fatto in casa - Due proposte innovative arricchiscono la linea: il Pesto rosso con ricotta e noci e il Pesto rosso con pomodoro e aceto balsamico di Modena Igp. Entrambi valorizzano il pomodoro italiano di qualità e offrono nuove occasioni di consumo, non solo per condire la pasta ma anche per insaporire insalate, bruschette, panini e ricette creative.

Ingredienti

Ingredienti selezionati e certificati: basilico genovese Dop, formaggi italiani Dop, olio Evo e pomodori italiani.

Formato e Confezionamento
180 gr.

Shelf life
Tre anni.



SARCHIO

www.sarchio.com

Pesto rosso

Biologico, preparato con pomodori secchi e anacardi, ottimo condimento per primi piatti o come ingrediente sfizioso sul pane. Senza glutine e senza formaggio.

Ingredienti

Pomodoro* (49%), olio di semi di girasole*, pomodori secchi reidratati* (11,8%), anacardi*, basilico* (4,7%), patate in focchi*, olio extra vergine di oliva*, pinoli*, aglio*, sale marino. *Prodotto biologico.

Formato e Confezionamento
130 gr - vasetto vetro.

Shelf life
Tre anni.



TARTUFLANGHE

www.tartuflanghe.com

Sugo cacio e pepe al tartufo

La tradizione romana incontra l'eccellenza del tartufo italiano in un condimento cremoso e avvolgente: il Sugo cacio e pepe al tartufo è preparato con oltre il 30% di pecorino romano Dop e arricchito con tartufo estivo italiano (tuber aestivum vitt.), per un'esperienza gastronomica intensa e raffinata. Un'interpretazione originale di un grande classico della cucina romana, pensata per chi ama i sapori decisi e autentici. Perfetto per condire paste, risotti, gnocchi, ravioli e tortelli, questo sugo è pronto all'uso e rappresenta una soluzione pratica e gustosa per esaltare ogni piatto.

Ingredienti

Formaggi (pecorino romano Dop, formaggio a pasta dura) 31%, panna, acqua, amido di mais, tartufo estivo (tuber aestivum vitt.) 1%, pepe nero 0,5%, aroma naturale.

Formato e Confezionamento
180 gr in vaso vetro con capsula.

Shelf life
30 mesi.



TIBERINO 1888

www.tiberino.com

Sugo vegano alla bolognese

Tutto il sapore della tradizione, senza ingredienti di origine animale. Tiberino ha reinterpretato il classico bolognese in chiave vegetale. Solo verdure fresche, proteine vegetali selezionate e pomodoro italiano per un sugo pronto all'uso che conquista anche i palati più esigenti. Ideale con pasta, gnocchi o come base per piatti creativi. Senza conservanti, 100% vegetale, naturalmente buono.

Ingredienti

Pomodoro 30%, granulato di soia 26%, brodo vegetale (sale, soia ed estratto proteico di mais per brodo, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, carota, aglio, sedano, prezzemolo, patate, pomodoro), olio di semi di mais), cipolla, carota, sedano, paprika dolce, aglio, prezzemolo, olio extravergine d'oliva, pepe nero. Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Origine pomodoro: Italia. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura.

Formato e Confezionamento
100 gr PP in in atmosfera protettiva.

Shelf life
Due anni.



CERRETO BIO

www.cerretobio.com

Preparato per pasta all'Arrabbiata Bio

Il preparato per pasta all'arrabbiata permette di realizzare un sugo in pochi minuti. Può essere utilizzato per condire la pasta, insaporire la carne o preparare sfiziose bruschette. Sempre pronto all'uso, permette di ridurre gli sprechi (ad esempio, niente aglio che germoglia in frigorifero o vasetti di capperi che non ci si ricorda quando sono stati aperti).

Ingredienti

Aglio* (solfiti), capperi*, peperoncino*, pomodoro*, cipolla* (solfiti), prezzemolo*, sale*. *Biologico

Formato e Confezionamento
Sacchetto in plastica da 100 gr.

Shelf life
15 mesi.



LINK: <https://www.modenatoday.it/attualita/family-day-gruppo-fini-ravarino-2025.html>

Giovedì, 12 Giugno 2025

 Sereno



Abbonati

 Accedi

ATTUALITÀ RAVARINO

Un family day tutto da gustare allo stabilimento del Gruppo Fini a Ravarino

Sabato 11 giugno il Gruppo Fini ha aperto le porte del proprio stabilimento produttivo per accogliere le famiglie dei dipendenti in una giornata dedicata alla condivisione, alla scoperta e alla convivialità

Redazione

12 giugno 2025 10:11



Giornata importante quella di sabato 11 giugno per il Gruppo Fini, che ha organizzato uno speciale Family Day ai familiari dei lavoratori l'opportunità di visitare e vivere i luoghi dove ogni giorno prendono vita la pasta fresca ripiena a marchio Fini e i sughi, le conserve e le confetture firmate Le Conserve della Nonna. Il brand modenese, come noto, ha una delle sue sedi a Ravarino, parte integrante del Gruppo e specializzato nella trasformazione di materie prime di qualità che sarà il teatro di una grande festa pomeridiana.

Durante la Giornata delle Famiglie, i partecipanti – circa 150 tra dipendenti e familiari – sono stati accompagnati in visite guidate all'interno degli stabilimenti, per seguire da vicino tutte le fasi del processo produttivo: dalla lavorazione delle materie prime fino al confezionamento finale. Un'occasione concreta per toccare con mano l'attività lavorativa e conoscerne gli ambienti.



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







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





LINK: <https://www.ilrestodelcarlino.it/modena/cronaca/family-day-per-il-gruppo-23c041fd>



Acquista il giornale

Accedi

Abbonamento mensile:
6 € al mese

Bolognese morto in spiaggia Referendum 'pilotato' Blocco Euro 5 Vasco Rossi a Bologna Lavanda fioritura Carlino 140 anni

CITTÀ ▾

MENÙ ▾

SPECIALI ▾

VIDEO

ULTIM'ORA



Ricerca

12 giu 2025



ALBERTO GRECO
Cronaca



Il Resto del Carlino
Modena
Cronaca
Family day per il Gruppo Fini: "Forte legame con il territorio"

Family day per il Gruppo Fini: "Forte legame con il territorio"

Il Gruppo Fini, storico marchio alimentare modenese, tornato con la sua sede di Ravarino dal 2007 in mani completamente italiane,...





Il Gruppo Fini, storico marchio alimentare modenese, tornato con la sua sede di Ravarino dal 2007 in mani completamente italiane,...

PER APPROFONDIRE:

ARTICOLO: Pro Loco protagoniste all'Abbadia

ARTICOLO: Concluse le visite di 'Antiche Pievi': "Preziosa memoria del territorio"

ARTICOLO: L'assaggio d'estate. Musica sotto le stelle, sagre e passeggiate. Ecco la guida al ponte

I Gruppo Fini, storico marchio alimentare modenese, tornato con la sua sede di **Ravarino** dal 2007 in mani completamente italiane, ora al 100% di proprietà della Holding Carisma, ieri ha aperto le porte dello stabilimento per uno speciale **Family Day**, esteso ai familiari dei lavoratori. Offerta l'opportunità per i circa 250 convenuti di visitare e vivere i luoghi dove ogni giorno prendono vita la pasta fresca ripiena a marchio Fini e i sughi, le conserve e le confetture firmate Le Conserve della Nonna. A piccoli gruppi i presenti sono stati accompagnati in itinerari guidati all'interno degli stabilimenti, per seguire da vicino tutte le fasi del processo produttivo: dalla lavorazione delle materie prime fino alla etichettatura finale. Un'occasione unica per scoprire da vicino l'attenzione, la "competenza e la passione, ma anche la cura e i controlli che ogni giorno alimentano la produzione del Gruppo Fini".

Proprio a Ravarino ha sede quest'ultimo brand modenese, capace di realizzare un fatturato di 70 milioni di euro, il 20% del quale conseguito sui mercati esteri, dove sono particolarmente apprezzate conserve e confetture. "Questa – ha detto la sindaca di Ravarino Maurizia Rebecchi, presente a questo happening – è una delle realtà produttive più importanti del nostro territorio. La sua storia, il suo radicamento sono assai sentiti e sono fortissimi. E' un valore inestimabile anche perché c'è un rapporto molto stretto tra l'azienda ed il territorio, un territorio che è a vocazione agricola per il 90%, tra l'altro con delle produzioni di eccellenza che vedono qui la loro trasformazione in prodotti di qualità". Per l'azienda la festa di ieri, che non si ripeteva da almeno sei anni, è stato un modo per rafforzare il legame con le famiglie dei propri collaboratori e trasmettere i valori che guidano quotidianamente il lavoro all'interno dello stabilimento.

Il Gruppo Fini conta oggi circa 150 dipendenti, in aumento nei periodi di maggiore produzione, in estate con la raccolta di pomodori e frutta, mentre in inverno con la crescita della domanda di pasta fresca e pasta fresca ripiena. Per la dirigenza della azienda è stata anche la conferma dell'impegno del Gruppo "verso la trasparenza, la qualità e il benessere delle persone".

Alberto Greco



© Riproduzione riservata

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Cronaca

Sabato l'addio al Maestro Bergamini

Cronaca

"Incontro con Previtali esempio di doppi standard"

Cronaca

Ragazzini entrano abusivamente in piscina

Cronaca

Alimentari, pressing Lega: "Più decoro e sicurezza"

Cronaca

Resta incastrato nei rovi: soccorso ai laghi Curiel

LINK: <https://www.joyfreepress.com/2025/06/09/455824-un-family-day-tutto-da-gustare/>

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

★
Home

★
COME e COSA PUBBLICARE

★
Categorie

★
ACCEDI

🏠 Comunicati generici > Un family day tutto da gustare >

Un family day tutto da gustare

9 Giu 2025 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Mangiare
🏷️ Tags: confetture · conserve · family day · Food · Gruppo Fini · Le Conserve della Nonna · modena · open day · pasta fresca ripiena · pomodoro · salse

Il prossimo 11 giugno, il Gruppo Fini aprirà le porte del suo stabilimento produttivo di Ravarino (MO) per accogliere le famiglie dei propri dipendenti in una giornata dedicata alla condivisione, alla scoperta e alla convivialità.

Gruppo Fini, lo storico marchio alimentare italiano – 100% di proprietà italiana – offrirà l'**11 giugno** uno speciale **Family Day** ai familiari dei lavoratori l'opportunità di **visitare e vivere i luoghi dove ogni giorno prendono vita la pasta fresca ripiena a marchio Fini e i sughi, le conserve e le confetture firmate Le Conserve della Nonna**. Proprio a **Ravarino (MO)**, ha sede quest'ultimo brand modenese, parte integrante del Gruppo e specializzato nella trasformazione di materie prime di qualità che sarà il teatro di **una grande festa pomeridiana**.

Durante la Giornata delle Famiglie, i partecipanti – attesi in circa 150 tra dipendenti e familiari – saranno accompagnati in **visite guidate all'interno degli stabilimenti, per seguire da vicino tutte le fasi del processo produttivo**: dalla lavorazione delle materie prime fino al confezionamento finale. Un'occasione unica per scoprire da vicino l'attenzione, la competenza e la passione che ogni giorno alimentano la produzione del Gruppo Fini.

La giornata sarà arricchita da **momenti di intrattenimento, con una merenda e attività ludiche**, in un clima di festa e condivisione, da proseguire a casa con uno speciale cadeau di degustazione.

Per l'azienda è un modo per **rafforzare il legame con le famiglie dei propri collaboratori e trasmettere i valori che guidano quotidianamente il lavoro all'interno dello stabilimento**. Il Gruppo Fini conta oggi circa **150 dipendenti, in aumento nei periodi di maggiore produzione**, in estate con la raccolta di pomodori e frutta, mentre in inverno con la crescita della domanda di pasta fresca e pasta fresca ripiena.

L'incontro dell'11 giugno sarà **un'ulteriore conferma dell'impegno del Gruppo verso la trasparenza, la qualità e il benessere delle persone**, in linea con la missione aziendale che predilige **un approccio che mette al centro non solo il gusto e la bontà dei prodotti, ma anche la sicurezza, l'innovazione e il valore umano**, rendendo ogni piatto un'esperienza ricca di significato, non solo a livello gustativo, ma anche identitario.

www.nonsolobuono.it

Il Gruppo Fini SpA, società 100% italiana di proprietà di Holding

🔍 Fai la tua ricerca

📅 Archivi

Seleziona il mese

🌐 La rete sociale

Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.borderlineagency.com

© 2025 JOY Free Press — All Rights Reserved.

[Manage consent](#)

LINK: <https://www.informazione.it/c/F2C1D63F-018D-476D-976A-BE0BD825B328/Un-family-day-tutto-da-gustare>

Notizie a Confronto

Comunicati Stampa

Social News

Offerte di Lavoro

informazione.it

Comunicati Stampa

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



Un family day tutto da gustare

Il prossimo 11 giugno, il Gruppo Fini aprirà le porte del suo stabilimento produttivo di Ravarino (MO) per accogliere le famiglie dei propri dipendenti in una giornata dedicata alla condivisione, alla scoperta e alla convivialità.

[COMUNICATO PRECEDENTE](#)

[COMUNICATO SUCCESSIVO](#)

Segui i comunicati stampa su



Modena, 09/06/2025 ([informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi](#))

Gruppo Fini, lo storico marchio alimentare italiano – 100% di proprietà italiana – offrirà l'**11 giugno** uno speciale **Family Day** ai familiari dei lavoratori l'opportunità di **visitare e vivere i luoghi dove ogni giorno prendono vita la pasta fresca ripiena a marchio Fini e i sughi, le conserve e le confetture firmate Le Conserve della Nonna**. Proprio a **Ravarino (MO)**, ha sede quest'ultimo brand modenese, parte integrante del Gruppo e specializzato nella trasformazione di materie prime di qualità che sarà il teatro di **una grande festa pomeridiana**.

Durante la Giornata delle Famiglie, i partecipanti – attesi in circa 150 tra dipendenti e familiari – saranno accompagnati in **visite guidate all'interno degli stabilimenti, per seguire da vicino tutte le fasi del processo produttivo**: dalla lavorazione delle materie prime fino al confezionamento finale. Un'occasione unica per scoprire da vicino l'attenzione, la competenza e la passione che ogni giorno alimentano la produzione del Gruppo Fini.

La giornata sarà arricchita da **momenti di intrattenimento, con una merenda e attività ludiche**, in un clima di festa e condivisione, da proseguire a casa con uno speciale cadeau di degustazione.

I comunicati stampa sul tuo sito

comunicati widget

Se lo desideri puoi pubblicare i comunicati stampa presenti su [informazione.it](#) sul tuo sito. **Scopri come...**

Per l'azienda è un modo per **rafforzare il legame con le famiglie dei propri collaboratori e trasmettere i valori che guidano quotidianamente il lavoro all'interno dello stabilimento**. Il Gruppo Fini conta oggi circa **150 dipendenti, in aumento nei periodi di maggiore produzione**, in estate con la raccolta di pomodori e frutta, mentre in inverno con la crescita della domanda di pasta fresca e pasta fresca ripiena.



L'incontro dell'11 giugno sarà **un'ulteriore conferma dell'impegno del Gruppo verso la trasparenza, la qualità e il benessere delle persone**, in linea con la missione aziendale che predilige **un approccio che mette al centro non solo il gusto e la bontà dei prodotti, ma anche la sicurezza, l'innovazione e il valore umano**, rendendo ogni piatto un'esperienza ricca di significato, non solo a livello gustativo, ma anche identitario.

Il **Gruppo Fini SpA**, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo, sempre all'insegna di tradizione, territorio e qualità. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.borderlineagency.com



Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.nonsolobuono.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

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

via Parisio 16

40137 bologna

borderline@borderlineagency.com

Allegati

Slide Show