



RASSEGNA STAMPA 2019

- **Gennaio**
- **Febbraio**
- **Marzo**

Spett.le

Gruppo FINI spA

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

Amministrazione:
Via Albareto, 211
41122 Modena

19 aprile 2019

COMUNICATO
STAMPA
APPROVATO

Febbraio 2019



UNA STORIA DA ASSAPORARE.

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

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

Disponibili dal 18 marzo i nuovi Ravioli Pancetta e Grana Padano della linea "I Granripieni" di Fini, selezione dei formati e delle ricette gourmet del celebre marchio emiliano.

SI ARRICCHISCE LA LINEA "I GRANRIPIENI DI FINI" CON I RAVIOLI PANCETTA E GRANA PADANO

Una nuova referenza nel segno della migliore tradizione culinaria italiana si aggiunge alla selezionata gamma di pasta fresca ripiena di Modena.



"I Granripieni" di **Fini** – linea **premium** dello storico brand emiliano nato a Modena nel 1912 e specializzato nella pasta fresca ripiena – si arricchisce di una nuova sfiziosa proposta, perfetta per chi ricerca un gusto ricco e deciso preservando un abbinamento tradizionale tipico della tradizione culinaria del nostro Paese. Si tratta dei **Ravioli Pancetta e Grana Padano**: una ricetta saporita e appetitosa con una forte riconoscibilità in percentuale del **grana padano DOP**, certificato dal marchio del Consorzio, e il **45% di ripieno** all'interno di un **grande formato** di raviolo in cui emerge il gusto inconfondibile della pancetta stesa affumicata.

Un'inedita variante della già affermata linea "I Granripieni", in costante crescita in termini del volume di vendita anche in virtù del rilancio perseguito dal Gruppo Fini nel 2017, che riconferma ancora una volta la centralità attribuita dal consumatore italiano alla **qualità** e all'appagamento sensoriale, derivante da un'accurata scelta delle migliori materie prime e da un'attenta ricerca in tema di formati di pasta. Una linea, quella de "I Granripieni", che ha registrato **numeri positivi nel 2018** e che, sull'onda dei lanci più recenti, vede crescere ancora il **numero medio di referenze a scaffale in GDO**. Segno positivo anche per la crescita dei **volumi e delle rotazioni medie di base** (+4,8%), a significare il buon riscontro ottenuto sul consumatore finale dai prodotti della gamma "i Granripieni".

A partire **dal 18 marzo**, quindi, sarà possibile reperire a **banco frigo** la nuova proposta di pasta ripiena del Gruppo Fini accanto alle altre eccellenze della gamma "I Granripieni", risultato di una meticolosa analisi di mercato volta a individuare le evoluzioni di gusto e le preferenze di consumo degli italiani in tema di pasta fresca ripiena.

Tutti i formati de "I Granripieni" sono realizzati nella totale assenza di conservanti e aromi artificiali, grassi vegetali di palma e glutammato monosodico. Un assortimento di pasta fresca ripiena pensato per i consumatori che, con la garanzia di un grande gruppo alimentare, vogliono sperimentare il piacere del mangiare bene emiliano ogni giorno. Infatti pasta Fini ha mantenuto le caratteristiche di quella della tradizione modenese: **sfoglia ruvida consistente e porosa, realizzata a partire da farine 100% italiane**.



BORDERLINE srl
C.F. e P.I. 05275951207 | REA: 80501070
www.borderlineagency.com

UFFICIO STAMPA

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

COMMUNICATION MANAGER & P.R.

MATTEO BARBONI
M. +39.349.6172546
m.barboni@borderlineagency.com

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare in Italia. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



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

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

Le Conserve della Nonna, storico brand modenese specializzato in conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale, arricchisce la sua offerta con due nuove referenze della linea legumi con materia prima di provenienza 100% italiana.

Le Conserve della Nonna esaltano i sapori della tradizione italiana con due novità nella linea legumi

Uno speciale lancio nel segno della tradizione gastronomica regionale, capace di portare sulle tavole del consumatore italiano il gusto unico delle Lenticchie di Altamura IGP e dei Ceci neri della Murgia.



Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), continua il viaggio attraverso i sapori e le tradizioni del Bel Paese offrendo al mercato due varianti di legumi differenzianti e di altissima qualità, di **provenienza 100% italiana**.

In linea con la sua grande tradizione, passione, impegno e innovazione – oltre che con una proposta completa di prodotti realizzati a partire da materie prime lavorate da fresco, con l'attenzione tipica di una cucina domestica – il brand inserisce a catalogo due nuovi prodotti geograficamente connotati e capillarmente richiesti nel panorama del mercato food italiano. Ecco quindi le novità della **linea legumi**: le **Lenticchie di Altamura IGP** e i **Ceci neri della Murgia al naturale**.



Se da un lato le **Lenticchie di Altamura** si distinguono per la spiccata versatilità e trovano applicazione anche in moltissime ricette – sia come contorno pronto da scaldare che come ingrediente di una zuppa o di una sfiziosa pasta, grazie alla ricettazione realizzata con pomodoro ed erbe aromatiche – dall'altro emergono con forte intensità i profumi e i sapori della terra di provenienza di questo legume IGP, al confine tra Puglia e Basilicata.

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

Il brand del Gruppo Fini, fresco di restyling nella sua visual identity, rafforza ora la già ricca gamma di legumi che sono proposti sia semplici, solo in acqua e sale – come i Ceci Giganti, i Fagioli Borlotti e i Cannellini – che ricettati come i Fagioli all'Uccelletto e quelli al Fiasco, o più originali come l'Armonia di Legumi. Tutti sempre confezionati in vaso di vetro a garanzia di **genuità e trasparenza** che da sempre contraddistinguono il marchio Le Conserve della Nonna.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare in Italia. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



BORDERLINE srl
C.F. e P.I. 05219951207 | REA: BO501070
www.borderlineagency.com

UFFICIO STAMPA

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

COMMUNICATION MANAGER & P.R.

MATTEO BARBONI
M. +39.349.6172546
m.barboni@borderlineagency.com

COMUNICATO
STAMPA
APPROVATO

Marzo 2019



UNA STORIA DA ASSAPORARE.

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

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

Un'occasione speciale per gli amanti della buona tavola: da marzo a Pasqua si potranno acquistare le confezioni dei Granripieni Fini dedicate alle Gran Ricette, ideate e realizzate dalle blogger finaliste del contest #ilpranzodelladomenica lanciato da Fini pasta fresca.

UNA SPECIAL EDITION PER I GRANRIPIENI FINI

Dal web arrivano in tavola, solo da marzo a Pasqua, le Gran Ricette riportate sui pack Fini, con le creazioni delle tre vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica". Ravioli e tortellini emiliani incontrano la cucina regionale con gusto e originalità

Un'occasione da non perdere quella offerta da Fini con i pack *special edition* "Gran Ricette" de "I Granripieni", la linea premium che raccoglie le proposte più gustose della storica azienda emiliana nata nel 1912 a Modena e specializzata nella pasta fresca ripiena.

Da marzo a Pasqua, le tre ricette vincitrici del contest #ilpranzodelladomenica – progetto di **comunicazione web e social** svoltosi sulle piattaforme Facebook e Instagram del Gruppo Fini, che ha coinvolto tra aprile e settembre 2018 20 food blogger selezionate in tutta Italia – troveranno spazio nel banco frigo accanto alla tradizionale offerta gastronomica della gamma di pasta ripiena Fini. Si tratta degli abbinamenti culinari giudicati più appetitosi e selezionati tra le 20 ricette che meglio hanno saputo coniugare la pasta ripiena Fini con gli ingredienti e i sapori regionali di ciascun/a partecipante. Grazie a questa iniziativa i consumatori potranno replicare i tre piatti, individuabili grazie ai bollini "Gran Ricette" apposti sul pack, affidandosi alle indicazioni per la realizzazione culinaria "home made".

Le tre proposte corrispondono, in ordine di classifica, ai **Ravioli ricotta erbe con pesto di fave, pecorino e pancetta** realizzati dalla vincitrice del Lazio Fedora D'Orazio, seguita dall'ombra Miria Onesta, con i suoi sfiziosi **Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale**, e dalla terza classificata, la piemontese Adele Gilardo, autrice dei **Ravioli alla carne 100% italiana in panatura di nocciole con fonduta di raschera**. Le tre fantasiose idee ricette si caratterizzano non solo per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, ma anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti – esperti e amatori – di cimentarsi ai fornelli e di replicare i primi piatti, pensati per tre tipologie di pubblico differenti: i **consumatori tradizionali**, quelli più **sensibili al benessere** e, infine, i **giovani**.

La grande partecipazione al contest e la vittoria a colpi di like delle tre food blogger sulle 20 selezionate, hanno decretato anche il forte interesse degli amanti della buona tavola, già destinatari della linea premium "I Granripieni", per sua stessa identità incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta che continuano a registrare ottimi andamenti. Oltre ai ripieni sapientemente ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti, disponibili per un bimestre con lo speciale pack ricettato che li rende ancora più stuzzicanti.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare in Italia. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



BORDERLINE srl
C.F. e P.I. 03210951207 | REA: BO061070
www.borderlineagency.com

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

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

**COMUNICATO
STAMPA
APPROVATO**

Marzo 2019



UNA STORIA DA ASSAPORARE.

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

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

Già a scaffale le nuove confezioni de "I Granripieni" Fini con le "Gran Ricette", ideate e realizzate dalle blogger finaliste del contest "Il Pranzo della Domenica" lanciato da Fini pasta fresca. Uno speciale pack che presenta il gustoso esito dell'incontro tra tortellini, ravioli e tradizioni regionali, in un binomio tutto da provare.

DAL WEB ALLA TAVOLA CON LE "GRAN RICETTE" FINI: RAVIOLI E TORTELLINI INCONTRANO LE CUCINE REGIONALI

Da marzo a Pasqua le nuove etichette Special Edition con le tre sfiziose ricette vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica"



Arrivano sugli scaffali i pack **Special Edition "Gran Ricette"** de "I Granripieni" di Fini, linea premium che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi proposti dalla storica azienda emiliana nata nel 1912 a Modena e specializzata nella pasta fresca ripiena. A impreziosire la già selezionatissima proposta de "I Granripieni", vi saranno **da marzo a Pasqua** le tre ricette che si sono aggiudicate la vittoria del contest **#ilpranzodelladomenica**, progetto di

comunicazione web e social che ha coinvolto lo scorso anno 20 food blogger selezionate in tutta Italia. Se nel 2018 ogni domenica, da aprile a settembre, è stato possibile seguire e votare una ricetta realizzata a partire da un prodotto Fini, abbinato a ingredienti tipici del territorio d'origine, ora sarà possibile replicare i tre piatti giudicati più gustosi, grazie alla riconoscibilità del pack della **Special Edition**, contenente le indicazioni per realizzarli a casa propria.

La disida ha interessato tortellini e ravioli - nel corso di un **cooking show** in cui le tre proposte culinarie più originali hanno stupito la giuria riunitasi a Bologna per l'assaggio finale, presso **FICO Eataly World** - caratterizzandosi oltre che per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti di replicare le proposte, destinate a **tre tipologie di pubblico differenti**: i consumatori tradizionali, quelli più sensibili al benessere e i giovani.

In una competizione in cui i veri protagonisti sono risultati il gusto e l'amore per la buona tavola, sul gradino più alto del podio è salita Federa D'Orazio che dal suo blog "Cappuccino e cornetto", ha proposto i **Ravioli ricotta erbetta con pesto di fave, pecorino e pancetta** (<https://www.cappuccinocornetto.com/2018/06/ravioli-di-ricotta-con-pesto-di-fave-pecorino-e-pancetta.html>). Il Lazio emerge con il suo sapore deciso, che ben si sposa con la pasta fresca ruvida e trafilata in bronzo che caratterizza le produzioni Fini.

Miria Onesta dal suo blog "2 amiche in cucina" ha rappresentato l'Umbria con i **Tortellini al prosciutto crudo con cicorie e guanciale** (<https://www.dueamicheincucina.it/2018/09/tortellini-al-prosciutto-crudo-con-cicorie-e-guanciale.html>) in cui l'unione tra una pasta tradizionalmente emiliana e due ingredienti tipici del Centro Italia ha prodotto un trionfo di sapori.

Al terzo posto una regione del Nord, il Piemonte, con la giovanissima Adele Gilardo: dal suo blog "Formelli fuori Sede" ha pensato ai ragazzi con i **Ravioli alla carne in panatura di nocce con fonduta di formaggio raschera** (<https://formellifuorisede.com/2018/09/ravioli-in-panatura-di-nocce-con-fonduta-di-raschera.html>), un'idea originale per consumare un primo piatto, da soli o in compagnia, all'insegna del gusto e della qualità.



BORDERLINE srl
C.E. e R. rappresentati per la direzione
www.borderlineagency.com

UFFICIO STAMPA
Via Parisio, 16
40137 Bologna (BO)
T. +39 051 4450204
F. +39 051 0150019
press@borderlineagency.com

COMMUNICATIONS MANAGER & P.R.
MATTEO BARBONA
M. +39 349 6172546
mbarbona@borderlineagency.com

UNA STORIA DA ASSAPORARE.

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

La **Special Edition** delle "Gran Ricette" rappresenta la riconferma del grande successo finora registrato presso il pubblico de "I Granripieni". La vasta partecipazione al contest comprova la ricerca di qualità perseguita dall'azienda modenese e il suo riconoscimento da parte dei consumatori. La linea premium si è infatti incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta. Oltre ai ripieni ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti che hanno segnato performance di crescita importanti a livello nazionale fin dalla loro presentazione al mercato.



BORDERLINE srl
C.E. e R. rappresentati per la direzione
www.borderlineagency.com

UFFICIO STAMPA
Via Parisio, 16
40137 Bologna (BO)
T. +39 051 4450204
F. +39 051 0150019
press@borderlineagency.com

COMMUNICATIONS MANAGER & P.R.
MATTEO BARBONA
M. +39 349 6172546
mbarbona@borderlineagency.com

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare in Italia. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). Fini è un marchio di pasta ripiena e sugli freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

**COMUNICATO
STAMPA
APPROVATO**

Marzo 2019



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

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

Le Conserve della Nonna, storico brand modenese specializzato in conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale, si aggiudica il premio Quality Award 2019 con le sue linee extra confetture e salse pronte.

**AL QUALITY AWARD
I CONSUMATORI PREMIANO LE CONSERVE DELLA NONNA**

La quarta edizione del premio dedicato ai prodotti Food & Beverage assegna la garanzia di qualità alle linee extra confetture e salse pronte dello storico marchio del Gruppo Fini.

Si è svolta il **6 marzo** a Milano, presso la centralissima location di Palazzo Visconti, la cerimonia di premiazione di una rosa di prodotti selezionati da un ampio campione di consumatori partecipanti al progetto **Quality Award**.

Alla presenza di professionisti e operatori del mondo della distribuzione, oltre che di un nutrita rappresentanza della stampa trade e consumer, **28 aziende** all'interno di **42 categorie merceologiche** hanno visto riconoscere il valore del proprio prodotto d'eccellenza: tra queste il Gruppo Fini con il brand **Le Conserve della Nonna**, fondato nel 1973 a Ravarino e da allora specializzato nella produzione di conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale.



A convincere i 300 consumatori *heavy user* - selezionati sulla base dell'intenso ricorso alla categoria merceologica sotto esame - sono state in particolare due linee della diversificata proposta firmata Le Conserve della Nonna: le **extra confetture** (disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene, pesca, albicocca, fragole, more e frutti di bosco) e le **salse pronte** Mediterranea, Emiliana e Marinara, tre gustose ricette realizzate a partire dal pomodoro dolce dell'Emilia Romagna e ideali per tre differenti occasioni di utilizzo in cucina: i secondi di carne e pesce, la preparazione del ragù e dei sughi di pesce. Tra i vincitori riconfermati, novità di mercato e brand di tendenza, nell'edizione 2019 il Gruppo Fini ha riattestato quindi l'importanza della tradizione, dell'autenticità e della qualità per un'offerta adeguata alle richieste del mercato.

Attraverso un rigoroso **blind test** - effettuato in laboratorio senza la possibilità di visualizzare il marchio di appartenenza della referenza valutata - i consumatori hanno condotto delle **prove sensoriali** volte a esprimere un giudizio relativamente ad alcuni particolari parametri, come il sapore, l'aspetto, la consistenza, l'elemento olfattivo, l'etichetta ingredienti e il gradimento complessivo. Solo i prodotti capaci di conquistare completamente gli esaminatori hanno potuto accedere alla vittoria e ottenere, di conseguenza, il bollino di certificazione di qualità da esporre sulle confezioni per la durata di un anno.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). Fini è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

borderline
borderline srl
c.a. e m. (cooperativ) s.a.s. snc
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Parma, 16
40137 Bologna (IT)
T. +39 051 460204
F. +39 051 460209
press@borderlineagency.com
COMMUNICATIONS MANAGER & PR
MATTEO BARBONI
M. +39 349 672546
m.barboni@borderlineagency.com

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

Se fino a questo momento il food contest ha accompagnato i consumatori nelle proprie abitudini d'acquisto, invitandoli a prediligere prodotti di alto livello qualitativo garantito, dal 2020 i test seguiranno anche un'altra direzione in collaborazione con Nielsen. Le aziende avranno infatti modo di confrontare il proprio standard di qualità con un benchmark di media categoria, basato sulle referenze più vendute in Italia.

Un ottimo riscontro per Le Conserve della Nonna e un'importante attestazione di fiducia da parte della platea dei consumatori, sempre più orientati al gusto e alla sicurezza di un prodotto dalle elevate caratteristiche sensoriali e organolettiche, realizzato a partire dalle migliori materie prime.



borderline
borderline srl
c.a. e m. (cooperativ) s.a.s. snc
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Parma, 16
40137 Bologna (IT)
T. +39 051 460204
F. +39 051 460209
press@borderlineagency.com
COMMUNICATIONS MANAGER & PR
MATTEO BARBONI
M. +39 349 672546
m.barboni@borderlineagency.com

**COMUNICATO
STAMPA
APPROVATO**

Marzo 2019



Sede sociale:
Via Corfini, 1583
41017 Ravenna (MO)
Amministrazione:
Via Albaretto, 211
41122 Modena
info@nonsolobuono.it
www.nonsolobuono.it



BORDERLINE srl
C.F. e P. 02000001583
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Farnese, 16
40137 Bologna (IT)
T. +39 051 460204
F. +39 051 460209
press@borderlineagency.com
COMMUNICATIONS MANAGER & P.R.
MATTEO BARONI
M. +39 349 6172546
m.baroni@borderlineagency.com

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

Il brand Le Conserve della Nonna, in collaborazione con l'Accademia Cucina Evolution e la dott.ssa Chiara Manzi, massima esperta di cucina antiaging, ha condiviso in una speciale serata presso il ristorante Libra Cucina Evolution i segreti per una pizza leggera e salutare che non rinuncia al piacere del gusto.

**LA PIZZA "BUONA DA VIVERE"
CON POMODORO 100% EMILIANO**

Le Conserve della Nonna, con la dott.ssa Chiara Manzi e lo Chef Roberto Cipolla, racconta il piacere del benessere in cucina con una dimostrazione live dei segreti per un impasto perfetto: farine selezionate, poco sale e un pomodoro di alta qualità per un'esperienza gastronomica appagante e altamente digeribile.



Lunedì 11 marzo, presso il ristorante **Libra Cucina Evolution** di via Testoni 10, a Bologna, ha avuto luogo un viaggio lungo i sentieri del gusto e della leggerezza, capace di legare a doppio filo la ricerca della bontà con i benefici derivanti da una sana ed equilibrata preparazione.

A spiegare i trucchi per un impasto digeribile e gustoso c'erano la **dott.ssa Chiara Manzi**, massima esperta di cucina antiaging e nutrizionista di fama internazionale, e lo **Chef del Libra Roberto Cipolla**, specializzato in Culinary Nutrition.

Alla base di tutto l'idea che un piatto, per quanto gradevole alla vista e piacevole al palato, debba fornirci tutti gli apporti nutritivi necessari al benessere per potersi considerare un capolavoro culinario.

Tra gli ingredienti principi della serata, la passata rustica **RustiPizza** de **Le Conserve della Nonna**, prodotto denso e corposo realizzato a partire da pomodoro 100% emiliano, condito con origano e ideale per guarnire la pizza.

Il ricorso a un **ridotto quantitativo di sale** (meno di 10gr per 1 kg di farina, contro i 40gr indicati nella ricetta tradizionale) valorizza l'apporto del pomodoro, permettendo al suo profumo e al suo sapore di emergere chiaramente e di arricchire il condimento della pizza con gli aromi unici del territorio di provenienza.

Pochissime calorie - meno di un'insalata rizzarda - sono poi il vero segreto della pizza firmata Libra e Chiara Manzi, dal 2015 **partner de Le Conserve della Nonna** nella ricerca di prodotti straordinari, dalle confetture agli insaporitori, fino alle più equilibrate ricette antiaging.

Gli ingredienti utilizzati nel corso



Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi **Fini**, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e **Le Conserve della Nonna**, storica realtà di Ravenna (MO). **FINI** è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. **Le Conserve della Nonna**, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Sede sociale:
Via Corfini, 1583
41017 Ravenna (MO)
Amministrazione:
Via Albaretto, 211
41122 Modena
info@nonsolobuono.it
www.nonsolobuono.it



BORDERLINE srl
C.F. e P. 02000001583
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Farnese, 16
40137 Bologna (IT)
T. +39 051 460204
F. +39 051 460209
press@borderlineagency.com
COMMUNICATIONS MANAGER & P.R.
MATTEO BARONI
M. +39 349 6172546
m.baroni@borderlineagency.com

dello **show cooking** per realizzare l'impasto sono stati una **farina tipo 0**, una farina di farro biologica integrale (monococco e molto profumata) e una farina tipo 3 macinata a pietra. Poiché la pizza ben lievitata ha un indice glicemico molto alto, per limitare questo inconveniente nell'impasto è stato inserito l'**inulina**, una fibra prebiotica di origine vegetale che rallenta e in parte impedisce l'assorbimento degli zuccheri e degli amidi, **abbassando l'indice glicemico e mantenendo la digeribilità**. Infine, a coronare la preparazione il condimento con il **pomodoro RustiPizza** a firma **Le Conserve della Nonna**: un ingrediente fondamentale anche in virtù del potentissimo antiossidante contenuto al suo interno, il Licopene, il cui gusto trionfa a guarnizione degli altri ingredienti e grazie al ridotto contenuto di sale della pizza leggera e antiaging proposto da Cucina Evolution. Un'esperienza gastronomica che attesta, ancora una volta, la forte attenzione del brand Le Conserve della Nonna alla **qualità degli ingredienti** e delle preparazioni, per una cucina gustosa, leggera e salutare.

L'assortimento di salse e passate de Le Conserve della Nonna da sempre porta in tavola il meglio che si possa ricavare dal pomodoro, raccolto nel momento migliore della maturazione e lavorato entro 24 ore con metodi rispettosi di tutte le proprietà della materia prima, seguendo lavorazioni in linea con la tradizione della cucina mediterranea. Un marchio 100% italiano che coniuga passione, tradizione e ricerca per portare in tavola il meglio che la natura offre, grazie a una grande storia di tradizione, impegno e innovazione, e a un'offerta completa di prodotti realizzati con materie prime lavorate da fresco con l'attenzione tipica di una cucina domestica e familiare.



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

Migliore passata di pomodoro: elenco e classifica

Per sughi, per condire la pasta, cuocere alla pizzaiola: il meglio delle proposte, dai prodotti biologici alle marche classiche come Mutti.

ELEONORA D'UFFIZI 8 FEBBRAIO 2019



Storia: ■ *Prodotti Alimentari*

Dopo aver fatto una **classifica della pasta**, non poteva mancare dalla nostra redazione un elenco della migliore passata di pomodoro italiana, dai prodotti **biologici** alle marche classiche che si trovano su tutti gli scaffali dei supermercati, come la passata Mutti.

Come valutare la passata in commercio? Sono tanti gli elementi da tenere in considerazione per scegliere il prodotto migliore, non solo il **sapore** e la **capacità di condire**, ma anche l'assenza dei **pesticidi** nella coltivazione rilevata dalle ultime ricerche diffuse e la **lotta al caporalato** in cui si impegnano i vari brand.

Abbiamo così raccolto, in un elenco personale (sicuramente parziale) e con una classifica in ordine alfabetico, le **10 migliori passate di pomodoro da mettere in dispensa**.

- 1 **Alce nero.** La passata di pomodoro biologico Alce Nero nasce da pomodori a bacca lunga, tra cui le varietà Coimbra e Ercole, coltivati da circa 25 aziende agricole nel Delta del Po, tra Ferrara e Ravenna. I pomodori vengono lavorati entro 10 ore dalla raccolta senza nessuna aggiunta, tranne che un po' di basilico, che non disturba. Risultato: tradizionale, dolce e omogenea.
- 2 **Cirio.** Fatte "con il cuore dal 1856", le passate industriali di questo storico brand sono proposte in due varianti: la Passata Verace e la Passata Rustica. La prima, più dolce, ha una consistenza vellutata, la seconda, naturalmente acida, contiene semi e tracce di bucce.

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

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

- 3 **De Cecco.** La passata De Cecco Classica è un prodotto ben realizzato, vellutato, saporito, adatto ai piatti della tradizione e ai sughi a cottura lunga. Disponibile anche in versione Rustica e Bio, senza sale aggiunto.
- 4 **La Fiammante.** ICAB (Industrie Conserve Alimentari Buccino) produce 3 marchi storici, La Fiammante, La Paesana (o Elli PAUDICE) e La Reale, che hanno fatto la parte del leone nella storia conserviera del Made in Italy al Sud. Tante le proposte, dalle più classiche alla Rustica LicoLife, con alto contenuto di licopene, nessuna delle quali abdica al gusto genuino. In più, dalle aziende arriva l'impegno a combattere lo sfruttamento della manodopera e a consegnare nel giro di poche ore i pomodori per la trasformazione.
- 5 **Le conserve della nonna.** *"Non solo buono"* è il claim dell'azienda che, però, produce una delle passate più buone. Dolce, vellutata e consistente, viene da pomodori 100% italiani, è disponibile in versione classica, bio, ma anche nelle bottiglie Lampomodoro... per una pasta veloce!
- 6 **Mutti.** Uno dei prodotti più apprezzati sugli scaffali, molto lavorato, omogeneo e anche leggermente concentrato. Passa alla grande controllo su sale e zucchero aggiunti, muffe e pesticidi residuali. Con una veloce cottura una parte dell'acido si addolcisce e la passata acquista più versatilità.
- 7 **Petti.** Su un ideale podio non può non finire la passata Petti, grazie alla lavorazione a bassa temperatura con sale iodato, ma anche alla materia prima, pomodori provenienti da agricoltura integrata in Toscana. Tante le proposte, c'è solo l'imbarazzo della scelta. Da provare la Extrafine.
- 8 **Santa Rosa.** Da Valfrutta arriva Pomodorissimo, un prodotto genuino, dal persistente aroma di pomodoro crudo, che effettivamente mantiene la promessa in etichetta: *"Tutto il sapore del pomodoro crudo"*.
- 9 **Star.** Si ispira alla *"pummarola"* più tradizionale Pummarò di Star, ottenuta dalla spremitura diretta di pomodori freschi, maturi e appena colti. Densa, fine, senza semi e senza bucce e con un pizzico di sale.
- 10 **Valfrutta.** Ancora Valfrutta, per un prodotto industriale molto diffuso, specialmente nella variante Vellutata. Ben lavorato, proveniente da pomodori italiani con l'aggiunta di sale e acido citrico, tiene fede alle promesse, anche se senza eccellere.

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

LEGO, Coop e le altre: i migliori esempi di branded content e perché funzionano

Sono tra i migliori esempi di branded content perché funzionano, vengono condivisi e trasmettono i valori aziendali: un'analisi.

12 febbraio, 2019

18 aprile, 2019

Marketing

Stampa



A cura di: **Virginia Dura**
Autore Inside Marketing

Le aziende li amano perché riescono a veicolare **messaggi e valori di brand** anche con formati atipici rispetto a quelli della **comunicazione pubblicitaria** più tradizionale. Quali sono, però, i **migliori esempi di branded content** e cosa suggeriscono sull'evoluzione dello **storytelling d'azienda**?



STORIE CHE INCANTANO, INTRATTENGONO E ISPIRANO: ALCUNI ESEMPI DI BRANDED CONTENT LEGATI AL CINEMA

Una buona storia, innanzitutto, è una **storia che incanta**. Raggiunto ogni giorno da un'immensa quantità di contenuti e con una capacità di attenzione molto limitata, il pubblico si appassiona cioè solo a storie in grado di parlargli in prima persona, di toccare le sue corde sensibili e ispirarlo. È per questo, per esempio, che una delle **strategie di contenuti** più riuscite durante le Olimpiadi di Rio 2016 fu quella di **Gatorade**. Fu allora, infatti, che la nota azienda di sport drink si affidò a uno studio di animazione pluripremiato per realizzare **"The Boy Who Learned to Fly"**, un corto-animato che raccontava la vita di **Usain Bolt**. Passione, determinazione, voglia di vincere, ma anche resilienza davanti alle difficoltà sono i valori che trapelano dalla storia (vera) del velocista giamaicano e che ben si legano, del resto, alla mission e alla proposta di valore dell'azienda. Il tutto – o quasi – senza che Gatorade abbia bisogno di entrare in scena da protagonista nella narrazione: il logo tra quelli degli sponsor, Bolt che in qualche occasione si ferma a bere un sorso del prodotto di punta sono, infatti, le uniche presenze del brand in un contenuto per il resto pensato principalmente per **intrattenere**.



Decisamente meno trasparente è la presenza dei mattoncini LEGO in **"The LEGO Movie"**, uno degli esempi di branded content che più hanno fatto scuola in questi anni. Il film d'animazione, uscito nel 2014, è stato diretto da registi molto amati per precedenti come **"Piovono polpette"** e ha tra i doppiatori in lingua originale, tra gli altri, **Morgan Freeman**. Il plot, i personaggi, persino i tempi narrativi sono quelli tipici di 90 minuti di film d'animazione. Dentro il film di LEGO, però, c'è molto di più: ci sono esaltati valori che da sempre rappresentano il brand, come la **creatività** o la **capacità di distinguersi**, tanto che da più voci è stato fatto notare come l'uscita al cinema non solo abbia giocato con una sorta di effetto nostalgia per i grandi che da bambini erano stati collezionisti di mattoncini, ma abbia puntato soprattutto ad avvicinare i più piccoli ai prodotti del brand e a far crescere, cioè, nuove generazioni di LEGO builder.

Il successo dell'operazione lo conferma, comunque, il fatto che sono stati realizzati due spin-off, con protagonisti cult come Batman per esempio, e che è atteso anche un sequel.



Il cinema, del resto, è uno dei campi da cui parte e a cui arriva un gran numero di esperimenti di branded content. Solo per fare un esempio, nel 2015 **Toyota** sfruttò il **Back To The Future Day** per lanciare un nuovo modello con motore a idrogeno grazie alla collaborazione con Michael J. Fox e Christopher Lloyd, iconici interpreti di Marty McFly e Doc Emmett Brown proprio in **"Ritorno al futuro"**. Nel commercial i due, che nel film originale usavano una DeLorean alimentata a rifiuti per combattere la mancanza di carburante, si ritrovano un po' stupiti a osservare un futuro che si è già fatto presente con (quasi) nessuna differenza rispetto alle più visionarie previsioni.



"Vale" è, invece, il cortometraggio firmato da **Estrella Damm** e che vede **Dakota Johnson** nei panni di una turista che viaggia per la Spagna da sola. Arrivata a Ibiza incontra un gruppo di amici solari, divertenti e che la introdurranno a una serie di piaceri in tutto e per tutto latini, come una buona birra ghiacciata al tramonto non a caso. Dal cast alle scelte narrative, passando per la colonna sonora e l'immagine stessa che viene data della Spagna, tutto sembra essere in linea con valori e target di riferimento del birrificio ispanico.



OLTRE IL VIDEO: DALLA CARTA ALLA RADIO, CHE SPAZI PER I BRANDED CONTENT?

Il successo di questi esempi di branded content non deve fare pensare però che non ci sia nel campo spazio per la **sperimentazione** o che, peggio, il video sia un formato imprescindibile. Diversi studi del resto hanno sottolineato come gli utenti, anche i più giovani, siano ancora affezzionati a contenuti di struttura diversa, come quelli di **long form**.

Tradotto? Significa che, sì, si possono fare branded content di **qualità** anche sfruttando per esempio **testi scritti**. Va da sé che, in questo caso, di tutto si tratta tranne che di semplici articoli sponsorizzati o pubblicazioni editoriali pubblicati su quotidiani o riviste generaliste e di settore.

Su **Fatherly**, una piattaforma digitale dedicata alla paternità, c'è per esempio una guida su come fare una **vacanza memorabile con la propria famiglia pur restando nel budget**: è un post scritto in partnership con **Airbnb** e tutto, al suo interno, sembra funzionare; i target dei due business infatti sono per gran parte sovrapposti, dal momento che un papà con figli che voglia andare in vacanza senza spendere troppo è più probabile che cerchi una sistemazione su Airbnb; anche la scelta di lasciare la maggior parte dello spazio a virgolettati di chi ha già fatto un'esperienza simile contribuisce a dare credibilità e imparzialità al testo, per non parlare delle foto che trasmettono quella stessa sensazione di casa che è poi l'elemento che distingue davvero la proposta brand nel settore dell'ospitalità.



Il **New York Times**, invece, ospita un'indagine sulle carceri femminili (dal titolo **"Women Inmates: Why The Male Model Doesn't Work"**) basata su numeri, interviste, analisi e corredata da illustrazioni e infografiche, realizzata in partnership con **Netflix** in occasione dell'uscita della seconda stagione di **"Orange is the New Black"**.



RASSEGNA STAMPA INTERNET

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

Non solo carta stampata, però: sperimentare con i branded content in qualche caso vuol dire anche sfruttare le opportunità che arrivano dalla **radio**, per esempio, o dall'**out of home**. Tra gli esempi di branded content più citati, così, c'è quello di **Pedigree**, che aveva legato il suo nome a una stazione radio, **K9FM**, la cui programmazione era tutta indirizzata a cani domestici (e loro padroni). Di scientifico, dietro a una scelta del genere, c'erano alcune ricerche che sottolineavano i benefici per il cucciolo di tenere la radio accesa quando si era costretti a lasciarlo da solo in casa. Secondo delle stime, comunque, anche grazie a questa sui generis **brand radio** l'azienda avrebbe visto migliorare in due anni il suo fatturato.

Durante la Milano Design Week 2015, invece, il **Birrificio Angelo Poretti** decise di annunciare una nuova birra 10 luppoli e insieme celebrare la storia e i valori del brand con una mostra dedicata a "L'arte del luppolo" (questo era il titolo, ndr) e ai suoi intrecci con la storia e il design italiano.



"L'arte del luppolo": era questo il titolo della mostra organizzata dal Birrificio Poretti durante la Milano Design Week per presentare la sua nuova dieci luppoli.

ALCUNI ESEMPI DI BRANDED CONTENT ALL'ITALIANA

Non è l'unico, tra gli esempi di branded content, pensato appositamente per un pubblico italiano. Sia molti brand nostrani sia molti brand internazionali che hanno un forte mercato nel nostro Paese, infatti, sembrano aver capito in questi anni l'importanza di strategie di contenuto di questo tipo.

Hyundai, per esempio, ha scelto **Marco D'Amore** (Ciro "L'immortale" della serie **Gomorra**, ndr) per presentare ai consumatori il suo modello **Ioniq**. L'attore è stato protagonista di una serie andata in onda sui canali social e sui canali digitali del brand e il cui messaggio fondamentale – nonché una sorta di slogan che faceva da continuum tra un episodio e l'altro – era che il bene sta nelle scelte che si fanno, poco importa che siano scelte legate alla mobilità o al tipo di persona che si vuole essere.



Marco D'Amore è protagonista della serie Ioniq Hyundai.

Parte integrante delle comunicazioni festive di **Coop**, anche "**La felicità non è una truffa**" fa suo l'elemento della **serialità**: i tre cortometraggi, diffusi sui canali digitali del brand ma andati in onda anche su La7 nella cornice del programma "DiMartedì", sono infatti capitoli diversi di una stessa storia, diretta da **Paolo Genovese** e con Matteo Branciamore (noto al pubblico del piccolo schermo per la serie **I Cesaroni**, ndr) e una colonna sonora firmata da Lo Stato Sociale. Con un tono da commedia romantica e attraverso le vicende dei protagonisti, la serie racconta valori che da sempre contraddistinguono Coop come la **trasparenza**, la **sostenibilità**, la fiducia, che sono anche i titoli, forse un po' ingessati e da documento aziendale, dei tre capitoli.



Idee come la genuinità del prodotto o il legame con il territorio sono ben presenti anche in contenuti come quelli di "**A Modena Story**": un branded content sui generis, firmato da **Finì**, la nota azienda produttrice di pasta fresca ripiena, e che verrà ricordato forse come il primo **fotoromanzo** di Instagram. La storia dei due protagonisti – un lui e una lei che presto si scopriranno una coppia e che vivranno tutte le avventure che una coppia di giovani che lavora in una grande città vive quotidianamente – è narrata infatti interamente tramite post e **Storie su Instagram**. La scelta è tutt'altro che casuale, come spiega in un'intervista ai nostri microfoni durante **Cibiamoci 2018** **Francesco Mattucci**, fotografo e Instagrammer, dal momento che il core target di Finì è chi oggi va al supermercato a fare la spesa e che con ogni probabilità ricorda i fotoromanzi e ne ha nostalgia.



C'è un altro aspetto interessante, però, di "**A Modena Story**": il **legame con il territorio**, dichiarato e intenzionale fin da subito, che a sua volta discende da un legame storico dell'azienda con il modenese e le sue tradizioni culinarie e che non si traduce soltanto nel patrocinio offerto dal Comune all'iniziativa, ma soprattutto nella possibilità di mostrare e valorizzare attraverso la serie luoghi spesso sconosciuti e inaccessibili anche agli stessi modenesi.



Visualizza altri contenuti su Instagram



Mi piace: 338

amodenastory

Matilde sta passeggiando sotto i portici in attesa del mezzogiorno. Manuel ha accettato il suo "invito" all'incontro: sapere di doverlo vedere al locale di Riccardo in qualche modo rasserena la ragazza. Nel frattempo ha trovato qualche vestito carino da comprare ed è più rilassata. Una figura femminile la segue, non vista. Si tiene abbastanza lontano da lei, ma non troppo, per evitare di perdere ogni sua mossa. Ha in mano un cellulare e ogni tanto le scatta delle foto senza che Matilde se ne accorga. Pone molta attenzione ai particolari, e immortala la ragazza mentre entra nei negozi, o quando si prova degli abiti o delle scarpe. Poi quando la vede uscire si nasconde per evitare di essere notata.

#AModenaStory #visitmmodena #garageraw #nonsoilobuono #conservedellanonna #cittadimodena #modena #igersmodena #fotoromanzo #ikeitaly #theweekoninstagram #fotoromanzotaiiano #storyteller #storyofmylife #inmiliaromagna #modenacentro

mostra tutti e 18 i commenti

Aggiungi un commento...

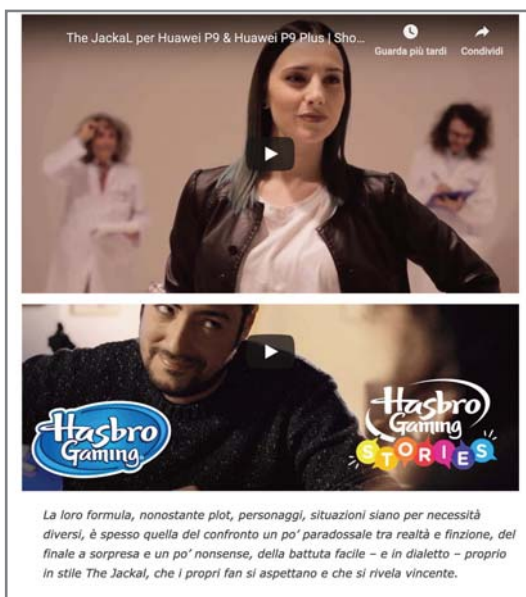
IL CASO THE JACKAL

C'è, infine, chi anche in Italia ha provato a sfruttare i branded content per monetizzare un successo e una viralità che erano già arrivati e grazie a un lavoro di costante presenza negli ambienti digitali, **contenuti di real time** e capacità di sfruttare i trend del momento. Quando si parla di esempi di branded content italiani, infatti, non si può non citare **The Jackal**. Dai tempi di "Gay Ingenui" o "Gli effetti di Gomorra sulla gente" ne è passata di acqua sotto i ponti e per il gruppo di content creator napoletani ciò ha voluto dire soprattutto muoversi verso una sempre maggiore professionalità, visibile già nelle scelte estetiche o di gestione della community. Ora i **The Jackal** hanno all'attivo collaborazioni con brand come **Leerdammer**, **Müller**, **Hasbro**, **Huawei**, **Vodafone**.



RASSEGNA STAMPA INTERNET

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



La linea I Granripieni di Fini si arricchisce coi Ravioli Pancetta e Grana Padano

Feb 20, 2019



"I Granripieni" di Fini – linea premium dello storico brand emiliano nato a Modena nel 1912 e specializzato nella pasta fresca ripiena –si arricchisce di una nuova sfiziosa proposta, perfetta per chi ricerca un gusto ricco e deciso preservando un abbinamento tradizionale tipico della tradizione culinaria del nostro Paese. Si tratta dei Ravioli Pancetta e Grana Padana: una ricetta saporita e appetitosa con una forte riconoscibilità in percentuale del grana padana DOP, certificato dal marchio del Consorzio, e il 45% di ripieno all'interno di un grande formato di raviolo in cui emerge il gusto inconfondibile della pancetta stesa affumicata.

Un'inedita variante della già affermata linea "I Granripieni", in costante crescita in termini del volume di vendita anche in virtù del rilancio perseguito dal Gruppo Fini nel 2017, che riconferma ancora una volta la centralità attribuita dal consumatore italiano alla qualità e all'appagamento sensoriale, derivante da un'accurata scelta delle migliori materie prime e da un'attenta ricerca in tema di formati di pasta. Una linea, quella de "I Granripieni", che ha registrato numeri positivi nel 2018.

A partire dal 18 marzo, quindi, sarà possibile reperire la nuova proposta di pasta ripiena del Gruppo Fini accanto alle altre eccellenze della gamma "I Granripieni", risultato di una meticolosa analisi di mercato volta a individuare le evoluzioni di gusto e le preferenze di consumo degli italiani in tema di pasta fresca ripiena.

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

Home Bio Ortofrutta Dolci&Salati Formaggi Oli&Aceti Pasta&Riso Salumi Vini Tecnologie

20 FEBBRAIO 2019 12.00

Fini amplia la linea de 'I Granripieni' con i Ravioli Pancetta e grana padano

PASTA E RISI

Modena – Fini, lo storico brand emiliano specializzato nella pasta ripiena, arricchisce la linea premium 'I Granripieni' con una nuova referenza. A partire dal 18 marzo, infatti, sarà possibile trovare a scaffale i 'Ravioli Pancetta e grana padano' che, come gli altri prodotti della linea, si caratterizzano per l'alta qualità e un significativo appagamento sensoriale. Per la realizzazione dei ravioli, infatti, Fini sceglie accuratamente le materie prime (tra cui, sfoglia ruvida realizzata a partire da farine 100% italiane, 45% di ripieno con un'alta percentuale di grana padano Dop certificato dal Consorzio), evitando completamente l'utilizzo di conservanti e aromi artificiali, grassi vegetali di palma e glutammato monosodico. "Nel 2018, la linea de 'I Granripieni' ha registrato numeri positivi", fanno sapere dall'azienda. "Sull'onda dei lanci più recenti, inoltre, ha visto crescere ancora il numero medio di referenze a scaffale in Gdo. Segno positivo anche per la crescita dei volumi e delle rotazioni medie di base (+4,8%), a significare il buon riscontro ottenuto sul consumatore finale dai prodotti della gamma 'i Granripieni'".

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

Si arricchisce la linea “I Granripieni” di Fini con i Ravioli Pancetta e Grana Padano

20/feb/2019 14:39:17 Borderline Agency [Contatta l'autore](#)

Una nuova referenza nel segno della migliore tradizione culinaria italiana si aggiunge alla selezionata gamma di pasta fresca ripiena di Modena.

“I Granripieni” di **Fini** – linea **premium** dello storico brand emiliano nato a Modena nel 1912 e specializzato nella pasta fresca ripiena – si arricchisce di una nuova sfiziosa proposta, perfetta per chi ricerca un gusto ricco e deciso preservando un abbinamento tradizionale tipico della tradizione culinaria del nostro Paese. Si tratta dei **Ravioli Pancetta e Grana Padano**: una ricetta saporita e appetitosa con una forte riconoscibilità in percentuale del **grana padano DOP**, certificato dal marchio del Consorzio, e il **45% di ripieno** all'interno di un **grande formato** di raviolo in cui emerge il gusto inconfondibile della pancetta stesa affumicata.

Un'inedita variante della già affermata linea “I Granripieni”, in costante crescita in termini del volume di vendita anche in virtù del rilancio perseguito dal Gruppo Fini nel 2017, che riconferma ancora una volta la centralità attribuita dal consumatore italiano alla **qualità** e all'appagamento sensoriale, derivante da un'accurata scelta delle migliori materie prime e da un'attenta ricerca in tema di formati di pasta. Una linea, quella de “I Granripieni”, che ha registrato **numeri positivi nel 2018** e che, sull'onda dei lanci più recenti, vede crescere ancora il **numero medio di referenze a scaffale in GDO**. Segno positivo anche per la crescita dei **volumi e delle rotazioni medie di base (+4,8%)**, a significare il buon riscontro ottenuto sul consumatore finale dai prodotti della gamma “I Granripieni”.

A partire **dal 18 marzo**, quindi, sarà possibile reperire a **banco frigo** la nuova proposta di pasta ripiena del Gruppo Fini accanto alle altre eccellenze della gamma “I Granripieni”, risultato di una meticolosa analisi di mercato volta a individuare le evoluzioni di gusto e le preferenze di consumo degli italiani in tema di pasta fresca ripiena.

Tutti i formati de “I Granripieni” sono realizzati nella totale assenza di conservanti e aromi artificiali, grassi vegetali di palma e glutammato monosodico. Un assortimento di pasta fresca ripiena pensato per i consumatori che, con la garanzia di un grande gruppo alimentare, vogliono sperimentare il piacere del mangiare bene emiliano ogni giorno. Infatti pasta Fini ha mantenuto le caratteristiche di quella della tradizione modenese: **sfoglia ruvida consistente e porosa, realizzata a partire da farine 100% italiane**.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un brand leader nella pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

<https://nonsolobuono.it/>

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

Si arricchisce la linea "I Granripieni" di Fini con i Ravioli Pancetta e Grana Padano

Una nuova referenza nel segno della migliore tradizione culinaria italiana si aggiunge alla selezionata gamma di pasta fresca ripiena di Modena.

Bologna, 20/02/2019 - 15:35 ([informazione.it](#) - comunicati stampa - cibi e bevande) "I Granripieni" di Fini - linea premium dello storico brand emiliano nato a **Modena** nel 1912 e specializzato nella pasta fresca ripiena - si arricchisce di una nuova sfiziosa proposta, perfetta per chi ricerca un gusto ricco e deciso preservando un abbinamento tradizionale tipico della tradizione culinaria del nostro Paese. Si tratta dei **Ravioli Pancetta e Grana Padano**: una ricetta saporita e appetitosa con una forte riconoscibilità in percentuale del grana padano DOP, certificato dal marchio del Consorzio, e il 45% di ripieno all'interno di un grande formato di raviolo in cui emerge il gusto inconfondibile della pancetta stesa affumicata.

Un'inedita variante della già affermata linea "I Granripieni", in costante crescita in termini del volume di vendita anche in virtù del rilancio perseguito dal **Gruppo Fini** nel 2017, che riconferma ancora una volta la centralità attribuita dal consumatore italiano alla qualità e all'appagamento sensoriale, derivante da un'accurata scelta delle migliori materie prime e da un'attenta ricerca in tema di formati di pasta. Una linea, quella de "I Granripieni", che ha registrato numeri positivi nel 2018 e che, sull'onda dei lanci più recenti, vede crescere ancora il numero medio di referenze a scaffale in GDO. Segno positivo anche per la crescita dei volumi e delle rotazioni medie di base (+4,8%), a significare il buon riscontro ottenuto sul consumatore finale dai prodotti della gamma "I Granripieni".



A partire dal 18 marzo, quindi, sarà possibile reperire a banco frigo la nuova proposta di pasta ripiena del Gruppo Fini accanto alle altre eccellenze della gamma "I Granripieni", risultato di una meticolosa analisi di mercato volta a individuare le evoluzioni di gusto e le preferenze di consumo degli italiani in tema di pasta fresca ripiena.

Tutti i formati de "I Granripieni" sono realizzati nella totale assenza di conservanti e aromi artificiali, grassi vegetali di palma e **glutammato monosodico**. Un assortimento di pasta fresca ripiena pensato per i consumatori che, con la garanzia di un grande gruppo alimentare, vogliono sperimentare il piacere del mangiare bene emiliano ogni giorno. Infatti pasta Fini ha mantenuto le caratteristiche di quella della tradizione modenese: **sfoglia ruvida consistente e porosa**, realizzata a partire da farine 100% italiane.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di **Telesforo Fini** nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di **Ravarino (MO)**. FINI è un brand leader nella pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Per maggiori informazioni

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

Contatto
Matteo Barboni
Italia

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

<https://www.informazione.it/c/A64E3463-C152-4165-B265-67ADE81797A5/Si-arricchisce-la-linea-I-Granripieni-di-Fini-con-i-Ravioli-Pancetta-e-Grana-Padano>

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

Si arricchisce la linea "I Granripieni" di Fini con i Ravioli Pancetta e Grana Padano

Publicata da: [Borderline](#) Mercoledì, 20 Febbraio 2019 | 1 lettura



Una nuova referenza nel segno della migliore tradizione culinaria italiana si aggiunge alla selezionata gamma di pasta fresca ripiena di Modena.

"I Granripieni" di **Fini** – linea **premium** dello storico brand emiliano nato a Modena nel 1912 e specializzato nella pasta fresca ripiena – si arricchisce di una nuova sfiziosa proposta, perfetta per chi ricerca un gusto ricco e deciso preservando un abbinamento tradizionale tipico della tradizione culinaria del nostro Paese. Si tratta dei **Ravioli Pancetta e Grana Padano**: una ricetta saporita e appetitosa con una forte riconoscibilità in percentuale del grana padano DOP, certificato dal marchio del Consorzio, e il **45% di ripieno** all'interno di un **grande formato** di raviolo in cui emerge il gusto inconfondibile della pancetta stesa affumicata.

Un'inedita variante della già affermata linea "I Granripieni", in costante crescita in termini del volume di vendita anche in virtù del rilancio perseguito dal Gruppo Fini nel 2017, che riconferma ancora una volta la centralità attribuita dal consumatore

italiano alla qualità e all'appagamento sensoriale, derivante da un'accurata scelta delle migliori materie prime e da un'attenta ricerca in tema di formati di pasta. Una linea, quella de "I Granripieni", che ha registrato **numeri positivi nel 2018** e che, sull'onda dei lanci più recenti, vede **crescere ancora il numero medio di referenze a scaffale in GDO**. Segno positivo anche per la **crescita dei volumi e delle rotazioni medie di base (+4,8%)**, a significare il buon riscontro ottenuto sul consumatore finale dai prodotti della gamma "I Granripieni".

A partire **dal 18 marzo**, quindi, sarà possibile reperire a **banco frigo** la nuova proposta di pasta ripiena del Gruppo Fini accanto alle altre eccellenze della gamma "I Granripieni", risultato di una meticolosa analisi di mercato volta a individuare le evoluzioni di gusto e le preferenze di consumo degli italiani in tema di pasta fresca ripiena.

Tutti i formati de "I Granripieni" sono realizzati nella totale assenza di conservanti e aromi artificiali, grassi vegetali di palma e glutammato monosodico. Un assortimento di pasta fresca ripiena pensato per i consumatori che, con la garanzia di un grande gruppo alimentare, vogliono sperimentare il piacere del mangiare bene emiliano ogni giorno. Infatti pasta Fini ha mantenuto le caratteristiche di quella della tradizione modenese: **sfoglia ruvida consistente e porosa, realizzata a partire da farine 100% italiane**.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un brand leader nella pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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



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

Imprese Persone Spot News Pubblicità Estero Sostenibilità Finanza Tecnologia Logistica Trend Associazioni Private La

News

Fini arricchisce la linea I Granripieni



La linea premium "I Granripieni" di Fini si arricchisce dei Ravioli Pancetta e Grana Padano. Il ripieno è caratterizzato dalla presenza di grana padano Dop, certificato dal marchio del Consorzio, e pancetta stesa affumicata.

La nuova proposta sarà reperibile nel banco frigo della Gdo a partire dal 18 marzo, accanto alle altre varietà della gamma.

Tutti i formati de I Granripieni sono realizzati nella totale assenza di conservanti e aromi artificiali, grassi vegetali di palma e glutammato monosodico.

La pasta, inoltre, ha mantenuto le caratteristiche di quella della tradizione modenese: una sfoglia ruvida consistente e porosa, realizzata a partire da farine 100% italiane.

22 Febbraio 2019

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

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità



Cultura

Si arricchisce la linea "I Granripieni" di Fini con i Ravioli Pancetta e Grana Padano

Si arricchisce la linea "I Granripieni" di Fini con i Ravioli Pancetta e Grana Padano

20 Feb 2019 | Cultura Tags: I Granripieni - pasta fresca ripiena

Una nuova referenza nel segno della migliore tradizione culinaria italiana si aggiunge alla selezionata gamma di pasta fresca ripiena di Modena.

"I Granripieni" di Fini - linea **premium** dello storico brand emiliano nato a Modena nel 1912 e specializzato nella pasta fresca ripiena - si arricchisce di una nuova sfiziosa proposta, perfetta per chi ricerca un gusto ricco e deciso preservando un abbinamento tradizionale tipico della tradizione culinaria del nostro Paese. Si tratta dei **Ravioli Pancetta e Grana Padano**: una ricetta saporita e appetitosa con una forte riconoscibilità in percentuale del **grana padano DOP**, certificato dal marchio del Consorzio, e il **45% di ripieno** all'interno di un **grande formato** di raviolo in cui emerge il gusto inconfondibile della pancetta stesa affumicata.

Un'inedita variante della già affermata linea "I Granripieni", in costante crescita in termini del volume di vendita anche in virtù del rilancio perseguito dal Gruppo Fini nel 2017, che riconferma ancora una volta la centralità attribuita dal consumatore italiano alla **qualità** e all'appagamento sensoriale, derivante da un'accurata scelta delle migliori materie prime e da un'attenta ricerca in tema di formati di pasta. Una linea, quella de "I Granripieni", che ha registrato **numeri positivi nel 2018** e che, sull'onda dei lanci più recenti, vede crescere ancora il **numero medio di referenze a scaffale in GDO**. Segno positivo anche per la crescita dei **volumi e delle rotazioni medie di base** (+4,8%), a significare il buon riscontro ottenuto sul consumatore finale dai prodotti della gamma "I Granripieni".

A partire **dal 18 marzo**, quindi, sarà possibile reperire a **banco frigo** la nuova proposta di pasta ripiena del Gruppo Fini accanto alle altre eccellenze della gamma "I Granripieni", risultato di una meticolosa analisi di mercato volta a individuare le evoluzioni di gusto e le preferenze di consumo degli italiani in tema di pasta fresca ripiena.

Tutti i formati de "I Granripieni" sono realizzati nella totale assenza di conservanti e aromi artificiali, grassi vegetali di palma e glutammato monosodico. Un assortimento di pasta fresca ripiena pensato per i consumatori che, con la garanzia di un grande gruppo alimentare, vogliono sperimentare il piacere del mangiare bene emiliano ogni giorno. Infatti pasta Fini ha mantenuto le caratteristiche di quella della tradizione modenese: **sfoglia ruvida consistente e porosa, realizzata a partire da farine 100% italiane**.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un brand leader nella pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

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

Home | Lifestyle | Alimentari e Bevande |

Si arricchisce la linea "I Granripieni" di Fini con i Ravioli Pancetta e Grana Padano

Si arricchisce la linea "I Granripieni" di Fini con i Ravioli Pancetta e Grana Padano

Scritto da BorderlineAgency il 20 Febbraio 2019. Pubblicato in Alimentari e Bevande, Aziende, Gastronomia e Cucina

Una nuova referenza nel segno della migliore tradizione culinaria italiana si aggiunge alla selezionata gamma di pasta fresca ripiena di Modena.

"I Granripieni" di **Fini** – linea **premium** dello storico brand emiliano nato a Modena nel 1912 e specializzato nella pasta fresca ripiena – si arricchisce di una nuova sfiziosa proposta, perfetta per chi ricerca un gusto ricco e deciso preservando un abbinamento tradizionale tipico della tradizione culinaria del nostro Paese. Si tratta dei **Ravioli Pancetta e Grana Padano**: una ricetta saporita e appetitosa con una forte riconoscibilità in percentuale del **grana padano DOP**, certificato dal marchio del Consorzio, e il **45% di ripieno** all'interno di un **grande formato** di raviolo in cui emerge il gusto inconfondibile della pancetta stesa affumicata.

Un'inedita variante della già affermata linea "I Granripieni", in costante crescita in termini del volume di vendita anche in virtù del rilancio perseguito dal Gruppo Fini nel 2017, che riconferma ancora una volta la centralità attribuita dal consumatore italiano alla **qualità** e all'appagamento sensoriale, derivante da un'accurata scelta delle migliori materie prime e da un'attenta ricerca in tema di formati di pasta. Una linea, quella de "I Granripieni", che ha registrato **numeri positivi nel 2018** e che, sull'onda dei lanci più recenti, vede crescere ancora il **numero medio di referenze a scaffale in GDO**. Segno positivo anche per la crescita dei **volumi e delle rotazioni medie di base** (+4,8%), a significare il buon riscontro ottenuto sul consumatore finale dai prodotti della gamma "i Granripieni".

A partire dal **18 marzo**, quindi, sarà possibile reperire a **banco frigo** la nuova proposta di pasta ripiena del Gruppo Fini accanto alle altre eccellenze della gamma "I Granripieni", risultato di una meticolosa analisi di mercato volta a individuare le evoluzioni di gusto e

le preferenze di consumo degli italiani in tema di pasta fresca ripiena.

Tutti i formati de "I Granripieni" sono realizzati nella totale assenza di conservanti e aromi artificiali, grassi vegetali di palma e glutammato monosodico. Un assortimento di pasta fresca ripiena pensato per i consumatori che, con la garanzia di un grande gruppo alimentare, vogliono sperimentare il piacere del mangiare bene emiliano ogni giorno. Infatti pasta Fini ha mantenuto le caratteristiche di quella della tradizione modenese: **sfoglia ruvida consistente e porosa, realizzata a partire da farine 100% italiane**.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un brand leader nella pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

<http://www.comunicati.eu/si-arricchisce-la-linea-i-granripieni-di-fini-con-i-ravioli-pancetta-e-grana-padano-55466>

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

PRODOTTI

Si arricchisce la linea "I Granripieni" di Fini con i Ravioli Pancetta e Grana Padano



Una nuova referenza nel segno della migliore tradizione culinaria italiana si aggiunge alla selezionata gamma di pasta fresca ripiena di Modena.



"I Granripieni" di Fini – linea premium dello storico brand emiliano nato a Modena nel 1912 e specializzato nella pasta fresca ripiena – si arricchisce di una nuova sfiziosa proposta, perfetta per chi ricerca un gusto ricco e deciso preservando un abbinamento tradizionale tipico della tradizione culinaria del nostro Paese. Si tratta dei Ravioli Pancetta e Grana Padano: una ricetta saporita e appetitosa con una forte riconoscibilità in percentuale del grana padano DOP,

certificato dal marchio del Consorzio, e il 45% di ripieno all'interno di un grande formato di raviolo in cui emerge il gusto inconfondibile della pancetta stesa affumicata.

Un'inedita variante della già affermata linea "I Granripieni", in costante crescita in termini del volume di vendita anche in virtù del rilancio perseguito dal Gruppo Fini nel 2017, che riconferma ancora una volta la centralità attribuita dal consumatore italiano alla qualità e all'appagamento sensoriale, derivante da un'accurata scelta delle migliori materie prime e da un'attenta ricerca in tema di formati di pasta. Una linea, quella de "I Granripieni", che ha registrato numeri positivi nel 2018 e che, sull'onda dei lanci più recenti, vede crescere ancora il numero medio di referenze a scaffale in GDO. Segno positivo anche per la crescita dei volumi e delle rotazioni medie di base (+4,8%), a significare il buon riscontro ottenuto sul consumatore finale dai prodotti della gamma "I Granripieni".

A partire dal 18 marzo, quindi, sarà possibile reperire a banco frigo la nuova proposta di pasta ripiena del Gruppo Fini accanto alle altre eccellenze della gamma "I Granripieni", risultato di una meticolosa analisi di mercato volta a individuare le evoluzioni di gusto e le preferenze di consumo degli italiani in tema di pasta fresca ripiena.

Tutti i formati de "I Granripieni" sono realizzati nella totale assenza di conservanti e aromi artificiali, grassi vegetali di palma e glutammato monosodico. Un assortimento di pasta fresca ripiena pensato per i consumatori che, con la garanzia di un grande gruppo alimentare, vogliono sperimentare il piacere del mangiare bene emiliano ogni giorno. Infatti pasta Fini ha mantenuto le caratteristiche di quella della tradizione modenese: sfoglia ruvida consistente e porosa, realizzata a partire da farine 100% italiane.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un brand leader nella pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

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

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

AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME

AUTORI

COME PUBBLICARE?

CHI SIAMO

CONTATTACI

REGISTRATI

LOGIN

Si arricchisce la linea "I Granripieni" di Fini con i Ravioli Pancetta e Grana Padano

Posted on 28 Febbraio 2019 by Borderline Agency

"I Granripieni" di **Fini** – linea **premium** dello storico brand emiliano nato a Modena nel 1912 e specializzato nella pasta fresca ripiena – si arricchisce di una nuova sfiziosa proposta, perfetta per chi ricerca un gusto ricco e deciso preservando un abbinamento tradizionale tipico della tradizione culinaria del nostro Paese. Si tratta dei **Ravioli Pancetta e Grana Padano**: una ricetta saporita e appetitosa con una forte riconoscibilità in percentuale del **grana padano DOP**, certificato dal marchio del Consorzio, e il **45% di ripieno** all'interno di un **grande formato** di raviolo in cui emerge il gusto inconfondibile della pancetta stesa affumicata.

Un'inedita variante della già affermata linea "I Granripieni", in costante crescita in termini del volume di vendita anche in virtù del rilancio perseguito dal Gruppo Fini nel 2017, che riconferma ancora una volta la centralità attribuita dal consumatore italiano alla **qualità** e all'appagamento sensoriale, derivante da un'accurata scelta delle migliori materie prime e da un'attenta ricerca in tema di formati di pasta. Una linea, quella de "I Granripieni", che ha registrato **numeri positivi nel 2018** e che, sull'onda dei lanci più recenti, vede crescere ancora il **numero medio di referenze a scaffale in GDO**. Segno positivo anche per la crescita dei **volumi e delle rotazioni medie di base** (+4,8%), a significare il buon riscontro ottenuto sul consumatore finale dai prodotti della gamma "i Granripieni".

A partire **dal 18 marzo**, quindi, sarà possibile reperire a **banco frigo** la nuova proposta di pasta ripiena del Gruppo Fini accanto alle altre eccellenze della gamma "I Granripieni", risultato di una meticolosa analisi di mercato volta a individuare le evoluzioni di gusto e le preferenze di consumo degli italiani in tema di pasta fresca ripiena.

Tutti i formati de "I Granripieni" sono realizzati nella totale assenza di conservanti e aromi artificiali, grassi vegetali di palma e glutammato monosodico. Un assortimento di pasta fresca ripiena pensato per i consumatori che, con la garanzia di un grande gruppo alimentare, vogliono sperimentare il piacere del mangiare bene emiliano ogni giorno. Infatti pasta Fini ha mantenuto le caratteristiche di quella della tradizione modenese: **sfoglia ruvida consistente e porosa, realizzata a partire da farine 100% italiane**.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un brand leader nella pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

Si arricchisce la linea “I Granripieni” di Fini con i Ravioli Pancetta e Grana Padano

by Borderline Agency | 28 Febbraio 2019 | in Aziende, Comunicati stampa, Cucina, Prodotti | 0 | 0

Una nuova referenza nel segno della migliore tradizione culinaria italiana si aggiunge alla selezionata gamma di pasta fresca ripiena di Modena.

“I Granripieni” di **Fini** – linea **premium** dello storico brand emiliano nato a Modena nel 1912 e specializzato nella pasta fresca ripiena – si arricchisce di una nuova sfiziosa proposta, perfetta per chi ricerca un gusto ricco e deciso preservando un abbinamento tradizionale tipico della tradizione culinaria del nostro Paese. Si tratta dei **Ravioli Pancetta e Grana Padano**: una ricetta saporita e appetitosa con una forte riconoscibilità in percentuale del **grana padano DOP**, certificato dal marchio del Consorzio, e il **45% di ripieno** all’interno di un **grande formato** di raviolo in cui emerge il gusto inconfondibile della pancetta stesa affumicata.

Un’inedita variante della già affermata linea “I Granripieni”, in costante crescita in termini del volume di vendita anche in virtù del rilancio perseguito dal Gruppo Fini nel 2017, che riconferma ancora una volta la centralità attribuita dal consumatore italiano alla **qualità** e all’appagamento sensoriale, derivante da un’accurata scelta delle migliori materie prime e da un’attenta ricerca in tema di formati di pasta. Una linea, quella de “I Granripieni”, che ha registrato **numeri positivi nel 2018** e che, sull’onda dei lanci più recenti, vede crescere ancora il **numero medio di referenze a scaffale in GDO**. Segno positivo anche per la crescita dei **volumi e delle rotazioni medie di base** (+4,8%), a significare il buon riscontro ottenuto sul consumatore finale dai prodotti della gamma “I Granripieni”.

A partire **dal 18 marzo**, quindi, sarà possibile reperire a **banco frigo** la nuova proposta di pasta ripiena del Gruppo Fini accanto alle altre eccellenze della gamma “I Granripieni”, risultato di una meticolosa analisi di mercato volta a individuare le evoluzioni di gusto e le preferenze di consumo degli italiani in tema di pasta fresca ripiena.

Tutti i formati de “I Granripieni” sono realizzati nella totale assenza di conservanti e aromi artificiali, grassi vegetali di palma e glutammato monosodico. Un assortimento di pasta fresca ripiena pensato per i consumatori che, con la garanzia di un grande gruppo alimentare, vogliono sperimentare il piacere del mangiare bene emiliano ogni giorno. Infatti pasta Fini ha mantenuto le caratteristiche di quella della tradizione modenese: **sfoglia ruvida consistente e porosa, realizzata a partire da farine 100% italiane**.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell’alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell’Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un brand leader nella pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell’ampia gamma di referenze tipiche, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

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

comunicati.net

Comunicati stampa

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

Le Conserve della Nonna esaltano i sapori della tradizione italiana con due novità nella linea legumi

20/feb/2019 17:03:13 Borderline Agency [Contatta l'autore](#)

Uno speciale lancio nel segno della tradizione gastronomica regionale, capace di portare sulle tavole del consumatore italiano il gusto unico delle Lenticchie di Altamura IGP e dei Ceci neri della Murgia.

Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), continua il viaggio attraverso i sapori e le tradizioni del Bel Paese offrendo al mercato due varianti di legumi differenzianti e di altissima qualità, di **provenienza 100% italiana**.

In linea con la sua grande tradizione, passione, impegno e innovazione – oltre che con una proposta completa di prodotti realizzati a partire da materie prime lavorate da fresco, con l'attenzione tipica di una cucina domestica – il brand inserisce a catalogo due nuovi prodotti geograficamente connotati e capillarmente richiesti nel panorama del mercato food italiano. Ecco quindi le novità della **linea legumi: le Lenticchie di Altamura IGP e i Ceci neri della Murgia al naturale**.

Se da un lato le **Lenticchie di Altamura** si distinguono per la spiccata versatilità e trovano applicazione anche in moltissime ricette – sia come contorno pronto da scaldare che come ingrediente di una zuppa o di una sfiziosa pasta, grazie alla ricettazione realizzata con pomodoro ed erbe aromatiche – dall'altro emergono con forte intensità i profumi e i sapori della terra di provenienza di questo legume IGP, al confine tra Puglia e Basilicata.

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

Il brand del Gruppo Fini, fresco di restyling nella sua visual identity, rafforza ora la già ricca gamma di legumi che sono proposti sia semplici, solo in acqua e sale – come i Ceci Giganti, i Fagioli Borlotti e i Cannellini – che ricettati come i Fagioli all'Uccelletto e quelli al Fiasco, o più originali come l'Armonia di Legumi. Tutti sempre confezionati in vaso di vetro a garanzia di **genuinità e trasparenza** che da sempre contraddistinguono il marchio Le Conserve della Nonna.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

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

Le Conserve della Nonna esaltano i sapori della tradizione italiana con due novità nella linea legumi

Uno speciale lancio nel segno della tradizione gastronomica regionale, capace di portare sulle tavole del consumatore italiano il gusto unico delle Lenticchie di Altamura IGP e dei Ceci neri della Murgia.

Bologna, 20/02/2019 - 17:40 ([informazione.it](#) - [comunicati stampa](#) - [cibi e bevande](#)) Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), continua il viaggio attraverso i sapori e le tradizioni del Bel Paese offrendo al mercato due varianti di **legumi** differenzianti e di altissima qualità, di **provenienza 100% italiana**.

In linea con la sua grande tradizione, passione, impegno e innovazione – oltre che con una proposta completa di prodotti realizzati a partire da materie prime lavorate da fresco, con l'attenzione tipica di una cucina domestica – il brand inserisce a catalogo due nuovi prodotti geograficamente connotati e capillarmente richiesti nel panorama del mercato food italiano.

Ecco quindi le novità della linea legumi: le Lenticchie di **Altamura IGP** e i Ceci neri della **Murgia** al naturale.



Se da un lato le Lenticchie di Altamura si distinguono per la spiccata versatilità e trovano applicazione anche in moltissime ricette – sia come contorno pronto da scaldare che come ingrediente di una zuppa o di una sfiziosa pasta, grazie alla ricetta realizzata con **pomodoro** ed erbe aromatiche – dall'altro emergono con forte intensità i profumi e i sapori della terra di provenienza di questo legume IGP, al confine tra **Puglia** e **Basilicata**.

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

Il brand del **Gruppo Fini**, fresco di restyling nella sua visual identity, rafforza ora la già ricca gamma di legumi che sono proposti sia semplici, solo in acqua e sale – come i Ceci Giganti, i Fagioli Borlotti e i Cannellini – che ricettati come i Fagioli all'Uccelletto e quelli al Fiasco, o più originali come l'Armonia di Legumi. Tutti sempre confezionati in vaso di vetro a garanzia di **genuinità** e **trasparenza** che da sempre contraddistinguono il marchio Le Conserve della Nonna.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di **Telesforo Fini** nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Per maggiori informazioni

Sito Web
<http://www.nonsolobuono.it>

Contatto
Matteo Barboni
Italia

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

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

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



20 FEBBRAIO 2019 - 11:32

Due nuove referenze di legumi per il brand Le Conserve della Nonna

ORTOFRUTTA

Ravarino (Mo) – Le Conserve della Nonna, brand del Gruppo Fini, arricchisce la sua offerta con due nuove referenze della linea legumi, realizzata con materia prima di provenienza 100% italiana. Si tratta delle lenticchie di Altamura Igp e dei ceci neri della Murgia. Il primo si distingue per la versatilità in cucina, così come per l'intensità dei profumi e dei sapori che ne ricordano la terra di provenienza: al confine tra Puglia e Basilicata. I ceci della Murgia, invece, sono un legume antico, principalmente coltivato nelle campagne tra Lucania e Puglia, e si distinguono per il colore scuro, il sapore intenso e la consistenza croccante. Oltre che per un elevato apporto di proteine, fibre e ferro.

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

intopic

il panorama informativo italiano

HOME » BLOGS » IL BLOG DI BORDERLINE » ARTICOLO

Le Conserve della Nonna esaltano i sapori della tradizione italiana con due novità nella linea legumi

Pubblicata da: [Borderline](#) Mercoledì, 20 Febbraio 2019 | 1 lettura

Uno speciale lancio nel segno della tradizione gastronomica regionale, capace di portare sulle tavole del consumatore italiano il gusto unico delle Lenticchie di Altamura IGP e dei Ceci neri della Murgia.



Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), continua il viaggio attraverso i sapori e le tradizioni del Bel Paese offrendo al mercato due varianti di legumi differenzianti e di altissima qualità, di provenienza 100% italiana.

In linea con la sua grande tradizione, passione, impegno e innovazione – oltre che con una proposta completa di prodotti realizzati a partire da materie prime lavorate da fresco, con l'attenzione tipica di una cucina domestica – il brand inserisce a catalogo due nuovi prodotti geograficamente connotati e capillarmente richiesti nel panorama del mercato food italiano. Ecco quindi le novità della **linea legumi**: le **Lenticchie di Altamura IGP** e i **Ceci neri della Murgia al naturale**.

Se da un lato le **Lenticchie di Altamura** si distinguono per la spiccata versatilità e trovano applicazione anche in moltissime ricette – sia come contorno pronto da scaldare che come ingrediente di una zuppa o di una sfiziosa pasta, grazie alla ricettazione realizzata con pomodoro ed erbe aromatiche – dall'altro emergono con forte intensità i profumi e i sapori della terra di provenienza di questo legume IGP, al confine tra Puglia e Basilicata.

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

Il brand del Gruppo Fini, fresco di restyling nella sua visual identity, rafforza ora la già ricca gamma di legumi che sono proposti sia semplici, solo in acqua e sale – come i Ceci Giganti, i Fagioli Borlotti e i Cannellini – che ricettati come i Fagioli all'Uccelletto e quelli al Fiasco, o più originali come l'Armonia di Legumi. Tutti sempre confezionati in vaso di vetro a garanzia di **genuinità e trasparenza** che da sempre contraddistinguono il marchio Le Conserve della Nonna.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

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

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Cultura Le Conserve della Nonna esaltano i sapori della tradizione italiana con due novità nella linea legumi

Le Conserve della Nonna esaltano i sapori della tradizione italiana con due novità nella linea legumi

20 Feb 2019 | Cultura Tags: ceci neri della Murgia

Uno speciale lancio nel segno della tradizione gastronomica regionale, capace di portare sulle tavole del consumatore italiano il gusto unico delle Lenticchie di Altamura IGP e dei Ceci neri della Murgia.

Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), continua il viaggio attraverso i sapori e le tradizioni del Bel Paese offrendo al mercato due varianti di legumi differenzianti e di altissima qualità, di **provenienza 100% italiana**.

In linea con la sua grande tradizione, passione, impegno e innovazione – oltre che con una proposta completa di prodotti realizzati a partire da materie prime lavorate da fresco, con l'attenzione tipica di una cucina domestica – il brand inserisce a catalogo due nuovi prodotti geograficamente connotati e capillarmente richiesti nel panorama del mercato food italiano. Ecco quindi le novità della **linea legumi**: le **Lenticchie di Altamura IGP** e i **Ceci neri della Murgia al naturale**.

Se da un lato le **Lenticchie di Altamura** si distinguono per la spiccata versatilità e trovano applicazione anche in moltissime ricette – sia come contorno pronto da scaldare che come ingrediente di una zuppa o di una sfiziosa pasta, grazie alla ricettazione realizzata con pomodoro ed erbe aromatiche – dall'altro emergono con forte intensità i profumi e i sapori della terra di provenienza di questo legume IGP, al confine tra Puglia e Basilicata.

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

Il brand del Gruppo Fini, fresco di restyling nella sua visual identity, rafforza ora la già ricca gamma di legumi che sono proposti sia semplici, solo in acqua e sale – come i Ceci Giganti, i Fagioli Borlotti e i Cannellini – che ricettati come i Fagioli all'Uccelletto e quelli al Fiasco, o più originali come l'Armonia di Legumi. Tutti sempre confezionati in vaso di vetro a garanzia di **genuinità e trasparenza** che da sempre contraddistinguono il marchio Le Conserve della Nonna.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

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

Home | Lifestyle | Alimentari e Bevande |

Le Conserve della Nonna esaltano i sapori della tradizione italiana con due novità nella linea legumi

Le Conserve della Nonna esaltano i sapori della tradizione italiana con due novità nella linea legumi

Scritto da [BorderlineAgency](#) il 21 Febbraio 2019. Pubblicato in [Alimentari e Bevande](#), [Aziende](#), [Gastronomia e Cucina](#)

Uno speciale lancio nel segno della tradizione gastronomica regionale, capace di portare sulle tavole del consumatore italiano il gusto unico delle Lenticchie di Altamura IGP e dei Ceci neri della Murgia.

Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), continua il viaggio attraverso i sapori e le tradizioni del Bel Paese offrendo al mercato due varianti di legumi differenzianti e di altissima qualità, di **provenienza 100% italiana**.

In linea con la sua grande tradizione, passione, impegno e innovazione – oltre che con una proposta completa di prodotti realizzati a partire da materie prime lavorate da fresco, con l'attenzione tipica di una cucina domestica – il brand inserisce a catalogo due nuovi prodotti geograficamente connotati e capillarmente richiesti nel panorama del mercato food italiano. Ecco quindi le novità della **linea legumi**: le **Lenticchie di Altamura IGP** e i **Ceci neri della Murgia al naturale**.

Se da un lato le **Lenticchie di Altamura** si distinguono per la spiccata versatilità e trovano applicazione anche in moltissime ricette – sia come contorno pronto da scaldare che come ingrediente di una zuppa o di una sfiziosa pasta, grazie alla ricettazione realizzata con pomodoro ed erbe aromatiche – dall'altro emergono con forte intensità i profumi e i sapori della terra di provenienza di questo legume IGP, al confine tra Puglia e Basilicata.

I Ceci neri della Murgia sono un legume antico e di sempre più difficile reperimento, principalmente coltivato nelle campagne del Meridione d'Italia, proprio nella fascia tra Lucania e Puglia. Il prodotto si distingue per il colore scuro e racchiude nel

suo piccolo formato un sapore intensissimo e una consistenza croccante che lo rendono ideale per la preparazione di zuppe e insalate di ogni tipo. Non solo: il ricco apporto di proteine, di fibre e di ferro – quasi tre volte superiore rispetto ai valori nutrizionali di un cece normale – fa di questo legume un ingrediente irrinunciabile per svariate ricette.

Il brand del Gruppo Fini, fresco di restyling nella sua visual identity, rafforza ora la già ricca gamma di legumi che sono proposti sia semplici, solo in acqua e sale – come i Ceci Giganti, i Fagioli Borlotti e i Cannellini – che ricettati come i Fagioli all'Uccelletto e quelli al Fiasco, o più originali come l'Armonia di Legumi. Tutti sempre confezionati in vaso di vetro a garanzia di **genuinità e trasparenza** che da sempre contraddistinguono il marchio Le Conserve della Nonna.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

<http://www.comunicati.eu/le-conserve-della-nonna-esaltano-i-sapori-della-tradizione-italiana-con-due-novita-nella-linea-legumi-55480>

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

Le Conserve della Nonna esaltano i sapori della tradizione italiana con due novità nella linea legumi



Le Conserve della Nonna esaltano i sapori della tradizione italiana con due novità nella linea legumi



Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), continua il viaggio attraverso i sapori e le tradizioni del Bel Paese offrendo al mercato due varianti di legumi differenzianti e di altissima qualità, di provenienza 100% italiana. In linea con la sua grande tradizione, passione, impegno e innovazione – oltre che con una proposta completa di prodotti realizzati a partire da materie prime lavorate da fresco, con l'attenzione tipica di una cucina domestica – il brand inserisce a

catalogo due nuovi prodotti geograficamente connotati e capillarmente richiesti nel panorama del mercato food italiano. Ecco quindi le novità della linea legumi: le Lenticchie di Altamura IGP e i Ceci neri della Murgia al naturale.

Se da un lato le Lenticchie di Altamura si distinguono per la spiccata versatilità e trovano applicazione anche in moltissime ricette – sia come contorno pronto da scaldare che come ingrediente di una zuppa o di una sfiziosa pasta, grazie alla ricetta realizzata con pomodoro ed erbe aromatiche – dall'altro emergono con forte intensità i profumi e i sapori della terra di provenienza di questo legume IGP, al confine tra Puglia e Basilicata.

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

Il brand del Gruppo Fini, fresco di restyling nella sua visual identity, rafforza ora la già ricca gamma di legumi che sono proposti sia semplici, solo in acqua e sale – come i Ceci Giganti, i Fagioli Borlotti e i Cannellini – che ricettati come i Fagioli all'Uccelletto e quelli al Fiasco, o più originali come l'Armonia di Legumi. Tutti sempre confezionati in vaso di vetro a garanzia di genuinità e trasparenza che da sempre contraddistinguono il marchio Le Conserve della Nonna.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Link:

<http://www.nonsolobuono.it>

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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



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

Imprese Persone Spot News Pubblicità Estero Sostenibilità Finanza Tecnologia Logistica Trend Associazioni Private

News

Le Conserve della Nonna amplia la linea legumi



Le Conserve della Nonna arricchisce la sua offerta con due varianti di legumi differenzianti e di altissima qualità, di provenienza 100% italiana: le Lenticchie di Altamura IGP e i Ceci neri della Murgia al naturale.

La prima novità, che provengono dalle terre al confine tra Puglia e Basilicata, si distingue per la spiccata versatilità e trova applicazione anche in moltissime ricette, sia come contorno pronto da scaldare sia come ingrediente di una zuppa o di una pasta, grazie alla ricetta realizzata con pomodoro ed erbe aromatiche.

I Ceci neri della Murgia, invece, sono un legume antico e di sempre più difficile reperimento, principalmente coltivato nelle campagne del Meridione d'Italia, nella fascia tra Lucania e Puglia. Il prodotto si distingue per colore scuro, piccolo formato, sapore intenso e consistenza croccante. Inoltre, questa varietà si caratterizza per il ricco apporto di proteine, di fibre e di ferro, quasi tre volte superiore rispetto ai valori nutrizionali di un cece normale.

25 Febbraio 2019

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

AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

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

Le Conserve della Nonna esaltano i sapori della tradizione italiana con due novità nella linea legumi

Posted on 28 Febbraio 2019 by Borderline Agency

Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), continua il viaggio attraverso i sapori e le tradizioni del Bel Paese offrendo al mercato due varianti di legumi differenzianti e di altissima qualità, di **provenienza 100% italiana**.

In linea con la sua grande tradizione, passione, impegno e innovazione – oltre che con una proposta completa di prodotti realizzati a partire da materie prime lavorate da fresco, con l'attenzione tipica di una cucina domestica – il brand inserisce a catalogo due nuovi prodotti geograficamente connotati e capillarmente richiesti nel panorama del mercato food italiano. Ecco quindi le novità della **linea legumi**: le **Lenticchie di Altamura IGP** e i **Ceci neri della Murgia al naturale**.

Se da un lato le **Lenticchie di Altamura** si distinguono per la spiccata versatilità e trovano applicazione anche in moltissime ricette – sia come contorno pronto da scaldare che come ingrediente di una zuppa o di una sfiziosa pasta, grazie alla ricettazione realizzata con pomodoro ed erbe aromatiche – dall'altro emergono con forte intensità i profumi e i sapori della terra di provenienza di questo legume IGP, al confine tra Puglia e Basilicata.

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

Il brand del Gruppo Fini, fresco di restyling nella sua visual identity, rafforza ora la già ricca gamma di legumi che sono proposti sia semplici, solo in acqua e sale – come i Ceci Giganti, i Fagioli Borlotti e i Cannellini – che ricettati come i Fagioli all'Uccelletto e quelli al Fiasco, o più originali come l'Armonia di Legumi. Tutti sempre confezionati in vaso di vetro a garanzia di **genuinità e trasparenza** che da sempre contraddistinguono il marchio Le Conserve della Nonna.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

Le Conserve della Nonna esaltano i sapori della tradizione italiana con due novità nella linea legumi

by Borderline Agency | 28 Febbraio 2019 | in Aziende, Comunicati stampa, Prodotti | 0 | 0

Una speciale lancio nel segno della tradizione gastronomica regionale, capace di portare sulle tavole del consumatore italiano il gusto unico delle Lenticchie di Altamura IGP e dei Ceci neri della Murgia.

Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), continua il viaggio attraverso i sapori e le tradizioni del Bel Paese offrendo al mercato due varianti di legumi differenzianti e di altissima qualità, di **provenienza 100% italiana**.

In linea con la sua grande tradizione, passione, impegno e innovazione – oltre che con una proposta completa di prodotti realizzati a partire da materie prime lavorate da fresco, con l'attenzione tipica di una cucina domestica – il brand inserisce a catalogo due nuovi prodotti geograficamente connotati e capillarmente richiesti nel panorama del mercato food italiano. Ecco quindi le novità della **linea legumi**: le **Lenticchie di Altamura IGP** e i **Ceci neri della Murgia al naturale**.

Se da un lato le **Lenticchie di Altamura** si distinguono per la spiccata versatilità e trovano applicazione anche in moltissime ricette – sia come contorno pronto da scaldare che come ingrediente di una zuppa o di una sfiziosa pasta, grazie alla ricetta realizzata con pomodoro ed erbe aromatiche – dall'altro emergono con forte intensità i profumi e i sapori della terra di provenienza di questo legume IGP, al confine tra Puglia e Basilicata.

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

Il brand del Gruppo Fini, fresco di restyling nella sua visual identity, rafforza ora la già ricca gamma di legumi che sono proposti sia semplici, solo in acqua e sale – come i Ceci Giganti, i Fagioli Borlotti e i Cannellini – che ricettati come i Fagioli all'Uccelletto e quelli al Fiasco, o più originali come l'Armonia di Legumi. Tutti sempre confezionati in vaso di vetro a garanzia di **genuinità e trasparenza** che da sempre contraddistinguono il marchio Le Conserve della Nonna.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

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

Dal web alla tavola con le "Gran Ricette" Fini

Pubblicata da: [Borderline](#) Mercoledì, 6 Marzo 2019 | 2 letture



Da marzo a Pasqua le nuove etichette Special Edition con le tre sfiziose ricette vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica"

Sugli scaffali della GDO **da marzo** arrivano i pack **Special Edition "Gran Ricette"** de "I Granripieni" di **Fini**, linea premium che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi proposti dalla storica azienda emiliana nata nel 1912 a Modena e specializzata nella pasta fresca ripiena. A impreziosire la già selezionatissima proposta de "I Granripieni", ci saranno **fino a Pasqua** le tre ricette che si sono aggiudicate la vittoria del **contest**

#ilpranzodelladomenica, progetto di comunicazione web e social che ha

coinvolto lo scorso anno 20 food blogger selezionate in tutta Italia.

Se nel 2018 ogni domenica, da aprile a settembre, è stato possibile seguire e votare una ricetta realizzata a partire da un prodotto Fini, abbinato a ingredienti tipici del territorio d'origine, ora sarà possibile replicare i tre piatti giudicati più gustosi, grazie alla riconoscibilità del pack della Special Edition, contenente le indicazioni per realizzarli a casa propria.

La disfida ha interessato tortellini e ravioli - nel corso di un **cooking show** in cui le tre proposte culinarie più originali hanno stupito la giuria riunitasi a Bologna per l'assaggio finale, **presso FICO Eataly World** - caratterizzandosi oltre che per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti di replicare le proposte, destinate a **tre tipologie di pubblico differenti**: i consumatori tradizionali, quelli più sensibili al benessere e i giovani.

In una competizione in cui i veri protagonisti sono risultati il gusto e l'amore per la buona tavola, sul gradino più alto del podio è salita **Fedora D'Orazio** che dal suo blog "**Cappuccino e cornetto**", ha proposto i **Ravioli ricotta erbette con pesto di fave, pecorino e pancetta** (<https://www.cappuccinoecornetto.com/2018/06/ravioli-di-ricotta-con-pesto-di-fave-pecorino-e-pancetta.html>). Il Lazio emerge con il suo sapore deciso, che ben si sposa con la pasta fresca ruvida e trafilata in bronzo che caratterizza le produzioni Fini.

Miria Onesta dal suo blog "**2 amiche in Cucina**" ha rappresentato l'Umbria con i **Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale** (<https://www.dueamicheincucina.it/2018/09/tortellini-al-prosciutto-crudo-con-cicerchie-e-guanciale.html>) in cui l'unione tra una pasta tradizionalmente emiliana e due ingredienti tipici del Centro Italia ha prodotto un trionfo di sapori.

Al terzo posto una regione del Nord, il Piemonte, con la giovanissima **Adele Gilardo**: dal suo blog "**Fornelli fuori Sede**" ha pensato ai ragazzi con i **Ravioli alla carne in panatura di nocciole con fonduta di formaggio raschera** (<https://fornellifuorisede.com/2018/09/ravioli-in-panatura-di-nocciole-con-fonduta-di-raschera.html>), un'idea originale per consumare un primo piatto, da soli o in compagnia, all'insegna del gusto e della qualità.

La **Special Edition** delle "Gran Ricette" rappresenta la riconferma del grande successo finora registrato presso il pubblico de "I Granripieni". La vasta partecipazione al contest comprova la ricerca di qualità perseguita dall'azienda modenese e il suo riconoscimento da parte dei consumatori. La linea premium si è infatti incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta. Oltre ai ripieni ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti che hanno segnato performance di crescita importanti a livello nazionale fin dalla loro presentazione al mercato.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

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

Una special edition per i Granripieni Fini

Pubblicata da: [Borderline](#) Mercoledì, 6 Marzo 2019 | 1 lettura



Dal web arrivano in tavola, solo da marzo a Pasqua, le Gran Ricette riportate sui pack Fini, con le creazioni delle tre vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica". Ravioli e tortellini emiliani incontrano la cucina regionale con gusto e originalità

Un'occasione da non perdere quella offerta da Fini con i pack *special edition* "Gran Ricette" de "I Granripieni", la linea premium che raccoglie le proposte più gustose della storica azienda emiliana nata nel 1912 a Modena e specializzata nella pasta fresca ripiena.

Da marzo a Pasqua, le tre ricette vincitrici del contest

#ilpranzodelladomenica – progetto di **comunicazione web e social** svoltosi sulle piattaforme Facebook e Instagram del Gruppo Fini, che ha coinvolto tra aprile e settembre 2018 20 food blogger selezionate in tutta Italia – troveranno spazio nel banco frigo accanto alla tradizionale offerta gastronomica della gamma di pasta ripiena Fini. Si tratta degli abbinamenti culinari giudicati più appetitosi e selezionati tra le 20 ricette che meglio hanno saputo coniugare la pasta ripiena Fini con gli ingredienti e i sapori regionali di ciascun/a partecipante. Grazie a questa iniziativa i consumatori potranno replicare i tre piatti, individuabili grazie ai bollini "Gran Ricette" apposti sul pack, affidandosi alle indicazioni per la realizzazione culinaria "home made".

Le tre proposte corrispondono, in ordine di classifica, ai **Ravioli ricotta erbe con pesto di fave**, pecorino e pancetta realizzati dalla vincitrice del Lazio Fedora D'Orazio, seguita dall'ombra Miria Onesta, con i suoi sfiziosi **Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale**, e dalla terza classificata, la piemontese Adele Gilardo, autrice dei **Ravioli alla carne 100% italiana in panatura di nocciole con fonduta di raschera**. Le tre fantasiose idee ricettate si caratterizzano non solo per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, ma anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti – esperti e amatori – di cimentarsi ai fornelli e di replicare i primi piatti, pensati per tre tipologie di pubblico differenti: i **consumatori tradizionali**, quelli più **sensibili al benessere** e, infine, i **giovani**.

La grande partecipazione al contest e la vittoria a colpi di like delle tre food blogger sulle 20 selezionate, hanno decretato anche il forte interesse degli amanti della buona tavola, già destinatari della linea premium "I Granripieni", per sua stessa identità incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta che continuano a registrare ottimi andamenti. Oltre ai ripieni sapientemente ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti, disponibili per un bimestre con lo speciale pack ricettato che li rende ancora più stuzzicanti.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare in Italia. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

RASSEGNA STAMPA INTERNET

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

Dal web alla tavola con le "Gran Ricette" Fini: ravioli e tortellini incontrano le cucine regionali

Da marzo a Pasqua le nuove etichette Special Edition con le tre sfiziose ricette vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica"

Bologna, 06/03/2019 - 17:00 (informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande) Sugli scaffali della GDO da marzo arrivano i pack **Special Edition** "Gran Ricette" de "I Granripieni" di Fini, linea premium che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi proposti dalla storica azienda emiliana nata nel 1912 a **Modena** e specializzata nella pasta fresca ripiena. A impreziosire la già selezionatissima proposta de "I Granripieni", ci saranno fino a **Pasqua** le tre ricette che si sono aggiudicate la vittoria del contest **#ilpranzodelladomenica**, progetto di comunicazione web e social che ha coinvolto lo scorso anno **20 food blogger** selezionate in tutta **Italia**.

Se nel 2018 ogni domenica, da aprile a settembre, è stato possibile seguire e votare una ricetta realizzata a partire da un prodotto Fini, abbinato a ingredienti tipici del territorio d'origine, ora sarà possibile replicare i tre piatti giudicati più gustosi, grazie alla riconoscibilità del pack della Special Edition, contenente le indicazioni per realizzarli a casa propria.



La disfida ha interessato tortellini e ravioli - nel corso di un cooking show in cui le tre proposte culinarie più originali hanno stupito la giuria riunitasi a **Bologna** per l'assaggio finale, presso **FICO Eataly World** - caratterizzandosi oltre che per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti di replicare le proposte, destinate a **tre tipologie di pubblico differenti**: i consumatori tradizionali, quelli più sensibili al benessere e i giovani.

In una competizione in cui i veri protagonisti sono risultati il gusto e l'amore per la buona tavola, sul gradino più alto del podio è salita **Fedora D'Orazio** che dal suo blog "Cappuccino e cornetto", ha proposto i **Ravioli ricotta erbetta con pesto di fave, pecorino e pancetta** (<https://www.cappuccinoecornetto.com/2018/06/ravioli-di-ricotta-con-pesto-di-fave-pecorino-e-pancetta.html>). Il **Lazio** emerge con il suo sapore deciso, che ben si sposa con la pasta fresca ruvida e trafileta in bronzo che caratterizza le produzioni Fini.

Miria Onesta dal suo blog "2 amiche in Cucina" ha rappresentato l'Umbria con i **Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale** (<https://www.dueamicheincucina.it/2018/09/tortellini-al-prosciutto-crudo-con-cicerchie-e-guanciale.html>) in cui l'unione tra una pasta tradizionalmente emiliana e due ingredienti tipici del Centro Italia ha prodotto un trionfo di sapori.

Al terzo posto una regione del Nord, il **Piemonte**, con la giovanissima **Adele Gilardo**: dal suo blog "Fornelli fuori Sede" ha pensato ai ragazzi con i **Ravioli alla carne in panatura di nocciole con fonduta di formaggio raschera** (<https://fornellifuorisede.com/2018/09/ravioli-in-panatura-di-nocciole-con-fonduta-di-raschera.html>), un'idea originale per consumare un primo piatto, da soli o in compagnia, all'insegna del gusto e della qualità.

La **Special Edition** delle "Gran Ricette" rappresenta la riconferma del grande successo finora registrato presso il pubblico de "I Granripieni". La vasta partecipazione al contest comprova la ricerca di qualità perseguita dall'azienda modenese e il suo riconoscimento da parte dei consumatori. La linea premium si è infatti incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta. Oltre ai ripieni ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti che hanno segnato performance di crescita importanti a livello nazionale fin dalla loro presentazione al mercato.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano **Paladin Capital Partners**, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a **Modena**. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di **Telesforo Fini** nel cuore dell'Emilia, e **Le Conserve della Nonna**, storica realtà di **Ravarino (MO)**. **FINI** è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. **Le Conserve della Nonna**, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Per maggiori informazioni

Sito Web
<http://www.nonsolobuono.it>

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

<https://www.informazione.it/c/0E7CBAC1-89B7-44AC-916B-4A66320A95E3/Dal-web-alla-tavola-con-le-Gran-Ricette-Fini-ravioli-e-tortellini-incontrano-le-cucine-regionali>

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

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

Una special edition per i Granripieni Fini

Dal web arrivano in tavola, solo da marzo a Pasqua, le Gran Ricette riportate sui pack Fini, con le creazioni delle tre vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica". Ravioli e tortellini emiliani incontrano la cucina regionale con gusto e originalità

Bologna, 06/03/2019 - 16:55 ([informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande](#)) Un'occasione da non perdere quella offerta da Fini con i pack *special edition* "Gran Ricette" de "I Granripieni", la linea premium che raccoglie le proposte più gustose della storica azienda emiliana nata nel 1912 a **Modena** e specializzata nella pasta fresca ripiena. Da marzo a Pasqua, le tre ricette vincitrici del contest **#ilpranzodelladomenica** - progetto di comunicazione web e social svoltosi sulle piattaforme Facebook e **Instagram** del **Gruppo Fini**, che ha coinvolto tra aprile e settembre 2018 20 food blogger selezionate in tutta **Italia** - troveranno spazio nel banco frigo accanto alla tradizionale offerta gastronomica della gamma di pasta ripiena Fini.

Si tratta degli abbinamenti culinari giudicati più appetitosi e selezionati tra le 20 ricette che meglio hanno saputo coniugare la pasta ripiena Fini con gli ingredienti e i sapori regionali di ciascun/a partecipante. Grazie a questa iniziativa i consumatori potranno replicare i tre piatti, individuabili grazie ai bollini "Gran Ricette" apposti sul pack, affidandosi alle indicazioni per la realizzazione culinaria "home made".

Le tre proposte corrispondono, in ordine di classifica, ai **Ravioli ricotta erbe con pesto di fave, pecorino e pancetta** realizzati dalla vincitrice del **Lazio** Fedora D'Orazio, seguita dall'ombra Miria Onesta, con i suoi sfiziosi **Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale**, e dalla terza classificata, la **piemontese** Adele Gilardo, autrice dei **Ravioli alla carne 100% italiana in panatura di nocciole con fonduta di raschera**. Le tre fantasiose idee ricettate si caratterizzano non solo per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, ma anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti - esperti e amatori - di cimentarsi ai fornelli e di replicare i primi piatti, pensati per tre tipologie di pubblico differenti: i consumatori tradizionali, quelli più sensibili al benessere e, infine, i giovani.

La grande partecipazione al contest e la vittoria a colpi di like delle tre food blogger sulle 20 selezionate, hanno decretato anche il forte interesse degli amanti della buona tavola, già destinatari della linea premium "I Granripieni", per sua stessa identità incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta che continuano a registrare ottimi andamenti. Oltre ai ripieni sapientemente ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti, disponibili per un bimestre con lo speciale pack ricettato che li rende ancora più stuzzicanti.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano **Paladin Capital Partners**, è una grande realtà produttiva dell'alimentare in Italia. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di **Telesforo Fini** nel cuore dell'Emilia, e **Le Conserve della Nonna**, storica realtà di **Ravarino (MO)**. FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. **Le Conserve della Nonna**, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.nonsolobuono.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

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

via Parisio 16

40137 Bologna

borderline@borderlineagency.com

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

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici Dal web alla tavola con le "Gran Ricette" Fini

Dal web alla tavola con le "Gran Ricette" Fini

6 Mar 2019 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Mangiare · Prodotti

Tags: contest · FICO Eataly World · food blogger · Gran Ricette · Granripieni · Gruppo Fini · Il pranzo della domenica · modena · pasta fresca ripiena · ravioli · special edition · tortellini

Da marzo a Pasqua le nuove etichette Special Edition con le tre sfiziose ricette vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica"

Sugli scaffali della GDO da marzo arrivano i pack **Special Edition "Gran Ricette"** de "I Granripieni" di **Fini**, linea premium che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi proposti dalla storica azienda emiliana nata nel 1912 a

Modena e specializzata nella pasta fresca ripiena. A impreziosire la già selezionatissima proposta de "I Granripieni", ci saranno **fino a Pasqua** le tre ricette che si sono aggiudicate la vittoria del **contest #ilpranzodelladomenica**, progetto di comunicazione web e social che ha coinvolto lo scorso anno **20 food blogger selezionate in tutta Italia**.

Se nel 2018 ogni domenica, da aprile a settembre, è stato possibile seguire e votare una ricetta realizzata a partire da un prodotto Fini, abbinato a ingredienti tipici del territorio d'origine, ora sarà possibile replicare i tre piatti giudicati più gustosi, grazie alla riconoscibilità del pack della **Special Edition**, contenente le indicazioni per realizzarli a casa propria.

La disfida ha interessato tortellini e ravioli – nel corso di un **cooking show** in cui le tre proposte culinarie più originali hanno stupito la giuria riunitasi a Bologna per l'assaggio finale, presso **FICO Eataly World** – caratterizzandosi oltre che per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti di replicare le proposte, destinate a **tre tipologie di pubblico differenti**: i consumatori tradizionali, quelli più sensibili al benessere e i giovani.

In una competizione in cui i veri protagonisti sono risultati il gusto e l'amore per la buona tavola, sul gradino più alto del podio è salita **Fedora D'Orazio** che dal suo blog "Cappuccino e cornetto", ha proposto i **Ravioli ricotta erbetta con pesto di fave, pecorino e pancetta** (<https://www.cappuccinoecornetto.com/2018/06/ravioli-di-ricotta-con-pesto-di-fave-pecorino-e-pancetta.html>). Il Lazio emerge con il suo sapore deciso, che ben si sposa con la pasta fresca ruvida e trafilata in bronzo che caratterizza le produzioni Fini.

Miria Onesta dal suo blog "2 amiche in Cucina" ha rappresentato l'Umbria con i **Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale** (<https://www.dueamicheincucina.it/2018/09/tortellini-al-prosciutto-crudo-con-cicerchie-e-guanciale.html>) in cui l'unione tra una pasta tradizionalmente emiliana e due ingredienti tipici del Centro Italia ha prodotto un trionfo di sapori.

Al terzo posto una regione del Nord, il Piemonte, con la giovanissima **Adele Gilardo**: dal suo blog "Fornelli fuori Sede" ha pensato ai ragazzi con i **Ravioli alla carne in panatura di nocciole con fonduta di formaggio raschera** (<https://fornellifuorisede.com/2018/09/ravioli-in-panatura-di-nocciole-con-fonduta-di-raschera.html>), un'idea originale per consumare un primo piatto, da soli o in compagnia, all'insegna del gusto e della qualità.

La **Special Edition** delle "Gran Ricette" rappresenta la riconferma del grande successo finora registrato presso il pubblico de "I Granripieni". La vasta partecipazione al contest comprova la ricerca di qualità perseguita dall'azienda modenese e il suo riconoscimento da parte dei consumatori. La linea premium si è infatti incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta. Oltre ai ripieni ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti che hanno segnato performance di crescita importanti a livello nazionale fin dalla loro presentazione al mercato.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

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

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici Una special edition per i Granripieni Fini

Una special edition per i Granripieni Fini

6 Mar 2019 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Mangiare · Prodotti

Tags: contest · FICO Eataly World · food blogger · Gran Ricette · Granripieni · Gruppo Fini · Il pranzo della domenica · modena · pasta fresca ripiena · ravioli · special edition · tortellini

Dal web arrivano in tavola, solo da marzo a Pasqua, le Gran Ricette riportate sui pack Fini, con le creazioni delle tre vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica". Ravioli e tortellini emiliani incontrano la cucina regionale con gusto e originalità

Un'occasione da non perdere quella offerta da Fini con i pack *special edition* "Gran Ricette" de "I Granripieni", la linea premium che raccoglie le proposte più gustose della storica azienda emiliana nata nel 1912 a Modena e specializzata nella pasta fresca ripiena. **Da marzo a Pasqua**, le tre ricette vincitrici del contest **#ilpranzodelladomenica** - progetto di **comunicazione web e social** svoltosi sulle piattaforme Facebook e Instagram del Gruppo Fini, che ha coinvolto tra aprile e settembre 2018 20 food blogger selezionate in tutta Italia - troveranno spazio nel banco frigo accanto alla tradizionale offerta gastronomica della gamma di pasta ripiena Fini. Si tratta degli abbinamenti culinari giudicati più appetitosi e selezionati tra le 20 ricette che meglio hanno saputo coniugare la pasta ripiena Fini con gli ingredienti e i sapori regionali di ciascun/a partecipante. Grazie a questa iniziativa i consumatori potranno replicare i tre piatti, individuabili grazie ai bollini "Gran Ricette" apposti sul pack, affidandosi alle indicazioni per la realizzazione culinaria "home made".

Le tre proposte corrispondono, in ordine di classifica, ai **Ravioli ricotta erbe con pesto di fave, pecorino e pancetta** (<https://www.cappuccinoecornetto.com/2018/06/ravioli-di-ricotta-con-pesto-di-fave-pecorino-e-pancetta.html>) realizzati dalla vincitrice del Lazio Fedora D'Orazio, seguita dall'ombra Miria Onesta, con i suoi sfiziosi **Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale** (<https://www.dueamicheincucina.it/2018/09/tortellini-al-prosciutto-crudo-con-cicerchie-e-guanciale.html>), e dalla terza classificata, la piemontese Adele Gilardo, autrice dei **Ravioli alla carne 100% italiana in panatura di nocciole con fonduta di raschera** (<https://www.fornellifuorisede.com/2018/09/14/ravioli-in-panatura-di-nocciole-con-fonduta-di-raschera/>). Le tre fantasiose idee ricettate si caratterizzano non solo per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, ma anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti - esperti e amatori - di cimentarsi ai fornelli e di replicare i primi piatti, pensati per tre tipologie di pubblico differenti: i **consumatori tradizionali**, quelli più **sensibili al benessere** e, infine, i **giovani**.

La grande partecipazione al contest e la vittoria a colpi di like delle tre food blogger sulle 20 selezionate, hanno decretato anche il forte interesse degli amanti della buona tavola, già destinatari della linea premium "I Granripieni", per sua stessa identità incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta che continuano a registrare ottimi andamenti. Oltre ai ripieni sapientemente ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti, disponibili per un bimestre con lo speciale pack ricettato che li rende ancora più stuzzicanti.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare in Italia. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

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

Una special edition per i Granripieni Fini

06/mar/2019 15:54:41 Borderline Agency [Contatta l'autore](#)

Dal web arrivano in tavola, solo da marzo a Pasqua, le Gran Ricette riportate sui pack Fini, con le creazioni delle tre vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica". Ravioli e tortellini emiliani incontrano la cucina regionale con gusto e originalità

Un'occasione da non perdere quella offerta da Fini con i pack special edition "Gran Ricette" de "I Granripieni", la linea premium che raccoglie le proposte più gustose della storica azienda emiliana nata nel 1912 a Modena e specializzata nella pasta fresca ripiena.

Da marzo a Pasqua, le tre ricette vincitrici del contest **#ilpranzodelladomenica** – progetto di **comunicazione web e social** svoltosi sulle piattaforme Facebook e Instagram del Gruppo Fini, che ha coinvolto tra aprile e settembre 2018 20 food blogger selezionate in tutta Italia – troveranno spazio nel banco frigo accanto alla tradizionale offerta gastronomica della gamma di pasta ripiena Fini. Si tratta degli abbinamenti culinari giudicati più appetitosi e selezionati tra le 20 ricette che meglio hanno saputo coniugare la pasta ripiena Fini con gli ingredienti e i sapori regionali di ciascun/a partecipante. Grazie a questa iniziativa i consumatori potranno replicare i tre piatti, individuabili grazie ai bollini "Gran Ricette" apposti sul pack, affidandosi alle indicazioni per la realizzazione culinaria "home made".

Le tre proposte corrispondono, in ordine di classifica, ai **Ravioli ricotta erbe con pesto di fave, pecorino e pancetta** realizzati dalla vincitrice del Lazio Fedora D'Orazio, seguita dall'ombra Miria Onesta, con i suoi sfiziosi **Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale**, e dalla terza classificata, la piemontese Adele Gilardo, autrice dei **Ravioli alla carne 100% italiana in panatura di nocciole con fonduta di raschera**. Le tre fantasiose idee ricettate si caratterizzano non solo per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, ma anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti – esperti e amatori – di cimentarsi ai fornelli e di replicare i primi piatti, pensati per tre tipologie di pubblico differenti: i **consumatori tradizionali**, quelli più **sensibili al benessere** e, infine, i **giovani**.

La grande partecipazione al contest e la vittoria a colpi di like delle tre food blogger sulle 20 selezionate, hanno decretato anche il forte interesse degli amanti della buona tavola, già destinatari della linea premium "I Granripieni", per sua stessa identità incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta che continuano a registrare ottimi andamenti. Oltre ai ripieni sapientemente ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti, disponibili per un bimestre con lo speciale pack ricettato che li rende ancora più stuzzicanti.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare in Italia. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

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

Dal web alla tavola con le "Gran Ricette" Fini: ravioli e tortellini incontrano le cucine regionali

06/mar/2019 15:05:32 Borderline Agency [Contatta l'autore](#)

Da marzo a Pasqua le nuove etichette Special Edition con le tre sfiziose ricette vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica"

Sugli scaffali della GDO da marzo arrivano i pack **Special Edition "Gran Ricette"** de "I Granripieni" di **Fini**, linea premium che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi proposti dalla storica azienda emiliana nata nel 1912 a Modena e specializzata nella pasta fresca ripiena. A impreziosire la già selezionatissima proposta de "I Granripieni", ci saranno **fino a Pasqua** le tre ricette che si sono aggiudicate la vittoria del **contest #ilpranzodelladomenica**, progetto di comunicazione web e social che ha coinvolto lo scorso anno **20 food blogger selezionate in tutta Italia**.

Se nel 2018 ogni domenica, da aprile a settembre, è stato possibile seguire e votare una ricetta realizzata a partire da un prodotto Fini, abbinato a ingredienti tipici del territorio d'origine, ora sarà possibile replicare i tre piatti giudicati più gustosi, grazie alla riconoscibilità del pack della Special Edition, contenente le indicazioni per realizzarli a casa propria.

La disfida ha interessato tortellini e ravioli – nel corso di un **cooking show** in cui le tre proposte culinarie più originali hanno stupito la giuria riunitasi a Bologna per l'assaggio finale, presso **FICO Eataty World** – caratterizzandosi oltre che per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti di replicare le proposte, destinate a **tre tipologie di pubblico differenti**: i consumatori tradizionali, quelli più sensibili al benessere e i giovani.

In una competizione in cui i veri protagonisti sono risultati il gusto e l'amore per la buona tavola, sul gradino più alto del podio è salita **Fedora D'Orazio** che dal suo blog "**Cappuccino e cornetto**", ha proposto i **Ravioli ricotta erbetta con pesto di fave, pecorino e pancetta** (<https://www.cappuccinoecornetto.com/2018/06/ravioli-di-ricotta-con-pesto-di-fave-pecorino-e-pancetta.html>). Il Lazio emerge con il suo sapore deciso, che ben si sposa con la pasta fresca ruvida e trafilata in bronzo che caratterizza le produzioni Fini.

Miria Onesta dal suo blog "**2 amiche in Cucina**" ha rappresentato l'Umbria con i **Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale** (<https://www.dueamicheincucina.it/2018/09/tortellini-al-prosciutto-crudo-con-cicerchie-e-guanciale.html>) in cui l'unione tra una pasta tradizionalmente emiliana e due ingredienti tipici del Centro Italia ha prodotto un trionfo di sapori.

Al terzo posto una regione del Nord, il Piemonte, con la giovanissima **Adele Gilardo**: dal suo blog "**Fornelli fuori Sede**" ha pensato ai ragazzi con i **Ravioli alla carne in panatura di nocciole con fonduta di formaggio raschera** (<https://fornellifuorisede.com/2018/09/ravioli-in-panatura-di-nocciole-con-fonduta-di-raschera.html>), un'idea originale per consumare un primo piatto, da soli o in compagnia, all'insegna del gusto e della qualità.

La **Special Edition** delle "Gran Ricette" rappresenta la riconferma del grande successo finora registrato presso il pubblico de "I Granripieni". La vasta partecipazione al contest comprova la ricerca di qualità perseguita dall'azienda modenese e il suo riconoscimento da parte dei consumatori. La linea premium si è infatti incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta. Oltre ai ripieni ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti che hanno segnato performance di crescita importanti a livello nazionale fin dalla loro presentazione al mercato.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravenna (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughì, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

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

Home | Lifestyle | Alimentari e Bevande |

Dal web alla tavola con le "Gran Ricette" Fini: ravioli e tortellini incontrano le cucine regionali

Dal web alla tavola con le "Gran Ricette" Fini: ravioli e tortellini incontrano le cucine regionali

Scritto da BorderlineAgency il 6 Marzo 2019. Pubblicato in Alimentari e Bevande, Aziende, Gastronomia e Cucina

Da marzo a Pasqua le nuove etichette Special Edition con le tre sfiziose ricette vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica"

Sugli scaffali della GDO da marzo arrivano i pack **Special Edition "Gran Ricette"** de "I Granripieni" di Fini, linea premium che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi proposti dalla storica azienda emiliana nata nel 1912 a Modena e specializzata nella pasta fresca ripiena. A impreziosire la già selezionatissima proposta de "I Granripieni", ci saranno **fino a Pasqua** le tre ricette che si sono aggiudicate la vittoria del contest **#ilpranzodelladomenica**, progetto di comunicazione web e social che ha coinvolto lo scorso anno **20 food blogger selezionate in tutta Italia**.

Se nel 2018 ogni domenica, da aprile a settembre, è stato possibile seguire e votare una ricetta realizzata a partire da un prodotto Fini, abbinato a ingredienti tipici del territorio d'origine, ora sarà possibile replicare i tre piatti giudicati più gustosi, grazie alla riconoscibilità del pack della **Special Edition**, contenente le indicazioni per realizzarli a casa propria.

La sfida ha interessato tortellini e ravioli - nel corso di un **cooking show** in cui le tre proposte culinarie più originali hanno stupito la giuria riunitasi a Bologna per l'assaggio finale, presso **FICO Eataly World** - caratterizzandosi oltre che per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti di replicare le proposte, destinate a **tre tipologie di pubblico differenti**: i consumatori tradizionali, quelli più sensibili al benessere e i giovani.

In una competizione in cui i veri protagonisti sono risultati il gusto e l'amore per la buona tavola, sul gradino più alto del podio è salita **Fedora D'Orazio** che dal suo blog "Cappuccino e cornetto", ha proposto i **Ravioli ricotta erbe con pesto di fave, pecorino e pancetta** (<https://www.cappuccinoecornetto.com/2018/06/ravioli-di-ricotta-con-pesto-di-fave-pecorino-e-pancetta.html>). Il Lazio emerge con il suo sapore deciso, che ben si sposa con la pasta fresca ruvida e trafilata in bronzo che caratterizza le produzioni Fini.

Miria Onesta dal suo blog "2 amiche in Cucina" ha rappresentato l'Umbria con i **Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale**

(<https://www.dueamicheincucina.it/2018/09/tortellini-al-prosciutto-crudo-con-cicerchie-e-guanciale.html>) in cui l'unione tra una pasta tradizionalmente emiliana e due ingredienti tipici del Centro Italia ha prodotto un trionfo di sapori.

Al terzo posto una regione del Nord, il Piemonte, con la giovanissima **Adele Gilardo**: dal suo blog "Fornelli fuori Sede" ha pensato ai ragazzi con i **Ravioli alla carne in panatura di nocciole con fonduta di formaggio raschera** (<https://www.fornellifuorisede.com/2018/09/14/ravioli-in-panatura-di-nocciole-con-fonduta-di-raschera/>), un'idea originale per consumare un primo piatto, da soli o in compagnia, all'insegna del gusto e della qualità.

La **Special Edition** delle "Gran Ricette" rappresenta la riconferma del grande successo finora registrato presso il pubblico de "I Granripieni". La vasta partecipazione al contest comprova la ricerca di qualità perseguita dall'azienda modenese e il suo riconoscimento da parte dei consumatori. La linea premium si è infatti incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta. Oltre ai ripieni ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti che hanno segnato performance di crescita importanti a livello nazionale fin dalla loro presentazione al mercato.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e **Le Conserve della Nonna**, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

<http://www.comunicati.eu/dal-web-alla-tavola-con-le-gran-ricette-fini-ravioli-e-tortellini-incontrano-le-cucine-regionali-55723>

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

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

Home | Lifestyle | Alimentari e Bevande |
Una special edition per i Granripieni Fini

Una special edition per i Granripieni Fini

Scritto da BorderlineAgency il 7 Marzo 2019. Pubblicato in Alimentari e Bevande, Aziende, Gastronomia e Cucina

Dal web arrivano in tavola, solo da marzo a Pasqua, le Gran Ricette riportate sui pack Fini, con le creazioni delle tre vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica". Ravioli e tortellini emiliani incontrano la cucina regionale con gusto e originalità

Un'occasione da non perdere quella offerta da Fini con i pack *special edition* "Gran Ricette" de "I Granripieni", la linea premium che raccoglie le proposte più gustose della storica azienda emiliana nata nel 1912 a Modena e specializzata nella pasta fresca ripiena.

Da marzo a Pasqua, le tre ricette vincitrici del contest **#ilpranzodelladomenica** – progetto di **comunicazione web e social** svoltosi sulle piattaforme Facebook e Instagram del Gruppo Fini, che ha coinvolto tra aprile e settembre 2018 20 food blogger selezionate in tutta Italia – troveranno spazio nel banco frigo accanto alla tradizionale offerta gastronomica della gamma di pasta ripiena Fini. Si tratta degli abbinamenti culinari giudicati più appetitosi e selezionati tra le 20 ricette che meglio hanno saputo coniugare la pasta ripiena Fini con gli ingredienti e i sapori regionali di ciascun/a partecipante. Grazie a questa iniziativa i consumatori potranno replicare i tre piatti, individuabili grazie ai bollini "Gran Ricette" apposti sul pack, affidandosi alle indicazioni per la realizzazione culinaria "home made".

Le tre proposte
corrispondono, in
ordine di classifica, ai
**Ravioli ricotta
erbette con pesto
di fave, pecorino e
pancetta**

(<https://www.cappuccinoecornetto.com/2018/06/ravioli-di-ricotta-con-pesto-di-fave-pecorino-e-pancetta.html>) realizzati dalla vincitrice del Lazio Fedora D'Orazio, seguita dall'ombra Miria Onesta, con i suoi sfiziosi **Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale**

(<https://www.dueamicheincucina.it/2018/09/tortellini-al-prosciutto-crudo-con-cicerchie-e-guanciale.html>), e dalla terza classificata, la piemontese Adele Gilardo, autrice dei **Ravioli alla carne 100% italiana in panatura di nocciole con fonduta di raschera** (<https://www.fornellifuorisede.com/2018/09/14/ravioli-in-panatura-di-nocciole-con-fonduta-di-raschera/>). Le tre fantasiose idee ricettate si caratterizzano non solo per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, ma anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti – esperti e amatori – di cimentarsi ai fornelli e di replicare i primi piatti, pensati per tre tipologie di pubblico differenti: i **consumatori tradizionali**, quelli più **sensibili al benessere** e, infine, i **giovani**.

La grande partecipazione al contest e la vittoria a colpi di like delle tre food blogger sulle 20 selezionate, hanno decretato anche il forte interesse degli amanti della buona tavola, già destinatari della linea premium "I Granripieni", per sua stessa identità incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta che continuano a registrare ottimi andamenti. Oltre ai ripieni sapientemente ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti, disponibili per un bimestre con lo speciale pack ricettato che li rende ancora più stuzzicanti.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare in Italia. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

<http://www.comunicati.eu/una-special-edition-per-i-granripieni-fini-55730>

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

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

Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende, Gastronomia](#) » Blog article: Si arricchisce la linea "I Granripieni" di Fini con i Ravioli Pancetta e Grana Padano

Si arricchisce la linea "I Granripieni" di Fini con i Ravioli Pancetta e Grana Padano

6 Marzo 2019 da Borderline Agency

Una nuova referenza nel segno della migliore tradizione culinaria italiana si aggiunge alla selezionata gamma di pasta fresca ripiena di Modena.

"I Granripieni" di **Fini** – linea **premium** dello storico brand emiliano nato a Modena nel 1912 e specializzato nella pasta fresca ripiena – si arricchisce di una nuova sfiziosa proposta, perfetta per chi ricerca un gusto ricco e deciso preservando un abbinamento tradizionale tipico della tradizione culinaria del nostro Paese. Si tratta dei **Ravioli Pancetta e Grana Padano**: una ricetta saporita e appetitosa con una forte riconoscibilità in percentuale del **grana padano DOP**, certificato dal marchio del Consorzio, e il **45% di ripieno** all'interno di un **grande formato** di raviolo in cui emerge il gusto inconfondibile della pancetta stesa affumicata.

Un'inedita variante della già affermata linea "I Granripieni", in costante crescita in termini del volume di vendita anche in virtù del rilancio perseguito dal Gruppo Fini nel 2017, che riconferma ancora una volta la centralità attribuita dal consumatore italiano alla **qualità** e all'appagamento sensoriale, derivante da un'accurata scelta delle migliori materie prime e da un'attenta ricerca in tema di formati di pasta. Una linea, quella de "I Granripieni", che ha registrato **numeri positivi nel 2018** e che, sull'onda dei lanci più recenti, vede crescere ancora il **numero medio di referenze a scaffale in GDO**. Segno positivo anche per la crescita dei **volumi e delle rotazioni medie di base (+4,8%)**, a significare il buon riscontro ottenuto sul consumatore finale dai prodotti della gamma "I Granripieni".

A partire dal **18 marzo**, quindi, sarà possibile reperire a **banco frigo** la nuova proposta di pasta ripiena del Gruppo Fini accanto alle altre eccellenze della gamma "I Granripieni", risultato di una meticolosa analisi di mercato volta a individuare le evoluzioni di gusto e le preferenze di consumo degli italiani in tema di pasta fresca ripiena.

Tutti i formati de "I Granripieni" sono realizzati nella totale assenza di conservanti e aromi artificiali, grassi vegetali di palma e glutammato monosodico. Un assortimento di pasta fresca ripiena pensato per i consumatori che, con la garanzia di un grande gruppo alimentare, vogliono sperimentare il piacere del mangiare bene emiliano ogni giorno. Infatti pasta Fini ha mantenuto le caratteristiche di quella della tradizione modenese: **sfoglia ruvida consistente e porosa, realizzata a partire da farine 100% italiane**.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un brand leader nella pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

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

Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende, Gastronomia](#) » Blog article: *Le Conserve della Nonna esaltano i sapori della tradizione italiana con due novità nella linea legumi*

Le Conserve della Nonna esaltano i sapori della tradizione italiana con due novità nella linea legumi

6 Marzo 2019 da  Borderline Agency

Uno speciale lancio nel segno della tradizione gastronomica regionale, capace di portare sulle tavole del consumatore italiano il gusto unico delle Lenticchie di Altamura IGP e dei Ceci neri della Murgia.

Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), continua il viaggio attraverso i sapori e le tradizioni del Bel Paese offrendo al mercato due varianti di legumi differenzianti e di altissima qualità, di **provenienza 100% italiana**.

In linea con la sua grande tradizione, passione, impegno e innovazione – oltre che con una proposta completa di prodotti realizzati a partire da materie prime lavorate da fresco, con l'attenzione tipica di una cucina domestica – il brand inserisce a catalogo due nuovi prodotti geograficamente connotati e capillarmente richiesti nel panorama del mercato food italiano. Ecco quindi le novità della **linea legumi**: le **Lenticchie di Altamura IGP** e i **Ceci neri della Murgia al naturale**.

Se da un lato le **Lenticchie di Altamura** si distinguono per la spiccata versatilità e trovano applicazione anche in moltissime ricette – sia come contorno pronto da scaldare che come ingrediente di una zuppa o di una sfiziosa pasta, grazie alla ricettazione realizzata con pomodoro ed erbe aromatiche – dall'altro emergono con forte intensità i profumi e i sapori della terra di provenienza di questo legume IGP, al confine tra Puglia e Basilicata.

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

Il brand del Gruppo Fini, fresco di restyling nella sua visual identity, rafforza ora la già ricca gamma di legumi che sono proposti sia semplici, solo in acqua e sale – come i Ceci Giganti, i Fagioli Borlotti e i Cannellini – che ricettati come i Fagioli all'Uccelletto e quelli al Fiasco, o più originali come l'Armonia di Legumi. Tutti sempre confezionati in vaso di vetro a garanzia di **genuinità e trasparenza** che da sempre contraddistinguono il marchio Le Conserve della Nonna.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

<https://www.comunicati-stampa.biz/aziende/le-conserve-della-nonna-esaltano-i-sapori-della-tradizione-italiana-con-due-novita-nella-linea-legumi/>

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



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

News

Fini propone la special edition Gran Ricette de I Granripieni



Sugli scaffali della Gdo da marzo sono arrivati i pack Special Edition Gran Ricette della linea di pasta fresca premium I Granripieni di Fini. A impreziosire la proposta ci saranno fino a Pasqua le tre ricette che si sono aggiudicate la vittoria del contest #ilpranzodelladomenica, progetto di comunicazione web e social che ha coinvolto lo scorso anno 20 food blogger selezionate in tutta Italia.

Se nel 2018 ogni domenica, da aprile a settembre, è stato possibile seguire e votare una ricetta realizzata a partire da un prodotto Fini, abbinato a ingredienti tipici del territorio d'origine, ora sarà possibile

replicare i tre piatti giudicati più gustosi, grazie alla riconoscibilità del pack della Special Edition, contenente le indicazioni per realizzarli a casa propria.

Il contest ha interessato tortellini e ravioli – nel corso di un cooking show in cui le tre proposte culinarie più originali hanno stupito la giuria riunitasi a Bologna per l'assaggio finale, presso Fico Eataly World – caratterizzandosi oltre che per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione.

Sul gradino più alto del podio è salito il Lazio con Fedora D'Orazio che, dal suo blog "Cappuccino e cornetto", ha proposto i Ravioli ricotta erbe con pesto di fave, pecorino e pancetta. Miria Onesta, dal suo blog "2 amiche in Cucina", ha rappresentato l'Umbria con i Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale. Si è classificato terzo il Piemonte con Adele Gilardo: dal suo blog "Fornelli fuori Sede" ha presentato i Ravioli alla carne in panatura di nocciole con fonduta di formaggio raschera.

07 Marzo 2019

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

UNA SPECIAL EDITION PER I "GRANRIPIENI" DI FINI

7th Mar Mostre ed eventi

Dal web arrivano in tavola, solo da marzo a Pasqua, le Gran Ricette riportate sui pack Fini, con le creazioni delle tre vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica". Ravioli e tortellini emiliani incontrano la cucina regionale con gusto e originalità.

Un'occasione da non perdere quella offerta da Fini con i pack special edition "Gran Ricette" de "I Granri- pieni", la linea premium che raccoglie le proposte più gustose della storica azienda emiliana nata nel 1912 a Modena e specializzata nella pasta fresca ripiena.

Da marzo a Pasqua, le tre ricette vincitrici del contest #ilpranzodelladomenica – progetto di comunicazione web e social svoltosi sulle piattaforme Facebook e Instagram del Gruppo Fini, che ha coinvolto tra aprile e settembre 2018 venti food blogger selezionate in tutta Italia – troveranno spazio nel banco frigo accanto alla tradizionale offerta gastronomica della gamma di pasta ripiena Fini. Si tratta degli abbinamenti culinari giudicati più appetitosi e selezionati tra le 20 ricette che meglio hanno saputo coniugare la pasta ripiena Fini con gli ingredienti e i sapori regionali di ciascun/a partecipante. Grazie a questa iniziativa i consumatori potranno replicare i tre piatti, individuabili grazie ai bollini "Gran Ricette" apposti sul pack, affidandosi alle indicazioni per la realizzazione culinaria "home made".

Le tre proposte corrispondono, in ordine di classifica, ai Ravioli ricotta erbe con pesto di fave, pecorino e pancetta realizzati dalla vincitrice del Lazio Fedora D'Orazio, seguita dall'Umbra Miria Onesta, con i suoi sfiziosi Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale, e dalla terza classificata, la piemontese Adele Gilardo, autrice dei Ravioli alla carne 100% italiana in panatura di noccioline con fonduta di raschera. Le tre fantasiose idee ricettate si caratterizzano non solo per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, ma anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti – esperti e amatori – di cimentarsi ai fornelli e di replicare i primi piatti, pensati per tre tipologie di pubblico differenti: i consumatori tradizionali, quelli più sensibili al benessere e, infine, i giovani.

La grande partecipazione al contest e la vittoria a colpi di "like" delle tre food blogger sulle 20 selezionate, hanno decretato anche il forte interesse degli amanti della buona tavola, già destinatari della linea premium "I Granri-pieni", per sua stessa identità incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta che continuano a registrare ottimi andamenti. Oltre ai ripieni sapientemente ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti, disponibili per un bimestre con lo speciale pack ricettato che li rende ancora più stuzzicanti.

Gianfranco Leonardi

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

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

Home | Lifestyle | Alimentari e Bevande |
Una special edition per i Granripieni Fini

Una special edition per i Granripieni Fini

Scritto da BorderlineAgency il 7 Marzo 2019. Pubblicato in Alimentari e Bevande, Aziende, Gastronomia e Cucina

Dal web arrivano in tavola, solo da marzo a Pasqua, le Gran Ricette riportate sui pack Fini, con le creazioni delle tre vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica". Ravioli e tortellini emiliani incontrano la cucina regionale con gusto e originalità

Un'occasione da non perdere quella offerta da Fini con i pack *special edition* "Gran Ricette" de "I Granripieni", la linea premium che raccoglie le proposte più gustose della storica azienda emiliana nata nel 1912 a Modena e specializzata nella pasta fresca ripiena.

Da marzo a Pasqua, le tre ricette vincitrici del contest **#ilpranzodelladomenica** – progetto di **comunicazione web e social** svoltosi sulle piattaforme Facebook e Instagram del Gruppo Fini, che ha coinvolto tra aprile e settembre 2018 20 food blogger selezionate in tutta Italia – troveranno spazio nel banco frigo accanto alla tradizionale offerta gastronomica della gamma di pasta ripiena Fini. Si tratta degli abbinamenti culinari giudicati più appetitosi e selezionati tra le 20 ricette che meglio hanno saputo coniugare la pasta ripiena Fini con gli ingredienti e i sapori regionali di ciascun/a partecipante. Grazie a questa iniziativa i consumatori potranno replicare i tre piatti, individuabili grazie ai bollini "Gran Ricette" apposti sul pack, affidandosi alle indicazioni per la realizzazione culinaria "home made".

Le tre proposte
corrispondono, in
ordine di classifica, ai
**Ravioli ricotta
erbette con pesto
di fave, pecorino e
pancetta**

(<https://www.cappuccinoecornetto.com/2018/06/ravioli-di-ricotta-con-pesto-di-fave-pecorino-e-pancetta.html>) realizzati dalla vincitrice del Lazio Fedora D'Orazio, seguita dall'ombra Miria Onesta, con i suoi sfiziosi **Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale** (<https://www.dueamicheincucina.it/2018/09/tortellini-al-prosciutto-crudo-con-cicerchie-e-guanciale.html>), e dalla terza classificata, la piemontese Adele Gilardo, autrice dei **Ravioli alla carne 100% italiana in panatura di nocciole con fonduta di raschera** (<https://www.fornellifuorisede.com/2018/09/14/ravioli-in-panatura-di-nocciole-con-fonduta-di-raschera/>). Le tre fantasiose idee ricettate si caratterizzano non solo per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, ma anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti – esperti e amatori – di cimentarsi ai fornelli e di replicare i primi piatti, pensati per tre tipologie di pubblico differenti: i **consumatori tradizionali**, quelli più **sensibili al benessere** e, infine, i **giovani**.

La grande partecipazione al contest e la vittoria a colpi di like delle tre food blogger sulle 20 selezionate, hanno decretato anche il forte interesse degli amanti della buona tavola, già destinatari della linea premium "I Granripieni", per sua stessa identità incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta che continuano a registrare ottimi andamenti. Oltre ai ripieni sapientemente ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti, disponibili per un bimestre con lo speciale pack ricettato che li rende ancora più stuzzicanti.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare in Italia. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

<http://www.comunicati.eu/una-special-edition-per-i-granripieni-fini-55730>

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

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

Home | Lifestyle | Alimentari e Bevande |

Dal web alla tavola con le "Gran Ricette" Fini: ravioli e tortellini incontrano le cucine regionali

Dal web alla tavola con le "Gran Ricette" Fini: ravioli e tortellini incontrano le cucine regionali

Scritto da BorderlineAgency il 6 Marzo 2019. Pubblicato in Alimentari e Bevande, Aziende, Gastronomia e Cucina

Da marzo a Pasqua le nuove etichette Special Edition con le tre sfiziose ricette vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica"

Sugli scaffali della GDO da marzo arrivano i pack **Special Edition "Gran Ricette"** de "I Granripieni" di Fini, linea premium che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi proposti dalla storica azienda emiliana nata nel 1912 a Modena e specializzata nella pasta fresca ripiena. A impreziosire la già selezionatissima proposta de "I Granripieni", ci saranno **fino a Pasqua** le tre ricette che si sono aggiudicate la vittoria del **contest #ilpranzodelladomenica**, progetto di comunicazione web e social che ha coinvolto lo scorso anno **20 food blogger selezionate in tutta Italia**.

Se nel 2018 ogni domenica, da aprile a settembre, è stato possibile seguire e votare una ricetta realizzata a partire da un prodotto Fini, abbinato a ingredienti tipici del territorio d'origine, ora sarà possibile replicare i tre piatti giudicati più gustosi, grazie alla riconoscibilità del pack della **Special Edition**, contenente le indicazioni per realizzarli a casa propria.

La disfida ha interessato tortellini e ravioli – nel corso di un **cooking show** in cui le tre proposte culinarie più originali hanno stupito la giuria riunitasi a Bologna per l'assaggio finale, presso **FICO Eatly World** – caratterizzandosi oltre che per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti di replicare le proposte, destinate a **tre tipologie di pubblico differenti**: i consumatori tradizionali, quelli più sensibili al benessere e i giovani.

In una competizione in cui i veri protagonisti sono risultati il gusto e l'amore per la buona tavola, sul gradino più alto del podio è salita **Fedora D'Orazio** che dal suo blog "Cappuccino e cornetto", ha proposto i **Ravioli ricotta erbe con pesto di fave, pecorino e pancetta** (<https://www.cappuccinoecornetto.com/2018/06/ravioli-di-ricotta-con-pesto-di-fave-pecorino-e-pancetta.html>). Il Lazio emerge con il suo sapore deciso, che ben si sposa con la pasta fresca ruvida e trafileta in bronzo che caratterizza le produzioni Fini.

Miria Onesta dal suo blog "2 amiche in Cucina" ha rappresentato l'Umbria con i **Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale**

(<https://www.dueamicheincucina.it/2018/09/tortellini-al-prosciutto-crudo-con-cicerchie-e-guanciale.html>) in cui l'unione tra una pasta tradizionalmente emiliana e due ingredienti tipici del Centro Italia ha prodotto un trionfo di sapori.

Al terzo posto una regione del Nord, il Piemonte, con la giovanissima **Adele Gilardo**: dal suo blog "Fornelli fuori Sede" ha pensato ai ragazzi con i **Ravioli alla carne in panatura di nocciole con fonduta di formaggio raschera** (<https://www.fornellifuorisede.com/2018/09/14/ravioli-in-panatura-di-nocciole-con-fonduta-di-raschera/>), un'idea originale per consumare un primo piatto, da soli o in compagnia, all'insegna del gusto e della qualità.

La **Special Edition** delle "Gran Ricette" rappresenta la riconferma del grande successo finora registrato presso il pubblico de "I Granripieni". La vasta partecipazione al contest comprova la ricerca di qualità perseguita dall'azienda modenese e il suo riconoscimento da parte dei consumatori. La linea premium si è infatti incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta. Oltre ai ripieni ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti che hanno segnato performance di crescita importanti a livello nazionale fin dalla loro presentazione al mercato.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sugh, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

<http://www.comunicati.eu/dal-web-alla-tavola-con-le-gran-ricette-fini-ravioli-e-tortellini-incontrano-le-cucine-regionali-55723>

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

GASTRONOMIA

Dal web alla tavola con le "Gran Ricette" Fini: ravioli e tortellini incontrano le cucine regionali

March

7
2019



Matteo Barboni
Borderline srl

Da marzo a Pasqua le nuove etichette Special Edition con le tre sfiziose ricette vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica"



Sugli scaffali della GDO da marzo arrivano i pack Special Edition "Gran Ricette" de "I Granripieni" di Fini, linea premium che raccoglie i formati e i ripieni più gustosi proposti dalla storica azienda emiliana nata nel 1912 a Modena e specializzata nella pasta fresca ripiena. A impreziosire la già selezionatissima proposta de "I Granripieni", ci saranno fino a Pasqua le tre ricette che si sono aggiudicate la vittoria del contest #ilpranzodelladomenica, progetto di comunicazione web e social che ha coinvolto lo scorso anno 20 food blogger selezionate in tutta Italia.

Se nel 2018 ogni domenica, da aprile a settembre, è stato possibile seguire e votare una ricetta realizzata a partire da un prodotto Fini, abbinato a ingredienti tipici del territorio d'origine, ora sarà possibile replicare i tre piatti giudicati più gustosi, grazie alla riconoscibilità del pack della Special Edition, contenente le indicazioni per realizzarli a casa propria. La sfida ha interessato tortellini e ravioli - nel corso di un cooking show in cui le tre proposte culinarie più originali hanno stupito la giuria riunitasi a Bologna per l'assaggio finale, presso FICO Eataly World - caratterizzandosi oltre che per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti di replicare le proposte, destinate a tre tipologie di pubblico differenti: i consumatori tradizionali, quelli più sensibili al benessere e i giovani.

In una competizione in cui i veri protagonisti sono risultati il gusto e l'amore per la buona tavola, sul gradino più alto del podio è salita Fedora D'Orazio che dal suo blog "Cappuccino e cornetto", ha proposto i Ravioli ricotta erbe con pesto di fave, pecorino e pancetta (<https://www.cappuccinoecornetto.com/2018/06/ravioli-di-ricotta-con-pesto-di-fave-pecorino-e-pancetta.html>). Il Lazio emerge con il suo sapore deciso, che ben si sposa con la pasta fresca ruvida e trafilata in bronzo che caratterizza le produzioni Fini. Miria Onesta dal suo blog "2 amiche in Cucina" ha rappresentato l'Umbria con i Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale (<https://www.dueamicheincucina.it/2018/09/tortellini-al-prosciutto-crudo-con-cicerchie-e-guanciale.html>) in cui l'unione tra una pasta tradizionalmente emiliana e due ingredienti tipici del Centro Italia ha prodotto un trionfo di sapori. Al terzo posto una regione del Nord, il Piemonte, con la giovanissima Adele Gilardo: dal suo blog "Fornelli fuori Sede" ha pensato ai ragazzi con i Ravioli alla carne in panatura di nocciole con fonduta di formaggio raschera (<https://fornellifuorisede.com/2018/09/ravioli-in-panatura-di-nocciole-con-fonduta-di-raschera.html>), un'idea originale per consumare un primo piatto, da soli o in compagnia, all'insegna del gusto e della qualità.

La Special Edition delle "Gran Ricette" rappresenta la riconferma del grande successo finora registrato presso il pubblico de "I Granripieni". La vasta partecipazione al contest comprova la ricerca di qualità perseguita dall'azienda modenese e il suo riconoscimento da parte dei consumatori. La linea premium si è infatti incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta. Oltre ai ripieni ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti che hanno segnato performance di crescita importanti a livello nazionale fin dalla loro presentazione al mercato.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

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

<http://www.comunicati-stampa.net/com/dal-web-alla-tavola-con-le-gran-ricette-fini-ravioli-e-tortellini-incontrano-le-cucine-regionali.html>

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

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

GASTRONOMIA

Una special edition per i Granripieni Fini

March

7
2019

Matteo Barboni
Borderline srl

Dal web arrivano in tavola, solo da marzo a Pasqua, le Gran Ricette riportate sui pack Fini, con le creazioni delle tre vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica". Ravioli e tortellini emiliani incontrano la cucina regionale con gusto e originalità

Un'occasione da non perdere quella offerta da Fini con i pack special edition "Gran Ricette" de "I Granripieni", la linea premium che raccoglie le proposte più gustose della storica azienda emiliana nata nel 1912 a Modena e specializzata nella pasta fresca ripiena.

Da marzo a Pasqua, le tre ricette vincitrici del contest

#ilpranzodelladomenica – progetto di comunicazione web e social svoltosi sulle piattaforme Facebook e Instagram del Gruppo Fini, che ha coinvolto tra aprile e settembre 2018 20 food blogger selezionate in tutta Italia – troveranno spazio nel banco frigo accanto alla tradizionale offerta gastronomica della gamma di pasta ripiena Fini. Si tratta degli abbinamenti culinari giudicati più appetitosi e selezionati tra le 20 ricette che meglio hanno saputo coniugare la pasta ripiena Fini con gli ingredienti e i sapori regionali di ciascun/a partecipante. Grazie a questa iniziativa i consumatori potranno replicare i tre piatti, individuabili grazie ai bollini "Gran Ricette" apposti sul pack, affidandosi alle indicazioni per la realizzazione culinaria "home made".

Le tre proposte corrispondono, in ordine di classifica, ai Ravioli ricotta erbe con pesto di fave, pecorino e pancetta realizzati dalla vincitrice del Lazio Fedora D'Orazio, seguita dall'umbra Miria Onesta, con i suoi sfiziosi Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale, e dalla terza classificata, la piemontese Adele Gilardo, autrice dei Ravioli alla carne 100% italiana in panatura di nocciole con fonduta di raschera. Le tre fantasiose idee ricettate si caratterizzano non solo per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, ma anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti – esperti e amatori – di cimentarsi ai fornelli e di replicare i primi piatti, pensati per tre tipologie di pubblico differenti: i consumatori tradizionali, quelli più sensibili al benessere e, infine, i giovani.

La grande partecipazione al contest e la vittoria a colpi di like delle tre food blogger sulle 20 selezionate, hanno decretato anche il forte interesse degli amanti della buona tavola, già destinatari della linea premium "I Granripieni", per sua stessa identità incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta che continuano a registrare ottimi andamenti. Oltre ai ripieni sapientemente ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti, disponibili per un bimestre con lo speciale pack ricettato che li rende ancora più stuzzicanti.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare in Italia. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Link:

<http://www.nonsolobuono.it>

EVENTI | IN PRIMO PIANO

Al Quality Award i consumatori premiano Le Conserve della Nonna

🕒 Mar 11, 2019

La quarta edizione del premio dedicato ai prodotti Food & Beverage assegna la garanzia di qualità alle linee extra confetture e salse pronte dello storico marchio del Gruppo Fini.

Si è svolta il 6 marzo a Milano, presso la centralissima location di Palazzo Visconti, la cerimonia di premiazione di una rosa di prodotti selezionati da un ampio campione di consumatori partecipanti al progetto Quality Award.

Alla presenza di professionisti e operatori del mondo della distribuzione, oltre che di una nutrita rappresentanza della stampa trade e consumer, 28 aziende all'interno di 42 categorie merceologiche hanno visto riconoscere il valore del proprio prodotto d'eccellenza: tra queste il Gruppo Fini con il brand Le Conserve della Nonna, fondato nel 1973 a Ravarino e da allora specializzato nella produzione di conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale.

A convincere i 300 consumatori heavy user - selezionati sulla base dell'intenso ricorso alla categoria merceologica sotto esame - sono state in particolare due linee della diversificata proposta firmata Le Conserve della Nonna: le extra confetture (disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene, pesca, albicocca, fragole, more e frutti di bosco) e le salse pronte Mediterranea, Emiliana e Marinara, tre gustose ricette realizzate a partire dal pomodoro dolce dell'Emilia Romagna e ideali per tre differenti occasioni di utilizzo in cucina: i secondi di carne e pesce, la preparazione del ragù e dei sughi di pesce. Tra vincitori riconfermati, novità di mercato e brand di tendenza, nell'edizione 2019 il Gruppo Fini ha riattestato quindi l'importanza della tradizione, dell'autenticità e della qualità per un'offerta adeguata alle richieste del mercato.

Attraverso un rigoroso blind test - effettuato in laboratorio senza la possibilità di visualizzare il marchio di appartenenza della referenza valutata - i consumatori hanno condotto delle prove sensoriali volte a esprimere un giudizio relativamente ad alcuni particolari parametri, come il sapore, l'aspetto, la consistenza, l'elemento olfattivo, l'etichetta ingredienti e il gradimento complessivo. Solo i prodotti capaci di conquistare completamente gli esaminatori hanno potuto accedere alla vittoria e ottenere, di conseguenza, il bollino di certificazione di qualità da esporre sulle confezioni per la durata di un anno.

Se fino a questo momento il food contest ha accompagnato i consumatori nelle proprie abitudini d'acquisto, invitandoli a prediligere prodotti di alto livello qualitativo garantito, dal 2020 i test seguiranno anche un'altra direzione in collaborazione con Nielsen. Le aziende avranno infatti modo di confrontare il proprio standard di qualità con un benchmark di media categoria, basato sulle referenze più vendute in Italia.

Un ottimo riscontro per Le Conserve della Nonna e un'importante attestazione di fiducia da parte della platea dei consumatori, sempre più orientati al gusto e alla sicurezza di un prodotto dalle elevate caratteristiche sensoriali e organolettiche, realizzato a partire dalle migliori materie prime.



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

Al Quality Award i consumatori premiano Le Conserve della Nonna

11/mar/2019 15:10:40 Borderline Agency [Contatta l'autore](#)

La quarta edizione del premio dedicato ai prodotti Food & Beverage assegna la garanzia di qualità alle linee extra confetture e salse pronte dello storico marchio del Gruppo Fini.

Si è svolta il **6 marzo** a Milano, presso la centralissima location di Palazzo Visconti, la cerimonia di premiazione di una rosa di prodotti selezionati da un ampio campione di consumatori partecipanti al progetto **Quality Award**.

Alla presenza di professionisti e operatori del mondo della distribuzione, oltre che di un nutrita rappresentanza della stampa trade e consumer, **28 aziende** all'interno di **42 categorie merceologiche** hanno visto riconoscere il valore del proprio prodotto d'eccellenza: tra queste il Gruppo Fini con il brand **Le Conserve della Nonna**, fondato nel 1973 a Ravarino e da allora specializzato nella produzione di conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale.

A convincere i 300 consumatori *heavy user* – selezionati sulla base dell'intenso ricorso alla categoria merceologica sotto esame – sono state in particolare due linee della diversificata proposta firmata Le Conserve della Nonna: le **extra confetture** (disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene, pesca, albicocca, fragole, more e frutti di bosco) e le **salse pronte** Mediterranea, Emiliana e Marinara, tre gustose ricette realizzate a partire dal pomodoro dolce dell'Emilia Romagna e ideali per tre differenti occasioni di utilizzo in cucina: i secondi di carne e pesce, la preparazione del ragù e dei sughi di pesce. Tra vincitori riconfermati, novità di mercato e brand di tendenza, nell'edizione 2019 il Gruppo Fini ha riattestato quindi l'importanza della tradizione, dell'autenticità e della qualità per un'offerta adeguata alle richieste del mercato.

Attraverso un rigoroso **blind test** – effettuato in laboratorio senza la possibilità di visualizzare il marchio di appartenenza della referenza valutata – i consumatori hanno condotto delle **prove sensoriali** volte a esprimere un giudizio relativamente ad alcuni particolari parametri, come il sapore, l'aspetto, la consistenza, l'elemento olfattivo, l'etichetta ingredienti e il gradimento complessivo. Solo i prodotti capaci di conquistare completamente gli esaminatori hanno potuto accedere alla vittoria e ottenere, di conseguenza, il bollino di certificazione di qualità da esporre sulle confezioni per la durata di un anno.

Se fino a questo momento il food contest ha accompagnato i consumatori nelle proprie abitudini d'acquisto, invitandoli a prediligere prodotti di alto livello qualitativo garantito, dal 2020 i test seguiranno anche un'altra direzione in collaborazione con Nielsen. Le aziende avranno infatti modo di confrontare il proprio standard di qualità con un benchmark di media categoria, basato sulle referenze più vendute in Italia.

Un ottimo riscontro per Le Conserve della Nonna e un'importante attestazione di fiducia da parte della platea dei consumatori, sempre più orientati al gusto e alla sicurezza di un prodotto dalle elevate caratteristiche sensoriali e organolettiche, realizzato a partire dalle migliori materie prime.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

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

Al Quality Award i consumatori premiano Le Conserve della Nonna

Pubblicata da: [Borderline](#) Lunedì, 11 Marzo 2019 | 1 lettura



La quarta edizione del premio dedicato ai prodotti Food & Beverage assegna la garanzia di qualità alle linee extra confetture e salse pronte dello storico marchio del Gruppo Fini.

Si è svolta il **6 marzo** a Milano, presso la centralissima location di Palazzo Visconti, la cerimonia di premiazione di una rosa di prodotti selezionati da un ampio campione di consumatori partecipanti al progetto **Quality Award**. Alla presenza di professionisti e operatori del mondo della distribuzione, oltre che di un nutrita rappresentanza della stampa trade e consumer, **28**

aziende all'interno di **42 categorie merceologiche** hanno visto riconoscere il valore del proprio prodotto d'eccellenza: tra queste il Gruppo Fini con il brand **Le Conserve della Nonna**, fondato nel 1973 a Ravarino e da allora specializzato nella produzione di conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale.

A convincere i 300 consumatori *heavy user* – selezionati sulla base dell'intenso ricorso alla categoria merceologica sotto esame – sono state in particolare due linee della diversificata proposta firmata Le Conserve della Nonna: le **extra confetture** (disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene, pesca, albicocca, fragole, more e frutti di bosco) e le **salse pronte** Mediterranea, Emiliana e Marinara, tre gustose ricette realizzate a partire dal pomodoro dolce dell'Emilia Romagna e ideali per tre differenti occasioni di utilizzo in cucina: i secondi di carne e pesce, la preparazione del ragù e dei sughi di pesce. Tra vincitori riconfermati, novità di mercato e brand di tendenza, nell'edizione 2019 il Gruppo Fini ha riaffermato quindi l'importanza della tradizione, dell'autenticità e della qualità per un'offerta adeguata alle richieste del mercato.

Attraverso un rigoroso **blind test** – effettuato in laboratorio senza la possibilità di visualizzare il marchio di appartenenza della referenza valutata – i consumatori hanno condotto delle **prove sensoriali** volte a esprimere un giudizio relativamente ad alcuni particolari parametri, come il sapore, l'aspetto, la consistenza, l'elemento olfattivo, l'etichetta ingredienti e il gradimento complessivo. Solo i prodotti capaci di conquistare completamente gli esaminatori hanno potuto accedere alla vittoria e ottenere, di conseguenza, il bollino di certificazione di qualità da esporre sulle confezioni per la durata di un anno.

Se fino a questo momento il food contest ha accompagnato i consumatori nelle proprie abitudini d'acquisto, invitandoli a prediligere prodotti di alto livello qualitativo garantito, dal 2020 i test seguiranno anche un'altra direzione in collaborazione con Nielsen. Le aziende avranno infatti modo di confrontare il proprio standard di qualità con un benchmark di media categoria, basato sulle referenze più vendute in Italia.

Un ottimo riscontro per Le Conserve della Nonna e un'importante attestazione di fiducia da parte della platea dei consumatori, sempre più orientati al gusto e alla sicurezza di un prodotto dalle elevate caratteristiche sensoriali e organolettiche, realizzato a partire dalle migliori materie prime.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

Al Quality Award i consumatori premiano Le Conserve della Nonna

La quarta edizione del premio dedicato ai prodotti Food & Beverage assegna la garanzia di qualità alle linee extra confetture e salse pronte dello storico marchio del Gruppo Fini.

Bologna, 11/03/2019 - 17:35 ([informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande](#)) Si è svolta il 6 marzo a **Milano**, presso la centralissima location di Palazzo **Visconti**, la cerimonia di premiazione di una rosa di prodotti selezionati da un ampio campione di consumatori partecipanti al progetto **Quality Award**. Alla presenza di professionisti e operatori del mondo della distribuzione, oltre che di un nutrita rappresentanza della stampa trade e consumer, **28 aziende** all'interno di **42 categorie merceologiche** hanno visto riconoscere il valore del proprio prodotto d'eccellenza: tra queste il **Gruppo Fini** con il brand **Le Conserve della Nonna**, fondato nel 1973 a **Ravarino** e da allora specializzato nella produzione di conserve di **pomodoro**, confetture e condimenti a base vegetale.



A convincere i 300 consumatori *heavy user* – selezionati sulla base dell'intenso ricorso alla categoria merceologica sotto esame – sono state in particolare due linee della diversificata proposta firmata Le Conserve della Nonna: le **extra confetture** (disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, **fichi**, **amarene**, **pesca**, **albicocca**, **fragole**, more e frutti di bosco) e le **salse pronte** Mediterranea, Emiliana e Marinara, tre gustose ricette realizzate a partire dal pomodoro dolce dell'Emilia Romagna e ideali per tre differenti occasioni di utilizzo in cucina: i secondi di carne e pesce, la preparazione del ragù e dei sughi di pesce. Tra vincitori riconfermati, novità di mercato e brand di tendenza, nell'edizione 2019 il Gruppo Fini ha riattestato quindi l'importanza della tradizione, dell'autenticità e della qualità per un'offerta adeguata alle richieste del mercato.

Attraverso un **rigoroso blind test** – effettuato in laboratorio senza la possibilità di visualizzare il marchio di appartenenza della referenza valutata – i consumatori hanno condotto delle **prove sensoriali** volte a esprimere un giudizio relativamente ad alcuni particolari parametri, come il sapore, l'aspetto, la consistenza, l'elemento olfattivo, l'etichetta ingredienti e il gradimento complessivo. Solo i prodotti capaci di conquistare completamente gli esaminatori hanno potuto accedere alla vittoria e ottenere, di conseguenza, il bollino di certificazione di qualità da esporre sulle confezioni per la durata di un anno.

Se fino a questo momento il food contest ha accompagnato i consumatori nelle proprie abitudini d'acquisto, invitandoli a prediligere prodotti di alto livello qualitativo garantito, dal 2020 i test seguiranno anche un'altra direzione in collaborazione con Nielsen. Le aziende avranno infatti modo di confrontare il proprio standard di qualità con un benchmark di media categoria, basato sulle referenze più vendute in **Italia**.

Un ottimo riscontro per Le Conserve della Nonna e un'importante attestazione di fiducia da parte della platea dei consumatori, sempre più orientati al gusto e alla sicurezza di un prodotto dalle **elevate** caratteristiche sensoriali e organolettiche, realizzato a partire dalle migliori materie prime.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a **Modena**. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di **Telesforo Fini** nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Per maggiori informazioni

Sito Web
<http://www.nonsolobuono.it>

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

<https://www.informazione.it/c/BBFA9D0D-CD8C-4ADA-884F-256D8C5CA32F/AI-Quality-Award-i-consumatori-premiano-Le-Conserve-della-Nonna>

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici Al Quality Award i consumatori premiano Le Conserve della Nonna

Al Quality Award i consumatori premiano Le Conserve della Nonna

11 Mar 2019 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Mangiare · Prodotti

Tags: blind test · Certificazione di Qualità · confetture · consumatori · Gruppo Fini · Le Conserve della Nonna · premio · Quality Award · salse pronte

La quarta edizione del premio dedicato ai prodotti Food & Beverage assegna la garanzia di qualità alle linee extra confetture e salse pronte dello storico marchio del Gruppo Fini.

Si è svolta il **6 marzo** a Milano, presso la centralissima location di Palazzo Visconti, la cerimonia di premiazione di una rosa di prodotti selezionati da un ampio campione di consumatori partecipanti al progetto **Quality Award**.

Alla presenza di professionisti e operatori del mondo della distribuzione, oltre che di un nutrita rappresentanza della stampa trade e consumer, **28 aziende** all'interno di **42 categorie merceologiche** hanno visto riconoscere il valore del proprio prodotto d'eccellenza: tra queste il Gruppo Fini con il brand **Le Conserve della Nonna**, fondato nel 1973 a Ravarino e da allora specializzato nella produzione di conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale.

A convincere i 300 consumatori *heavy user* – selezionati sulla base dell'intenso ricorso alla categoria merceologica sotto esame – sono state in particolare due linee della diversificata proposta firmata Le Conserve della Nonna: le **extra confetture** (disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene, pesca, albicocca, fragole, more e frutti di bosco) e le **salse pronte** Mediterranea, Emiliana e Marinara, tre gustose ricette realizzate a partire dal pomodoro dolce dell'Emilia Romagna e ideali per tre differenti occasioni di utilizzo in cucina: i secondi di carne e pesce, la preparazione del ragù e dei sughi di pesce. Tra vincitori riconfermati, novità di mercato e brand di tendenza, nell'edizione 2019 il Gruppo Fini ha riattestato quindi l'importanza della tradizione, dell'autenticità e della qualità per un'offerta adeguata alle richieste del mercato.

Attraverso un rigoroso **blind test** – effettuato in laboratorio senza la possibilità di visualizzare il marchio di appartenenza della referenza valutata – i consumatori hanno condotto delle **prove sensoriali** volte a esprimere un giudizio relativamente ad alcuni particolari parametri, come il sapore, l'aspetto, la consistenza, l'elemento olfattivo, l'etichetta ingredienti e il gradimento complessivo. Solo i prodotti capaci di conquistare completamente gli esaminatori hanno potuto accedere alla vittoria e ottenere, di conseguenza, il bollino di certificazione di qualità da esporre sulle confezioni per la durata di un anno.

Se fino a questo momento il food contest ha accompagnato i consumatori nelle proprie abitudini d'acquisto, invitandoli a prediligere prodotti di alto livello qualitativo garantito, dal 2020 i test seguiranno anche un'altra direzione in collaborazione con Nielsen. Le aziende avranno infatti modo di confrontare il proprio standard di qualità con un benchmark di media categoria, basato sulle referenze più vendute in Italia.

Un ottimo riscontro per Le Conserve della Nonna e un'importante attestazione di fiducia da parte della platea dei consumatori, sempre più orientati al gusto e alla sicurezza di un prodotto dalle elevate caratteristiche sensoriali e organolettiche, realizzato a partire dalle migliori materie prime.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

**FOOD &
MOOD MAG**
[CIBO ■ ALTRIMONDI]

FOOD • VISIONI DA BERE • LIVING & CONVIVI • MODA & FRAGRANZE • LEGALY FOOD • PETS & CO • FOCUS ON • SALVA CON NOME



**LE CONSERVE DELLA NONNA VINCONO IL
PREMIO QUALITY AWARD 2019**

Le **Conserve della Nonna** (1), brand modenese specializzato in conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale si è aggiudicato il **premio Quality Award 2019** con le sue linee **Extra confetture** e **Salse pronte** (2).

La cerimonia di **premiazione**, giunta alla quinta edizione, si è svolta il 6 marzo a **Milano**, presso **Palazzo Visconti**.

Erano presenti **28 aziende** all'interno di **42 categorie merceologiche**; i prodotti sono stati premiati da **300 consumatori heavy user** che hanno decretato i vincitori all'interno di ogni categoria. Tra queste aziende il Gruppo Fini con il brand **Le Conserve della Nonna**, fondato nel 1973 a Ravarino. A convincere la giuria popolare sono state in particolare due linee: le **extra confetture** e le **salse pronte**. La scelta dei consumatori è stata realizzata attraverso un blind test con prove sensoriali volte ad esprimere un giudizio su parametri come il sapore, l'aspetto, la consistenza, l'elemento olfattivo, l'etichetta ingredienti e il gradimento complessivo. I prodotti vincenti hanno ottenuto un **bollino di certificazione di qualità** da esporre sulle confezioni per la durata di un anno.

Alla cerimonia di premiazione erano presenti numerosi professionisti e operatori del mondo della distribuzione, della stampa trade e consumer.



**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

Al Quality Award i consumatori premiano Le Conserve della Nonna

March
12
2019



Matteo Barboni
Borderline srl

La quarta edizione del premio dedicato ai prodotti Food & Beverage assegna la garanzia di qualità alle linee extra confetture e salse pronte dello storico marchio del Gruppo Fini.



Si è svolta il 6 marzo a Milano, presso la centralissima location di Palazzo Visconti, la cerimonia di premiazione di una rosa di prodotti selezionati da un ampio campione di consumatori partecipanti al progetto Quality

Award.

Alla presenza di professionisti e operatori del mondo della distribuzione, oltre che di un nutrita rappresentanza della stampa trade e consumer, 28 aziende all'interno di 42 categorie merceologiche hanno visto riconoscere il valore del proprio prodotto d'eccellenza: tra queste il Gruppo Fini con il brand Le Conserve della Nonna, fondato nel 1973 a Ravarino e da allora specializzato nella produzione di conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale.

A convincere i 300 consumatori heavy user – selezionati sulla base dell'intenso ricorso alla categoria merceologica sotto esame – sono state in particolare due linee della diversificata proposta firmata Le Conserve della Nonna: le extra confetture (disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene, pesca, albicocca, fragole, more e frutti di bosco) e le salse pronte Mediterranea, Emiliana e Marinara, tre gustose ricette realizzate a partire dal pomodoro dolce dell'Emilia Romagna e ideali per tre differenti occasioni di utilizzo in cucina: i secondi di carne e pesce, la preparazione del ragù e dei sughi di pesce. Tra vincitori riconfermati, novità di mercato e brand di tendenza, nell'edizione 2019 il Gruppo Fini ha riattestato quindi l'importanza della tradizione, dell'autenticità e della qualità per un'offerta adeguata alle richieste del mercato.

Attraverso un rigoroso blind test – effettuato in laboratorio senza la possibilità di visualizzare il marchio di appartenenza della referenza valutata – i consumatori hanno condotto delle prove sensoriali volte a esprimere un giudizio relativamente ad alcuni particolari parametri, come il sapore, l'aspetto, la consistenza, l'elemento olfattivo, l'etichetta ingredienti e il gradimento complessivo. Solo i prodotti capaci di conquistare completamente gli esaminatori hanno potuto accedere alla vittoria e ottenere, di conseguenza, il bollino di certificazione di qualità da esporre sulle confezioni per la durata di un anno.

Se fino a questo momento il food contest ha accompagnato i consumatori nelle proprie abitudini d'acquisto, invitandoli a prediligere prodotti di alto livello qualitativo garantito, dal 2020 i test seguiranno anche un'altra direzione in collaborazione con Nielsen. Le aziende avranno infatti modo di confrontare il proprio standard di qualità con un benchmark di media categoria, basato sulle referenze più vendute in Italia.

Un ottimo riscontro per Le Conserve della Nonna e un'importante attestazione di fiducia da parte della platea dei consumatori, sempre più orientati al gusto e alla sicurezza di un prodotto dalle elevate caratteristiche sensoriali e organolettiche, realizzato a partire dalle migliori materie prime.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

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

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

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

Home | Lifestyle | Alimentari e Bevande |

Al Quality Award i consumatori premiano Le Conserve della Nonna

Al Quality Award i consumatori premiano Le Conserve della Nonna

Scritto da BorderlineAgency il 12 Marzo 2019. Pubblicato in Alimentari e Bevande, Aziende, Gastronomia e Cucina

La quarta edizione del premio dedicato ai prodotti Food & Beverage assegna la garanzia di qualità alle linee extra confetture e salse pronte dello storico marchio del Gruppo Fini.

Si è svolta il **6 marzo** a Milano, presso la centralissima location di Palazzo Visconti, la cerimonia di premiazione di una rosa di prodotti selezionati da un ampio campione di consumatori partecipanti al progetto **Quality Award**.

Alla presenza di professionisti e operatori del mondo della distribuzione, oltre che di un nutrita rappresentanza della stampa trade e consumer, **28 aziende** all'interno di **42 categorie merceologiche** hanno visto riconoscere il valore del proprio prodotto d'eccellenza: tra queste il Gruppo Fini con il brand **Le Conserve della Nonna**, fondato nel 1973 a Ravarino e da allora specializzato nella produzione di conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale.

A convincere i 300 consumatori *heavy user* – selezionati sulla base dell'intenso ricorso alla categoria merceologica sotto esame – sono state in particolare due linee della diversificata proposta firmata Le Conserve della Nonna: le **extra confetture** (disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene, pesca, albicocca, fragole, more e frutti di bosco) e le **salse pronte** Mediterranea, Emiliana e Marinara, tre gustose ricette realizzate a partire dal pomodoro dolce dell'Emilia Romagna e ideali per tre differenti occasioni di utilizzo in cucina: i secondi di carne e pesce, la preparazione del ragù e dei sughi di pesce. Tra vincitori riconfermati, novità di mercato e brand di tendenza, nell'edizione 2019 il Gruppo Fini ha riattestato quindi l'importanza della tradizione, dell'autenticità e della qualità per un'offerta adeguata alle richieste del mercato.

Attraverso un rigoroso **blind test** – effettuato in laboratorio senza la possibilità di visualizzare il marchio di appartenenza della referenza valutata – i consumatori hanno condotto delle **prove sensoriali** volte a esprimere un giudizio relativamente ad

alcuni particolari parametri, come il sapore, l'aspetto, la consistenza, l'elemento olfattivo, l'etichetta ingredienti e il gradimento complessivo. Solo i prodotti capaci di conquistare completamente gli esaminatori hanno potuto accedere alla vittoria e ottenere, di conseguenza, il bollino di certificazione di qualità da esporre sulle confezioni per la durata di un anno.

Se fino a questo momento il food contest ha accompagnato i consumatori nelle proprie abitudini d'acquisto, invitandoli a prediligere prodotti di alto livello qualitativo garantito, dal 2020 i test seguiranno anche un'altra direzione in collaborazione con Nielsen. Le aziende avranno infatti modo di confrontare il proprio standard di qualità con un benchmark di media categoria, basato sulle referenze più vendute in Italia.

Un ottimo riscontro per Le Conserve della Nonna e un'importante attestazione di fiducia da parte della platea dei consumatori, sempre più orientati al gusto e alla sicurezza di un prodotto dalle elevate caratteristiche sensoriali e organolettiche, realizzato a partire dalle migliori materie prime.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

<http://www.comunicati.eu/al-quality-award-i-consumatori-premiano-le-conserve-della-nonna-55807>

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

Italia a Tavola

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO

VIDEO LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE

HOME ALIMENTI **SALSE e CONDIMENTI**

Al Libra Cucina Evolution i segreti per una pizza leggera e salutare

Publicato il 13 Marzo 2019 | 15:32

Le Conserve della Nonna, con Chiara Manzi e lo chef Roberto Cipolla, hanno raccontato il piacere del benessere in cucina con una dimostrazione live in un ristorante a Bologna dei segreti per un impasto perfetto. Teatro dell'iniziativa, svoltasi lunedì 11 marzo, il Libra Cucina Evolution. A spiegare i trucchi per un impasto digeribile e gustoso c'erano la nutrizionista Chiara Manzi e lo chef del Libra Roberto Cipolla, specializzato in Culinary Nutrition. Alla base di tutto l'idea che un piatto, per quanto gradevole alla vista e piacevole al palato, debba fornirci tutti gli apporti nutritivi necessari al benessere per potersi considerare un capolavoro culinario.



Tra gli ingredienti principi della serata, la passata rustica RustiPizza de Le Conserve della Nonna, prodotto denso e corposo realizzato a partire da pomodoro 100% emiliano, condito con origano e ideale per guarnire la pizza. Il ricorso a un ridotto quantitativo di sale (meno di 10 gr per 1 kg di farina, contro i 40 gr indicati nella ricetta tradizionale) valorizza l'apporto del pomodoro, permettendo al suo profumo e al suo sapore di emergere chiaramente e di arricchire il condimento della pizza con gli aromi unici del territorio di provenienza.



Pochissime calorie - meno di un'insalata nizzarda - sono poi il vero segreto della pizza firmata Libra e Chiara Manzi, dal 2015 partner de le Conserve della Nonna nella ricerca di prodotti straordinari, dalle confetture agli insaporitori, fino alle più equilibrate ricette antiaging. Gli ingredienti utilizzati nel corso dello show cooking per realizzare l'impasto sono stati una farina tipo 0, una farina di farro biologica integrale (monococco e molto profumata) e una farina tipo 3 macinata a pietra. Poiché la pizza ben lievitata ha un indice glicemico molto alto, per limitare questo inconveniente nell'impasto è stata inserita l'inulina, una fibra prebiotica di origine vegetale che rallenta e in parte impedisce l'assorbimento degli zuccheri e degli amidi, abbassando l'indice glicemico e mantenendo la digeribilità.

Infine, a coronare la preparazione, il condimento con il pomodoro RustiPizza a firma Le Conserve della Nonna: un ingrediente fondamentale anche in virtù del potentissimo antiossidante contenuto al suo interno, il Licopene, il cui gusto trionfa a guarnizione degli altri ingredienti e grazie al ridotto contenuto di sale della pizza leggera e antiaging proposto da Cucina Evolution.

Per informazioni: www.nonsolobuono.it

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

La pizza “buona da vivere” con pomodoro 100% emiliano

13/mar/2019 11:58:38 Borderline Agency [Contatta l'autore](#)

Le Conserve della Nonna, con la dott.ssa Chiara Manzi e lo Chef Roberto Cipolla, racconta il piacere del benessere in cucina con una dimostrazione live dei segreti per un impasto perfetto: farine selezionate, poco sale e un pomodoro di alta qualità per un'esperienza gastronomica appagante e altamente digeribile.

Lunedì 11 marzo, presso il ristorante **Libra Cucina Evolution** di via Testoni 10, a Bologna, ha avuto luogo un viaggio lungo i sentieri del gusto e della leggerezza, capace di legare a doppio filo la ricerca della bontà con i benefici derivanti da una sana ed equilibrata preparazione.

A spiegare i trucchi per un impasto digeribile e gustoso c'erano la **dott.ssa Chiara Manzi**, massima esperta di cucina antiaging e nutrizionista di fama internazionale, e lo **Chef del Libra Roberto Cipolla**, specializzato in Culinary Nutrition. Alla base di tutto l'idea che un piatto, per quanto gradevole alla vista e piacevole al palato, debba fornirci tutti gli apporti nutritivi necessari al benessere per potersi considerare un capolavoro culinario.

Tra gli ingredienti principi della serata, la passata rustica **RustiPizza** de **Le Conserve della Nonna**, prodotto denso e corposo realizzato a partire da pomodoro 100% emiliano, condito con origano e ideale per guarnire la pizza. Il ricorso a un **ridotto quantitativo di sale** (meno di 10gr per 1 kg di farina, contro i 40gr indicati nella ricetta tradizionale) valorizza l'apporto del pomodoro, permettendo al suo profumo e al suo sapore di emergere chiaramente e di arricchire il condimento della pizza con gli aromi unici del territorio di provenienza.

Pochissime calorie – meno di un'insalata nizzarda – sono poi il vero segreto della pizza firmata Libra e Chiara Manzi, dal 2015 **partner de le Conserve della Nonna** nella ricerca di prodotti straordinari, dalle confetture agli insaporitori, fino alle più equilibrate ricette antiaging.

Gli ingredienti utilizzati nel corso dello **show cooking** per realizzare l'impasto sono stati una farina tipo 0, una farina di farro biologica integrale (monococco e molto profumata) e una farina tipo 3 macinata a pietra. Poiché la pizza ben lievitata ha un indice glicemico molto alto, per limitare questo inconveniente nell'impasto è stata inserita l'**inulina**, una fibra prebiotica di origine vegetale che rallenta e in parte impedisce l'assorbimento degli zuccheri e degli amidi, **abbassando l'indice glicemico e mantenendo la digeribilità**.

Infine, a coronare la preparazione il condimento con il **pomodoro RustiPizza** a firma **Le Conserve della Nonna**: un ingrediente fondamentale anche in virtù del potentissimo antiossidante contenuto al suo interno, il Licopene, il cui gusto trionfa a guarnizione degli altri ingredienti e grazie al ridotto contenuto di sale della pizza leggera e antiaging proposto da Cucina Evolution. Un'esperienza gastronomica che attesta, ancora una volta, la forte attenzione del brand Le Conserve della Nonna alla **qualità degli ingredienti** e delle preparazioni, per una cucina gustosa, leggera e salutare.

L'assortimento di salse e passate de Le Conserve della Nonna da sempre porta in tavola il meglio che si possa ricavare dal pomodoro, raccolto nel momento migliore della maturazione e lavorato entro 24 ore con metodi rispettosi di tutte le proprietà della materia prima, seguendo lavorazioni in linea con la tradizione della cucina mediterranea.

Un marchio 100% italiano che coniuga passione, tradizione e ricerca per portare in tavola il meglio che la natura offre, grazie a una grande storia di tradizione, impegno e innovazione, e a un'offerta completa di prodotti realizzati con materie prime lavorate da fresco con l'attenzione tipica di una cucina domestica e familiare.

www.nonsolobuono.it

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

La pizza "buona da vivere" con pomodoro 100% emiliano

Le Conserve della Nonna, con la dott.ssa Chiara Manzi e lo Chef Roberto Cipolla, racconta il piacere del benessere in cucina con una dimostrazione live dei segreti per un impasto perfetto: farine selezionate, poco sale e un pomodoro di alta qualità per un'esperienza gastronomica appagante e altamente digeribile.

Bologna, 13/03/2019 - 13:30 ([informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande](#)) Lunedì 11 marzo, presso il ristorante **Libra** Cucina Evolution di via Testoni 10, a **Bologna**, ha avuto luogo un viaggio lungo i sentieri del gusto e della leggerezza, capace di legare a doppio filo la ricerca della bontà con i benefici derivanti da una sana ed equilibrata preparazione.

A spiegare i trucchi per un impasto digeribile e gustoso c'erano la **dott.ssa Chiara Manzi**, massima esperta di cucina antiaging e nutrizionista di fama internazionale, e lo **Chef del Libra Roberto Cipolla**, specializzato in Culinary Nutrition. Alla base di tutto l'idea che un piatto, per quanto gradevole alla vista e piacevole al palato, debba fornirci tutti gli apporti nutritivi necessari al benessere per potersi considerare un capolavoro culinario.



Tra gli ingredienti principi della serata, la passata rustica **RustiPizza** de **Le Conserve della Nonna**, prodotto denso e corposo realizzato a partire da **pomodoro 100% emiliano**, condito con origano e ideale per guarnire la pizza. Il ricorso a un **ridotto quantitativo di sale** (meno di 10gr per 1 kg di farina, contro i 40gr indicati nella ricetta tradizionale) valorizza l'apporto del pomodoro, permettendo al suo profumo e al suo sapore di emergere **chiaramente** e di arricchire il condimento della pizza con gli aromi unici del territorio di provenienza.

Pochissime calorie – meno di un'insalata nizzarda – sono poi il vero segreto della pizza firmata **Libra** e **Chiara Manzi**, dal 2015 **partner** de **Le Conserve della Nonna** nella ricerca di prodotti straordinari, dalle confetture agli insaporitori, fino alle più equilibrate ricette antiaging.

Gli ingredienti utilizzati nel corso dello **show cooking** per realizzare l'impasto sono stati una farina tipo 0, una farina di farro biologica integrale (monococco e molto profumata) e una farina tipo 3 macinata a pietra. Poiché la pizza ben lievitata ha un indice glicemico molto alto, per limitare questo inconveniente nell'impasto è stato inserita l'**inulina**, una fibra prebiotica di origine vegetale che rallenta e in parte impedisce l'assorbimento degli zuccheri e degli **amidi**, abbassando l'indice glicemico e mantenendo la digeribilità.

Infine, a coronare la preparazione il condimento con il **pomodoro RustiPizza** a firma **Le Conserve della Nonna**: un ingrediente fondamentale anche in virtù del potentissimo antiossidante contenuto al suo interno, il **Licopene**, il cui gusto trionfa a guarnizione degli altri ingredienti e grazie al ridotto contenuto di sale della pizza leggera e antiaging proposto da **Cucina Evolution**. Un'esperienza gastronomica che attesta, ancora una volta, la forte attenzione del brand **Le Conserve della Nonna** alla **qualità degli ingredienti** e delle preparazioni, per una cucina gustosa, leggera e salutare. L'assortimento di salse e passate de **Le Conserve della Nonna** da sempre porta in tavola il meglio che si possa ricavare dal pomodoro, raccolto nel momento migliore della maturazione e lavorato entro 24 ore con metodi rispettosi di tutte le proprietà della materia prima, seguendo lavorazioni in linea con la tradizione della cucina mediterranea. Un marchio 100% italiano che coniuga passione, tradizione e ricerca per portare in tavola il meglio che la natura offre, grazie a una grande storia di tradizione, impegno e innovazione, e a un'offerta completa di prodotti realizzati con materie prime lavorate da fresco con l'attenzione tipica di una cucina domestica e familiare.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.nonsolobuono.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

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

via Parisio 16

40137 Bologna

borderline@borderlineagency.com

<https://www.informazione.it/c/127F44EE-B6E6-426C-978F-A382BDDFB132/La-pizza-buona-da-vivere-con-pomodoro-100-emiliano>

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

La pizza "buona da vivere" con pomodoro 100% emiliano

Publicata da: **Borderline** Mercoledì, 13 Marzo 2019 | 1 lettura



Le Conserve della Nonna, con la dott.ssa Chiara Manzi e lo Chef Roberto Cipolla, racconta il piacere del benessere in cucina con una dimostrazione live dei segreti per un impasto perfetto: farine selezionate, poco sale e un pomodoro di alta qualità per un'esperienza gastronomica appagante e altamente digeribile.

Lunedì **11 marzo**, presso il ristorante **Libra Cucina Evolution** di via Testoni 10, a Bologna, ha avuto luogo un viaggio lungo i sentieri del gusto e della leggerezza, capace di legare a doppio filo la ricerca della bontà con i benefici derivanti da una sana ed equilibrata preparazione.

A spiegare i trucchi per un impasto digeribile e gustoso c'erano la **dott.ssa**

Chiara Manzi, massima esperta di cucina antiaging e nutrizionista di fama internazionale, e lo **Chef del Libra Roberto Cipolla**, specializzato in Culinary Nutrition. Alla base di tutto l'idea che un piatto, per quanto gradevole alla vista e piacevole al palato, debba fornirci tutti gli apporti nutritivi necessari al benessere per potersi considerare un capolavoro culinario.

Tra gli ingredienti principi della serata, la passata rustica **RustiPizza** de **Le Conserve della Nonna**, prodotto denso e corposo realizzato a partire da pomodoro 100% emiliano, condito con origano e ideale per guarnire la pizza.

Il ricorso a un **ridotto quantitativo di sale** (meno di 10gr per 1 kg di farina, contro i 40gr indicati nella ricetta tradizionale) valorizza l'apporto del pomodoro, permettendo al suo profumo e al suo sapore di emergere chiaramente e di arricchire il condimento della pizza con gli aromi unici del territorio di provenienza.

Pochissime calorie – meno di un'insalata nizzarda – sono poi il vero segreto della pizza firmata Libra e Chiara Manzi, dal 2015 **partner de le Conserve della Nonna** nella ricerca di prodotti straordinari, dalle confetture agli insaporitori, fino alle più equilibrate **ricette antiaging**.

Gli ingredienti utilizzati nel corso dello **show cooking** per realizzare l'impasto sono stati una farina tipo 0, una farina di farro biologica integrale (monococco e molto profumata) e una farina tipo 3 macinata a pietra. Poiché la pizza ben lievitata ha un indice glicemico molto alto, per limitare questo inconveniente nell'impasto è stato inserita l'**inulina**, una fibra prebiotica di origine vegetale che rallenta e in parte impedisce l'assorbimento degli zuccheri e degli amidi, **abbassando l'indice glicemico e mantenendo la digeribilità**.

Infine, a coronare la preparazione il condimento con il **pomodoro RustiPizza** a firma **Le Conserve della Nonna**: un ingrediente fondamentale anche in virtù del potentissimo antiossidante contenuto al suo interno, il Licopene, il cui gusto trionfa a guarnizione degli altri ingredienti e grazie al ridotto contenuto di sale della pizza leggera e antiaging proposto da Cucina Evolution. Un'esperienza gastronomica che attesta, ancora una volta, la forte attenzione del brand Le Conserve della Nonna alla **qualità degli ingredienti** e delle preparazioni, per una cucina gustosa, leggera e salutare.

L'assortimento di salse e passate de Le Conserve della Nonna da sempre porta in tavola il meglio che si possa ricavare dal pomodoro, raccolto nel momento migliore della maturazione e lavorato entro 24 ore con metodi rispettosi di tutte le proprietà della materia prima, seguendo lavorazioni in linea con la tradizione della cucina mediterranea.

Un marchio 100% italiano che coniuga passione, tradizione e ricerca per portare in tavola il meglio che la natura offre, grazie a una grande storia di tradizione, impegno e innovazione, e a un'offerta completa di prodotti realizzati con materie prime lavorate da fresco con l'attenzione tipica di una cucina domestica e familiare.

www.nonsolobuono.it

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

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici La pizza "buona da vivere" con pomodoro 100% emiliano

La pizza "buona da vivere" con pomodoro 100% emiliano

13 Mar 2019 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Mangiare · Prodotti · Salute e Benessere

Tags: Chiara Manzi · Cucina Antiaging · cucina leggera · Gruppo Fini · Le Conserve della Nonna · Libra Cucina Evolution · passata · Pizza Evolution · pomodoro · Roberto Cipolla · RustiPizza

Le Conserve della Nonna, con la dott.ssa Chiara Manzi e lo Chef Roberto Cipolla, racconta il piacere del benessere in cucina con una dimostrazione live dei segreti per un impasto perfetto: farine selezionate, poco sale e un pomodoro di alta qualità per un'esperienza gastronomica appagante e altamente digeribile.

Lunedì **11 marzo**, presso il ristorante **Libra Cucina Evolution** di via Testoni 10, a Bologna, ha avuto luogo un viaggio lungo i sentieri del gusto e della leggerezza, capace di legare a doppio filo la ricerca della bontà con i benefici derivanti da una sana ed equilibrata preparazione.

A spiegare i trucchi per un impasto digeribile e gustoso c'erano la **dott.ssa Chiara Manzi**, massima esperta di cucina antiaging e nutrizionista di fama internazionale, e lo **Chef del Libra Roberto Cipolla**, specializzato in Culinary Nutrition. Alla base di tutto l'idea che un piatto, per quanto gradevole alla vista e piacevole al palato, debba fornirci tutti gli apporti nutritivi necessari al benessere per potersi considerare un capolavoro culinario.

Tra gli ingredienti principi della serata, la passata rustica **RustiPizza** de **Le Conserve della Nonna**, prodotto denso e corposo realizzato a partire da pomodoro 100% emiliano, condito con origano e ideale per guarnire la pizza.

Il ricorso a un **ridotto quantitativo di sale** (meno di 10gr per 1 kg di farina, contro i 40gr indicati nella ricetta tradizionale) valorizza l'apporto del pomodoro, permettendo al suo profumo e al suo sapore di emergere chiaramente e di arricchire il condimento della pizza con gli aromi unici del territorio di provenienza.

Pochissime calorie - meno di un'insalata nizzarda - sono poi il vero segreto della pizza firmata Libra e Chiara Manzi, dal 2015 **partner de le Conserve della Nonna** nella ricerca di prodotti straordinari, dalle confetture agli insaporitori, fino alle più equilibrate ricette antiaging.

Gli ingredienti utilizzati nel corso dello **show cooking** per realizzare l'impasto sono stati una farina tipo 0, una farina di farro biologica integrale (monococco e molto profumata) e una farina tipo 3 macinata a pietra. Poiché la pizza ben lievitata ha un indice glicemico molto alto, per limitare questo inconveniente nell'impasto è stata inserita l'**inulina**, una fibra prebiotica di origine vegetale che rallenta e in parte impedisce l'assorbimento degli zuccheri e degli amidi, **abbassando l'indice glicemico e mantenendo la digeribilità**.

Infine, a coronare la preparazione il condimento con il **pomodoro RustiPizza** a firma **Le Conserve della Nonna**: un ingrediente fondamentale anche in virtù del potentissimo antiossidante contenuto al suo interno, il Licopene, il cui gusto trionfa a guarnizione degli altri ingredienti e grazie al ridotto contenuto di sale della pizza leggera e antiaging proposto da Cucina Evolution. Un'esperienza gastronomica che attesta, ancora una volta, la forte attenzione del brand Le Conserve della Nonna alla **qualità degli ingredienti** e delle preparazioni, per una cucina gustosa, leggera e salutare.

L'assortimento di salse e passate de Le Conserve della Nonna da sempre porta in tavola il meglio che si possa ricavare dal pomodoro, raccolto nel momento migliore della maturazione e lavorato entro 24 ore con metodi rispettosi di tutte le proprietà della materia prima, seguendo lavorazioni in linea con la tradizione della cucina mediterranea.

Un marchio 100% italiano che coniuga passione, tradizione e ricerca per portare in tavola il meglio che la natura offre, grazie a una grande storia di tradizione, impegno e innovazione, e a un'offerta completa di prodotti realizzati con materie prime lavorate da fresco con l'attenzione tipica di una cucina domestica e familiare.

www.nonsolobuono.it

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

Home | Lifestyle | Alimentari e Bevande |

La pizza “buona da vivere” con pomodoro 100% emiliano

La pizza “buona da vivere” con pomodoro 100% emiliano

Scritto da BorderlineAgency il 13 Marzo 2019. Pubblicato in Alimentari e Bevande, Aziende, Gastronomia e Cucina

Le Conserve della Nonna, con la dott.ssa Chiara Manzi e lo Chef Roberto Cipolla, racconta il piacere del benessere in cucina con una dimostrazione live dei segreti per un impasto perfetto: farine selezionate, poco sale e un pomodoro di alta qualità per un'esperienza gastronomica appagante e altamente digeribile.

Lunedì **11 marzo**, presso il ristorante **Libra Cucina Evolution** di via Testoni 10, a Bologna, ha avuto luogo un viaggio lungo i sentieri del gusto e della leggerezza, capace di legare a doppio filo la ricerca della bontà con i benefici derivanti da una sana ed equilibrata preparazione.

A spiegare i trucchi per un impasto digeribile e gustoso c'erano la **dott.ssa Chiara Manzi**, massima esperta di cucina antiaging e nutrizionista di fama internazionale, e lo **Chef del Libra Roberto Cipolla**, specializzato in Culinary Nutrition. Alla base di tutto l'idea che un piatto, per quanto gradevole alla vista e piacevole al palato, debba fornirci tutti gli apporti nutritivi necessari al benessere per potersi considerare un capolavoro culinario.

Tra gli ingredienti principi della serata, la passata rustica **RustiPizza** de **Le Conserve della Nonna**, prodotto denso e corposo realizzato a partire da pomodoro 100% emiliano, condito con origano e ideale per guarnire la pizza.

Il ricorso a un **ridotto quantitativo di sale** (meno di 10gr per 1 kg di farina, contro i 40gr indicati nella ricetta tradizionale) valorizza l'apporto del pomodoro, permettendo al suo profumo e al suo sapore di emergere chiaramente e di arricchire il condimento della pizza con gli aromi unici del territorio di provenienza.

Pochissime calorie

– meno di un'insalata nizzarda – sono poi il vero segreto della pizza firmata Libra e Chiara Manzi, dal 2015 **partner de le Conserve della Nonna** nella ricerca di prodotti straordinari, dalle confetture agli insaporitori, fino alle più equilibrate ricette

antiaging.

Gli ingredienti utilizzati nel corso dello **show cooking** per realizzare l'impasto sono stati una farina tipo 0, una farina di farro biologica integrale (monococco e molto profumata) e una farina tipo 3 macinata a pietra. Poiché la pizza ben lievitata ha un indice glicemico molto alto, per limitare questo inconveniente nell'impasto è stato inserita l'**inulina**, una fibra prebiotica di origine vegetale che rallenta e in parte impedisce l'assorbimento degli zuccheri e degli amidi, **abbassando l'indice glicemico e mantenendo la digeribilità**.

Infine, a coronare la preparazione il condimento con il **pomodoro RustiPizza** a firma **Le Conserve della Nonna**: un ingrediente fondamentale anche in virtù del potentissimo antiossidante contenuto al suo interno, il Licopene, il cui gusto trionfa a guarnizione degli altri ingredienti e grazie al ridotto contenuto di sale della pizza leggera e antiaging proposto da Cucina Evolution. Un'esperienza gastronomica che attesta, ancora una volta, la forte attenzione del brand Le Conserve della Nonna alla **qualità degli ingredienti** e delle preparazioni, per una cucina gustosa, leggera e salutare.

L'assortimento di salse e passate de Le Conserve della Nonna da sempre porta in tavola il meglio che si possa ricavare dal pomodoro, raccolto nel momento migliore della maturazione e lavorato entro 24 ore con metodi rispettosi di tutte le proprietà della materia prima, seguendo lavorazioni in linea con la tradizione della cucina mediterranea.

Un marchio 100% italiano che coniuga passione, tradizione e ricerca per portare in tavola il meglio che la natura offre, grazie a una grande storia di tradizione, impegno e innovazione, e a un'offerta completa di prodotti realizzati con materie prime lavorate da fresco con l'attenzione tipica di una cucina domestica e familiare.

www.nonsolobuono.it

<http://www.comunicati.eu/la-pizza-buona-da-vivere-con-pomodoro-100-emiliano-55855>

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

facebook



Ilaria De Fidio si trova qui: [Libra Cucina Evolution.](#)

14 marzo · Bologna · 🌐

Da Libra c'è una novità: la pizza Evolution, che ha meno calorie di un'insalata nizzarda. Il segreto è un impasto di farine poco raffinate e farro, con poco sale e l'aggiunta di inulina, studiato da Chiara Manzi per abbattere gli zuccheri e aumentare le fibre. Il pomodoro, molto saporito, è la passata rustica RustiPizza de Le Conserve della Nonna, densa e corposa, realizzata a partire da pomodoro 100% emiliano, condito con origano e ideale per guarnire la pizza. In carta da Libra ci sono una decina di pizze, molto sfiziose. Viene voglia di provarle tutte, e senza rimorsi! 🤩
@chiaramanzi @nonsolobuono @libracucinaevolution #bolognagourmet



Commenti: 22 Condivisioni: 10

[https://www.facebook.com/ilaria.defidio/posts/10216700296312630?__xts__\[0\]=68.ARADrD5Av1hHre8XPBkXkk3exjNYDOKna7uCG_GK09XYIkuqPCOLs5BFGZaKrbCMQZAH45qIfjVWTKjZgjHGuZFtA2bTHotN5ywB3v3WLysdOKaA06pzPd2y2F_r8yIWgZvAktU64l34aktkJX4FSID0KHJ_zcrPE5SQI2TGc5JXzF1qcAVL3GgwLNuID_Xeq7VLdOYVqrRocpXuraV6r563Wf2QO2cjQjxFJbaQgdH0pejRS34QzUgDswfVdero7trfDvuShG5VCdEXQi4_aAjX0&__tn__=-R](https://www.facebook.com/ilaria.defidio/posts/10216700296312630?__xts__[0]=68.ARADrD5Av1hHre8XPBkXkk3exjNYDOKna7uCG_GK09XYIkuqPCOLs5BFGZaKrbCMQZAH45qIfjVWTKjZgjHGuZFtA2bTHotN5ywB3v3WLysdOKaA06pzPd2y2F_r8yIWgZvAktU64l34aktkJX4FSID0KHJ_zcrPE5SQI2TGc5JXzF1qcAVL3GgwLNuID_Xeq7VLdOYVqrRocpXuraV6r563Wf2QO2cjQjxFJbaQgdH0pejRS34QzUgDswfVdero7trfDvuShG5VCdEXQi4_aAjX0&__tn__=-R)

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

GASTRONOMIA

Mi piace Condividi

La pizza "buona da vivere" con pomodoro 100% emiliano

March
14
2019



Matteo Barboni
Borderline srl

Le Conserve della Nonna, con la dott.ssa Chiara Manzi e lo Chef Roberto Cipolla, racconta il piacere del benessere in cucina con una dimostrazione live dei segreti per un impasto perfetto: farine selezionate, poco sale e un pomodoro di alta qualità per un'esperienza gastronomica appagante e altamente digeribile.



Lunedì 11 marzo, presso il ristorante Libra Cucina Evolution di via Testoni 10, a Bologna, ha avuto luogo un viaggio lungo i sentieri del gusto e della leggerezza, capace di legare a doppio filo la ricerca della bontà con i benefici derivanti da una sana ed

equilibrata preparazione.

A spiegare i trucchi per un impasto digeribile e gustoso c'erano la dott.ssa Chiara Manzi, massima esperta di cucina antiaging e nutrizionista di fama internazionale, e lo Chef del Libra Roberto Cipolla, specializzato in Culinary Nutrition. Alla base di tutto l'idea che un piatto, per quanto gradevole alla vista e piacevole al palato, debba fornirci tutti gli apporti nutritivi necessari al benessere per potersi considerare un capolavoro culinario.

Tra gli ingredienti principi della serata, la passata rustica RustiPizza de Le Conserve della Nonna, prodotto denso e corposo realizzato a partire da pomodoro 100% emiliano, condito con origano e ideale per guarnire la pizza.

Il ricorso a un ridotto quantitativo di sale (meno di 10gr per 1 kg di farina, contro i 40gr indicati nella ricetta tradizionale) valorizza l'apporto del pomodoro, permettendo al suo profumo e al suo sapore di emergere chiaramente e di arricchire il condimento della pizza con gli aromi unici del territorio di provenienza.

Pochissime calorie - meno di un'insalata nizzarda - sono poi il vero segreto della pizza firmata Libra e Chiara Manzi, dal 2015 partner de Le Conserve della Nonna nella ricerca di prodotti straordinari, dalle confetture agli insaporitori, fino alle più equilibrate ricette antiaging. Gli ingredienti utilizzati nel corso dello show cooking per realizzare l'impasto sono stati una farina tipo 0, una farina di farro biologica integrale (monococco e molto profumata) e una farina tipo 3 macinata a pietra. Poiché la pizza ben lievitata ha un indice glicemico molto alto, per limitare questo inconveniente nell'impasto è stata inserita l'inulina, una fibra prebiotica di origine vegetale che rallenta e in parte impedisce l'assorbimento degli zuccheri e degli amidi, abbassando l'indice glicemico e mantenendo la digeribilità.

Infine, a coronare la preparazione il condimento con il pomodoro RustiPizza a firma Le Conserve della Nonna: un ingrediente fondamentale anche in virtù del potentissimo antiossidante contenuto al suo interno, il Licopene, il cui gusto trionfa a guarnizione degli altri ingredienti e grazie al ridotto contenuto di sale della pizza leggera e antiaging proposto da Cucina Evolution. Un'esperienza gastronomica che attesta, ancora una volta, la forte attenzione del brand Le Conserve della Nonna alla qualità degli ingredienti e delle preparazioni, per una cucina gustosa, leggera e salutare.

L'assortimento di salse e passate de Le Conserve della Nonna da sempre porta in tavola il meglio che si possa ricavare dal pomodoro, raccolto nel momento migliore della maturazione e lavorato entro 24 ore con metodi rispettosi di tutte le proprietà della materia prima, seguendo lavorazioni in linea con la tradizione della cucina mediterranea.

Un marchio 100% italiano che coniuga passione, tradizione e ricerca per portare in tavola il meglio che la natura offre, grazie a una grande storia di tradizione, impegno e innovazione, e a un'offerta completa di prodotti realizzati con materie prime lavorate da fresco con l'attenzione tipica di una cucina domestica e familiare.

Link:

<http://www.nonsolobuono.it>

RASSEGNA STAMPA INTERNET

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

Ricette Vegolose healthy lifestyle natural cooking

Healthy Food & lifestyle blog - Ricette veg, senza glutine, light & fitness

About Ricette Healthy lifestyle Portfolio Press, web & TV Links

Alimentazione sana, healthy food · Eventi, corsi e blogtour

La Cucina Evolution di Chiara Manzi: pizza (e non solo) #BuonaDaVivere

15 Marzo 2019 Nessun commento



Cos'è Cucina Evolution

Cucina Evolution buona da vivere è la rivoluzione culinaria della nutrizionista **Chiara Manzi**. Già dallo slogan conduce ad un approccio alimentare sano e moderno, che unisce la salute al piacere della buona tavola.

Questo spirito salubre e rilassato si ritrova nel tempio di **Cucina Evolution**, il **ristorante Libra** in via Testoni 10 a Bologna: il primo locale aperto al pubblico per gustare la cucina italiana antiaging in un'esperienza di benessere che coinvolge il palato e la vista, ma anche il cuore.

Dico questo perché ho avuto il piacere di provarlo di persona (e con le mani in pasta!) in una serata dedicata al simbolo della convivialità italiana: la **pizza**.



Pizza margherita Evolution

Con la splendida accoglienza dei padroni di casa, la dottoressa Manzi e lo chef Riccardo Cipolla, ho potuto cimentarmi nella ricetta della **Pizza Evolution** e scoprire per voi i segreti di un piatto che non nutre soltanto, ma è anche un elisir di lunga vita!

Ovviamente questa pizza l'ho anche assaggiata, al proposito leggete in fondo al post la mia opinione sulla **Pizza** e la **Cucina Evolution**.

Come nasce Pizza Evolution

Dall'unione tra l'attività di ricerca della nutrizionista Chiara Manzi che mette al centro scienza e golosità e la sapienza dello Chef Riccardo Cipolla, nasce **Pizza Evolution**: una pizza con valori nutrizionali migliori di un'insalatona, più fibre di sei piatti di insalata e metà delle calorie rispetto ad una pizza tradizionale.

La ricetta è stata creata seguendo le raccomandazioni della **Cucina Evolution** ovvero più fibra e antiossidanti, meno sale, grassi e zuccheri.

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

Pizza Evolution, i segreti e la ricetta



Preparazione della Pizza Evolution

I segreti della **Pizza Evolution** si possono riassumere in questi punti:

- Ha un impasto meno calorico perché ad alta idratazione, realizzabile grazie all'utilizzo di farine macinate a pietra di grano e farro integrale;
- Contiene inulina, una fibra prebiotica che oltre a far bene all'intestino contribuisce al senso di sazietà, non aumenta la glicemia e facilita l'assorbimento di ferro, calcio e magnesio;
- E' preparata con lievito naturale (madre), con una biga di 24 ore. La lunga lievitazione diminuisce gli zuccheri ed aumenta la digeribilità;
- Contiene poco sale, la cui assenza è compensata dall'ottima qualità degli ingredienti nella farcitura come il pomodoro 100% italiano Rustipizza Le Conserve della Nonna;
- La base è sottoposta a precottura e raffreddamento in frigorifero a 4 gradi, procedimento che consente la retrogradazione dell'amido con il duplice vantaggio di una maggiore digeribilità ed un "taglio" calorico del 10%;
- Dopo il raffreddamento la base viene farcita e cotta pochi minuti fino ad essere leggermente dorata. Si evita così la formazione di acrilammide, una sostanza cancerogena che purtroppo si sprigiona naturalmente con la cottura degli amidi.

Per provare a preparare una pizza del benessere anche a casa, ecco per voi la ricetta della **Pizza Evolution** di Chiara Manzi:



Cucina Evolution, la mia recensione

La **Cucina Evolution** è la prova che si può, anzi si deve, imparare a coniugare a tavola benessere e buon gusto. La **Pizza Evolution** è il simbolo di questa filosofia: leggera e digeribile quanto fragrante e saporita; non teme certo il confronto con le pizze tradizionali!

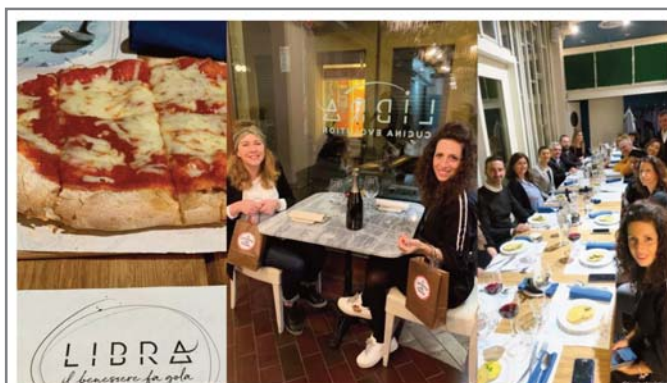
Il mio consiglio è di provarla, a casa e (se avete occasione) nell'atmosfera unica del ristorante Libra a Bologna.



Il ristorante Libra a Bologna

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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



Degustazione Pizza Evolution insieme a Giulia Golino, [Cook Eat Love](#)

Se provi una mia ricetta taggami [#ricettevegolose](#): la condividerò con piacere sui miei canali social [Instagram](#), [Facebook](#) e [Twitter](#).

Mi trovi anche su [Pinterest](#), [Bloglovin](#) e [YouTube](#) con le mie idee per uno stile di vita sano.

A presto 🍕

Alice

<https://www.ricettevegolose.com/2019/03/la-cucina-evolution-di-chiara-manzi-pizza-e-non-solo-buonadavivere/>

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

facebook



Manuela Di si trova qui: [Libra Cucina Evolution con Matteo Barboni e Chiara Manzi.](#)

15 marzo · Bologna · 🌐

Libra ha inaugurato un nuovo corso sotto la guida della Dott. Chiara Manzi e lo chef [Roberto Cipolla](#).

Poche sere fa, alla presenza di un gruppo di giornalisti e bloggers sono stati presentati alcuni piatti con un focus particolare sulla pizza, realizzata secondo i dettami della [Cucina Evolution Academy](#), fondata dalla stessa Manzi.

Si tratta di una pizza ad alta idratazione realizzata con un mix di tre farine e poco sale che nel risultato ha le stesse calorie di un' insalata nizzarda. A dare il tocco finale alla pizza, c' era la passata rustica RustiPizza de "Le Conserve della Nonna" [Non Solo Buono](#) -partner brand della serata- un prodotto denso e corposo realizzato a partire da pomodoro 100% emiliano, condito con origano.

E' stato interessante assaggiare anche la frittura di Libra, arricchita da una panatura con quinoa soffiata e molto leggera grazie al metono Culinary Academy; in ultimo, la caponata di mele che mi è sembrata una trovata carina per rivisitare un classico in chiave salutare e anche più economica.

Nella stessa occasione è stata presentata anche "Goduriosa", la crema di nocciole e cacao ispirata ad un famoso prodotto italiano ma con il 75% di grassi in meno.



👍 🤔 ❤️ 20

Condivisioni: 1

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

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

Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende](#), [Concorsi](#), [Eventi](#), [Gastronomia](#), [Marketing e pubblicità](#) » [Blog article: Al Quality Award i consumatori premiano Le Conserve della Nonna](#)

Al Quality Award i consumatori premiano Le Conserve della Nonna

15 Marzo 2019 da  Borderline Agency

La quarta edizione del premio dedicato ai prodotti Food & Beverage assegna la garanzia di qualità alle linee extra confetture e salse pronte dello storico marchio del Gruppo Fini.

Si è svolta il **6 marzo** a Milano, presso la centralissima location di Palazzo Visconti, la cerimonia di premiazione di una rosa di prodotti selezionati da un ampio campione di consumatori partecipanti al progetto **Quality Award**.

Alla presenza di professionisti e operatori del mondo della distribuzione, oltre che di un nutrita rappresentanza della stampa trade e consumer, **28 aziende** all'interno di **42 categorie merceologiche** hanno visto riconoscere il valore del proprio prodotto d'eccellenza: tra queste il Gruppo Fini con il brand **Le Conserve della Nonna**, fondato nel 1973 a Ravarino e da allora specializzato nella produzione di conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale.

A convincere i 300 consumatori heavy user – selezionati sulla base dell'intenso ricorso alla categoria merceologica sotto esame – sono state in particolare due linee della diversificata proposta firmata Le Conserve della Nonna: le **extra confetture** (disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene, pesca, albicocca, fragole, more e frutti di bosco) e le **salse pronte** Mediterranea, Emiliana e Marinara, tre gustose ricette realizzate a partire dal pomodoro dolce dell'Emilia Romagna e ideali per tre differenti occasioni di utilizzo in cucina: i secondi di carne e pesce, la preparazione del ragù e dei sughi di pesce. Tra vincitori riconfermati, novità di mercato e brand di tendenza, nell'edizione 2019 il Gruppo Fini ha riaffermato quindi l'importanza della tradizione, dell'autenticità e della qualità per un'offerta adeguata alle richieste del mercato.

Attraverso un rigoroso **blind test** – effettuato in laboratorio senza la possibilità di visualizzare il marchio di appartenenza della referenza valutata – i consumatori hanno condotto delle **prove sensoriali** volte a esprimere un giudizio relativamente ad alcuni particolari parametri, come il sapore, l'aspetto, la consistenza, l'elemento olfattivo, l'etichetta Ingredienti e il gradimento complessivo. Solo i prodotti capaci di conquistare completamente gli esaminatori hanno potuto accedere alla vittoria e ottenere, di conseguenza, il bollino di certificazione di qualità da esporre sulle confezioni per la durata di un anno.

Se fino a questo momento il food contest ha accompagnato i consumatori nelle proprie abitudini d'acquisto, invitandoli a prediligere prodotti di alto livello qualitativo garantito, dal 2020 i test seguiranno anche un'altra direzione in collaborazione con Nielsen. Le aziende avranno infatti modo di confrontare il proprio standard di qualità con un benchmark di media categoria, basato sulle referenze più vendute in Italia.

Un ottimo riscontro per Le Conserve della Nonna e un'importante attestazione di fiducia da parte della platea dei consumatori, sempre più orientati al gusto e alla sicurezza di un prodotto dalle elevate caratteristiche sensoriali e organolettiche, realizzato a partire dalle migliori materie prime.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

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

Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende, Concorsi, Eventi, Gastronomia, Marketing e pubblicità](#) » [Blog article: Una special edition per i Granripieni Fini](#)

Una special edition per i Granripieni Fini

15 Marzo 2019 da [Borderline Agency](#)

Dal web arrivano in tavola, solo da marzo a Pasqua, le Gran Ricette riportate sui pack Fini, con le creazioni delle tre vincitrici del contest "Il Pranzo della Domenica". Ravioli e tortellini emiliani incontrano la cucina regionale con gusto e originalità

Un'occasione da non perdere quella offerta da Fini con i pack special edition "Gran Ricette" de "I Granripieni", la linea premium che raccoglie le proposte più gustose della storica azienda emiliana nata nel 1912 a Modena e specializzata nella pasta fresca ripiena.

Da marzo a Pasqua, le tre ricette vincitrici del contest **#ilpranzodelladomenica** – progetto di **comunicazione web e social** svoltosi sulle piattaforme Facebook e Instagram del Gruppo Fini, che ha coinvolto tra aprile e settembre 2018 20 food blogger selezionate in tutta Italia – troveranno spazio nel banco frigo accanto alla tradizionale offerta gastronomica della gamma di pasta ripiena Fini. Si tratta degli abbinamenti culinari giudicati più appetitosi e selezionati tra le 20 ricette che meglio hanno saputo coniugare la pasta ripiena Fini con gli ingredienti e i sapori regionali di ciascun/a partecipante. Grazie a questa iniziativa i consumatori potranno replicare i tre piatti, individuabili grazie ai bollini "Gran Ricette" apposti sul pack, affidandosi alle indicazioni per la realizzazione culinaria "home made".

Le tre proposte corrispondono, in ordine di classifica, ai **Ravioli ricotta erbe con pesto di fave, pecorino e pancetta** ([//www.cappuccinoecornetto.com/2018/06/ravioli-di-ricotta-con-pesto-di-fave-pecorino-e-pancetta.html](http://www.cappuccinoecornetto.com/2018/06/ravioli-di-ricotta-con-pesto-di-fave-pecorino-e-pancetta.html)) realizzati dalla vincitrice del Lazio Fedora D'Orazio, seguita dall'ombra Miria Onesta, con i suoi sfiziosi **Tortellini al prosciutto crudo con cicerchie e guanciale** ([//www.dueamicheincucina.it/2018/09/tortellini-al-prosciutto-crudo-con-cicerchie-e-guanciale.html](http://www.dueamicheincucina.it/2018/09/tortellini-al-prosciutto-crudo-con-cicerchie-e-guanciale.html)), e dalla terza classificata, la piemontese Adele Gilardo, autrice dei **Ravioli alla carne 100% italiana in panatura di nocciole con fonduta di raschera** ([//www.fornellifuorisede.com/2018/09/14/ravioli-in-panatura-di-nocciole-con-fonduta-di-raschera/](http://www.fornellifuorisede.com/2018/09/14/ravioli-in-panatura-di-nocciole-con-fonduta-di-raschera/)). Le tre fantasiose idee ricettate si caratterizzano non solo per l'utilizzo di ingredienti tipici regionali, ma anche per la semplicità e la rapidità di esecuzione, tali da permettere a tutti – esperti e amatori – di cimentarsi ai fornelli e di replicare i primi piatti, pensati per tre tipologie di pubblico differenti: i **consumatori tradizionali**, quelli più **sensibili al benessere** e, infine, i **giovani**.

La grande partecipazione al contest e la vittoria a colpi di like delle tre food blogger sulle 20 selezionate, hanno decretato anche il forte interesse degli amanti della buona tavola, già destinatari della linea premium "I Granripieni", per sua stessa identità incentrata sul gusto, sulla scelta delle materie prime e sui formati di pasta che continuano a registrare ottimi andamenti. Oltre ai ripieni sapientemente ricercati, anche l'inconfondibile sfoglia ruvida e porosa di Fini, realizzata con farine 100% italiane, ha contribuito al successo di questi prodotti, disponibili per un bimestre con lo speciale pack ricettato che li rende ancora più stuzzicanti.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare in Italia. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena e sughi freschi che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

RASSEGNA
STAMPA
INTERNET

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

Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende, Corsi, Eventi, Gastronomia](#) » Blog article: La pizza "buona da vivere" con pomodoro 100% emiliano

La pizza "buona da vivere" con pomodoro 100% emiliano

15 Marzo 2019 da  Borderline Agency

Le Conserve della Nonna, con la dott.ssa Chiara Manzi e lo Chef Roberto Cipolla, racconta il piacere del benessere in cucina con una dimostrazione live dei segreti per un impasto perfetto: farine selezionate, poco sale e un pomodoro di alta qualità per un'esperienza gastronomica appagante e altamente digeribile.

Lunedì **11 marzo**, presso il ristorante **Libra Cucina Evolution** di via Testoni 10, a Bologna, ha avuto luogo un viaggio lungo i sentieri del gusto e della leggerezza, capace di legare a doppio filo la ricerca della bontà con i benefici derivanti da una sana ed equilibrata preparazione.

A spiegare i trucchi per un impasto digeribile e gustoso c'erano la **dott.ssa Chiara Manzi**, massima esperta di cucina antiaging e nutrizionista di fama internazionale, e lo **Chef del Libra Roberto Cipolla**, specializzato in Culinary Nutrition. Alla base di tutto l'idea che un piatto, per quanto gradevole alla vista e piacevole al palato, debba fornirci tutti gli apporti nutritivi necessari al benessere per potersi considerare un capolavoro culinario.

Tra gli ingredienti principi della serata, la passata rustica **RustiPizza** de **Le Conserve della Nonna**, prodotto denso e corposo realizzato a partire da pomodoro 100% emiliano, condito con origano e ideale per guarnire la pizza.

Il ricorso a un **ridotto quantitativo di sale** (meno di 10gr per 1 kg di farina, contro i 40gr indicati nella ricetta tradizionale) valorizza l'apporto del pomodoro, permettendo al suo profumo e al suo sapore di emergere chiaramente e di arricchire il condimento della pizza con gli aromi unici del territorio di provenienza.

Pochissime calorie – meno di un'insalata nizzarda – sono poi il vero segreto della pizza firmata Libra e Chiara Manzi, dal 2015 **partner de le Conserve della Nonna** nella ricerca di prodotti straordinari, dalle confetture agli insaporitori, fino alle più equilibrate ricette antiaging.

Gli ingredienti utilizzati nel corso dello **show cooking** per realizzare l'impasto sono stati una farina tipo 0, una farina di farro biologica integrale (monococco e molto profumata) e una farina tipo 3 macinata a pietra. Poiché la pizza ben lievitata ha un indice glicemico molto alto, per limitare questo inconveniente nell'impasto è stato inserita l'**inulina**, una fibra prebiotica di origine vegetale che rallenta e in parte impedisce l'assorbimento degli zuccheri e degli amidi, **abbassando l'indice glicemico e mantenendo la digeribilità**.

Infine, a coronare la preparazione il condimento con il **pomodoro RustiPizza** a firma **Le Conserve della Nonna**: un ingrediente fondamentale anche in virtù del potentissimo antiossidante contenuto al suo interno, il Licopene, il cui gusto trionfa a guarnizione degli altri ingredienti e grazie al ridotto contenuto di sale della pizza leggera e antiaging proposto da Cucina Evolution. Un'esperienza gastronomica che attesta, ancora una volta, la forte attenzione del brand Le Conserve della Nonna alla **qualità degli ingredienti** e delle preparazioni, per una cucina gustosa, leggera e salutare.

L'assortimento di salse e passate de Le Conserve della Nonna da sempre porta in tavola il meglio che si possa ricavare dal pomodoro, raccolto nel momento migliore della maturazione e lavorato entro 24 ore con metodi rispettosi di tutte le proprietà della materia prima, seguendo lavorazioni in linea con la tradizione della cucina mediterranea.

Un marchio 100% italiano che coniuga passione, tradizione e ricerca per portare in tavola il meglio che la natura offre, grazie a una grande storia di tradizione, impegno e innovazione, e a un'offerta completa di prodotti realizzati con materie prime lavorate da fresco con l'attenzione tipica di una cucina domestica e familiare.

www.nonsolobuono.it

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

News

Le Conserve della Nonna svela i segreti per un impasto digeribile



Le Conserve della Nonna ha organizzato, presso il ristorante Libra Cucina Evolution di via Testoni 10, a Bologna, una dimostrazione live per scoprire i segreti per un impasto perfetto.

A spiegarne i trucchi la dott.ssa Chiara Manzi, esperta di cucina antiaging e nutrizionista di fama internazionale, e lo Chef del Libra Roberto Cipolla, specializzato in Culinary Nutrition. Alla base di tutto l'idea che un piatto, per quanto gradevole alla vista e piacevole al palato, debba fornirci tutti gli apporti nutritivi necessari al benessere.

Tra gli ingredienti principi della serata, la passata rustica RustiPizza de Le Conserve della Nonna, prodotto denso e corposo realizzato a partire da pomodoro 100% emiliano, condito con origano e ideale per guarnire la pizza.

Il ricorso a un ridotto quantitativo di sale (meno di 10gr per 1 kg di farina, contro i 40gr indicati nella ricetta tradizionale) valorizza l'apporto del pomodoro, permettendo al suo profumo e al suo sapore di emergere chiaramente e di arricchire il condimento della pizza con gli aromi del territorio di provenienza.

Gli ingredienti utilizzati nel corso dello show cooking per realizzare l'impasto sono stati una farina tipo 0, una farina di farro biologica integrale monococco e una farina tipo 3 macinata a pietra. Poiché la pizza ben lievitata ha un indice glicemico molto alto, per limitare questo inconveniente nell'impasto è stata inserita l'inulina, una fibra prebiotica di origine vegetale che rallenta e in parte impedisce l'assorbimento degli zuccheri e degli amidi, abbassando l'indice glicemico e mantenendo la digeribilità.

17 Marzo 2019

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

EMILIA-ROMAGNA • RISTORANTI

Libra Cucina Evolution, a Bologna arriva il ristorante antiaging

18/03/2019 • Enzo Radunanza • 286 Letture

Cosa succede quando una nutrizionista entra in cucina? Vi raccontiamo l'esperienza in un locale che promette di coniugare salute e gusto per vivere bene, più a lungo.



L'interno del Libra Cucina Evolution (Foto © di Enzo Radunanza).

È stata una serata di impasti, degustazioni e scoperte sulla [cucina antiaging](#) quella che si è svolta a Bologna lunedì 11 marzo, presso il ristorante **Libra Cucina Evolution** di via Testoni 10.

A fare gli onori di casa la nutrizionista **dott.ssa Chiara Manzi** e lo chef **Roberto Cipolla**, specializzato in *Culinary Nutrition*, i quali hanno presentato il nuovo menù del ristorante che si avvale anche della collaborazione con il brand [Le Conserve della Nonna](#).



La dott.ssa Chiara Manzi e lo chef Roberto Cipolla (Foto © di Enzo Radunanza).

Quella del Libra è una filosofia tutta improntata al benessere, con un team che quotidianamente compie ricerca e sperimentazione per arrivare a servire piatti che coniughino bello e buono ma che siano anche sani.

La professionalità della dott.ssa Manzi – esperta di cucina antiaging – viene esperita in molte fasi del percorso creativo, dalla individuazione degli ingredienti alle giuste tecniche di cottura, dai procedimenti per migliorare il profilo sensoriale a quelli per rendere accessibile alcuni alimenti anche a coloro che hanno patologie o intolleranze.

Situato a pochi passi da piazza Maggiore, il **Libra Cucina Evolution** è un locale spazioso e dai suggestivi soffitti alti, in cui l'essenzialità del design dimostra come alla attitudine puramente estetica si preferisca la sostanza di una cucina che fa bene alla salute.

RASSEGNA STAMPA INTERNET

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

Libra presenta la pizza antiaging

L'evento dell'11 marzo, in particolare, è stato dedicato alla pizza e la dott.ssa Chiara Manzi ha commentato lo show cooking dello chef, artefice di un impasto particolare che si distingue soprattutto per tre caratteristiche importantissime: il basso indice glicemico, la scarsità di sale (solo 10 grammi per kg contro i 40 della ricetta classica) e gli effetti ipocalorici. Tutto questo senza rinunciare alla digeribilità, all'aromaticità e al buon sapore.

Tre le tipologie di farine mescolate nell'impasto per rendere più armonico il gusto: una farina tipo 0, una farina di farro biologica integrale (monococco e molto profumata) e una farina tipo 3 macinata a pietra.



Un momento dello show cooking (Foto © di Enzo Radunanza).

Le calorie di una pizza **Libra** sono inferiori a quelle di un'insalata nizzarda mentre per abbassare l'indice glicemico, che normalmente è determinato dalla lievitazione, è stata inserita nell'impasto l'**inulina**, una fibra prebiotica di origine vegetale che rallenta e, in parte, impedisce l'assorbimento degli zuccheri e degli amidi. Un bel vantaggio per coloro che soffrono di diabete e che, in questo modo, non dovranno più privarsi del piacere di una pizza.



Pizza Margherita, Carciofi e Mortadella e Pizza ai funghi. (Foto © di Enzo Radunanza).

RustiPizza, il pomodoto made in Emilia

A condire un disco tanto leggero e digeribile, oltre ad olio extravergine di oliva, mozzarella fior di latte e origano, è stata utilizzata la passata rustica "RustiPizza" de Le Conserve della Nonna, un prodotto 100% emiliano dalla consistenza morbida, dal sapore avvolgente e con un potentissimo antiossidante rappresentato dal Licopene.

Le Conserve della Nonna è un marchio italiano che riunisce salse e passate di pomodoro di alta qualità, frutto di una lavorazione attenta. La raccolta degli ortaggi avviene al giusto grado di maturazione mentre la lavorazione entro 24 ore esalta tutte le peculiarità del pomodoro fresco rilasciando nelle ricette colori, profumi, sapori e la ricchezza nutrizionale della cucina mediterranea.

Altri piatti del menù di Libra Cucina Evolution

Oltre la pizza, l'intero menù del ristorante è improntato ai principi di una cucina sana e nutriente. Carni magre, ingredienti vegani insaporiti con spezie, ricorso al biologico quando è possibile, frittture leggerissime arricchite da semi, pesce e dolci studiati per essere meno calorici.



Melanzana impanata e frita, con quinoa soffriata; Caponata di mele, sedano e menta; Tiramisù light (Foto © di Enzo Radunanza).

Se siete in centro e volete provare direttamente una pizza sana oppure gli altri piatti presenti nel menù di **Libra Cucina Evolution** verificate nel sito web del ristorante la disponibilità e i giorni di chiusura.

Libra Cucina Evolution
Via Testoni 10, Bologna

<https://www.gazzettadelgusto.it/emilia-romagna/libra-cucina-evolution-a-bologna/>

Al Quality Award i consumatori premiano Le Conserve della Nonna

Posted on 18 Marzo 2019 by Borderline Agency

La quarta edizione del premio dedicato ai prodotti Food & Beverage assegna la garanzia di qualità alle linee extra confetture e salse pronte dello storico marchio del Gruppo Fini.

Si è svolta il **6 marzo** a Milano, presso la centralissima location di Palazzo Visconti, la cerimonia di premiazione di una rosa di prodotti selezionati da un ampio campione di consumatori partecipanti al progetto **Quality Award**.

Alla presenza di professionisti e operatori del mondo della distribuzione, oltre che di un nutrita rappresentanza della stampa trade e consumer, **28 aziende** all'interno di **42 categorie merceologiche** hanno visto riconoscere il valore del proprio prodotto d'eccellenza: tra queste il Gruppo Fini con il brand **Le Conserve della Nonna**, fondato nel 1973 a Ravarino e da allora specializzato nella produzione di conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale.

A convincere i 300 consumatori *heavy user* – selezionati sulla base dell'intenso ricorso alla categoria merceologica sotto esame – sono state in particolare due linee della diversificata proposta firmata Le Conserve della Nonna: le **extra confetture** (disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene, pesca, albicocca, fragole, more e frutti di bosco) e le **salse pronte** Mediterranea, Emiliana e Marinara, tre gustose ricette realizzate a partire dal pomodoro dolce dell'Emilia Romagna e ideali per tre differenti occasioni di utilizzo in cucina: i secondi di carne e pesce, la preparazione del ragù e dei sughi di pesce. Tra vincitori riconfermati, novità di mercato e brand di tendenza, nell'edizione 2019 il Gruppo Fini ha riattestato quindi l'importanza della tradizione, dell'autenticità e della qualità per un'offerta adeguata alle richieste del mercato.

Attraverso un rigoroso *blind test* – effettuato in laboratorio senza la possibilità di visualizzare il marchio di appartenenza della referenza valutata – i consumatori hanno condotto delle **prove sensoriali** volte a esprimere un giudizio relativamente ad alcuni particolari parametri, come il sapore, l'aspetto, la consistenza, l'elemento olfattivo, l'etichetta ingredienti e il gradimento complessivo. Solo i prodotti capaci di conquistare completamente gli esaminatori hanno potuto accedere alla vittoria e ottenere, di conseguenza, il bollino di certificazione di qualità da esporre sulle confezioni per la durata di un anno.

Se fino a questo momento il food contest ha accompagnato i consumatori nelle proprie abitudini d'acquisto, invitandoli a prediligere prodotti di alto livello qualitativo garantito, dal 2020 i test seguiranno anche un'altra direzione in collaborazione con Nielsen. Le aziende avranno infatti modo di confrontare il proprio standard di qualità con un benchmark di media categoria, basato sulle referenze più vendute in Italia.

Un ottimo riscontro per Le Conserve della Nonna e un'importante attestazione di fiducia da parte della platea dei consumatori, sempre più orientati al gusto e alla sicurezza di un prodotto dalle elevate caratteristiche sensoriali e organolettiche, realizzato a partire dalle migliori materie prime.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

Al Quality Award i consumatori premiano Le Conserve della Nonna

by Borderline Agency | 18 Marzo 2019 | in Aziende, Comunicati stampa, Cucina, Eventi, Marketing, Prodotti | 0

La quarta edizione del premio dedicato ai prodotti Food & Beverage assegna la garanzia di qualità alle linee extra confetture e salse pronte dello storico marchio del Gruppo Fini.

Si è svolta il **6 marzo** a Milano, presso la centralissima location di Palazzo Visconti, la cerimonia di premiazione di una rosa di prodotti selezionati da un ampio campione di consumatori partecipanti al progetto **Quality Award**.

Alla presenza di professionisti e operatori del mondo della distribuzione, oltre che di un nutrita rappresentanza della stampa trade e consumer, **28 aziende** all'interno di **42 categorie merceologiche** hanno visto riconoscere il valore del proprio prodotto d'eccellenza: tra queste il Gruppo Fini con il brand **Le Conserve della Nonna**, fondato nel 1973 a Ravarino e da allora specializzato nella produzione di conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale.

A convincere i 300 consumatori *heavy user* – selezionati sulla base dell'intenso ricorso alla categoria merceologica sotto esame – sono state in particolare due linee della diversificata proposta firmata Le Conserve della Nonna: le **extra confetture** (disponibili nelle varianti di gusto ciliegia dell'Emilia, fichi, amarene, pesca, albicocca, fragole, more e frutti di bosco) e le **salse pronte** Mediterranea, Emiliana e Marinara, tre gustose ricette realizzate a partire dal pomodoro dolce dell'Emilia Romagna e ideali per tre differenti occasioni di utilizzo in cucina: i secondi di carne e pesce, la preparazione del ragù e dei sughi di pesce. Tra vincitori riconfermati, novità di mercato e brand di tendenza, nell'edizione 2019 il Gruppo Fini ha riattestato quindi l'importanza della tradizione, dell'autenticità e della qualità per un'offerta adeguata alle richieste del mercato.

Attraverso un rigoroso **blind test** – effettuato in laboratorio senza la possibilità di visualizzare il marchio di appartenenza della referenza valutata – i consumatori hanno condotto delle **prove sensoriali** volte a esprimere un giudizio relativamente ad alcuni particolari parametri, come il sapore, l'aspetto, la consistenza, l'elemento olfattivo, l'etichetta ingredienti e il gradimento complessivo. Solo i prodotti capaci di conquistare completamente gli esaminatori hanno potuto accedere alla vittoria e ottenere, di conseguenza, il bollino di certificazione di qualità da esporre sulle confezioni per la durata di un anno.

Se fino a questo momento il food contest ha accompagnato i consumatori nelle proprie abitudini d'acquisto, invitandoli a prediligere prodotti di alto livello qualitativo garantito, dal 2020 i test seguiranno anche un'altra direzione in collaborazione con Nielsen. Le aziende avranno infatti modo di confrontare il proprio standard di qualità con un benchmark di media categoria, basato sulle referenze più vendute in Italia.

Un ottimo riscontro per Le Conserve della Nonna e un'importante attestazione di fiducia da parte della platea dei consumatori, sempre più orientati al gusto e alla sicurezza di un prodotto dalle elevate caratteristiche sensoriali e organolettiche, realizzato a partire dalle migliori materie prime.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners, è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta ripiena che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

www.nonsolobuono.it

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

La pizza “buona da vivere” con pomodoro 100% emiliano

Posted on 18 Marzo 2019 by Borderline Agency

Le Conserve della Nonna, con la dott.ssa Chiara Manzi e lo Chef Roberto Cipolla, racconta il piacere del benessere in cucina con una dimostrazione live dei segreti per un impasto perfetto: farine selezionate, poco sale e un pomodoro di alta qualità per un'esperienza gastronomica appagante e altamente digeribile.

Lunedì 11 marzo, presso il ristorante **Libra Cucina Evolution** di via Testoni 10, a Bologna, ha avuto luogo un viaggio lungo i sentieri del gusto e della leggerezza, capace di legare a doppio filo la ricerca della bontà con i benefici derivanti da una sana ed equilibrata preparazione.

A spiegare i trucchi per un impasto digeribile e gustoso c'erano la **dott.ssa Chiara Manzi**, massima esperta di cucina antiaging e nutrizionista di fama internazionale, e lo **Chef del Libra Roberto Cipolla**, specializzato in Culinary Nutrition. Alla base di tutto l'idea che un piatto, per quanto gradevole alla vista e piacevole al palato, debba fornirci tutti gli apporti nutritivi necessari al benessere per potersi considerare un capolavoro culinario.

Tra gli ingredienti principi della serata, la passata rustica **RustiPizza** de **Le Conserve della Nonna**, prodotto denso e corposo realizzato a partire da pomodoro 100% emiliano, condito con origano e ideale per guarnire la pizza.

Il ricorso a un **ridotto quantitativo di sale** (meno di 10gr per 1 kg di farina, contro i 40gr indicati nella ricetta tradizionale) valorizza l'apporto del pomodoro, permettendo al suo profumo e al suo sapore di emergere chiaramente e di arricchire il condimento della pizza con gli aromi unici del territorio di provenienza.

Pochissime calorie – meno di un'insalata nizzarda – sono poi il vero segreto della pizza firmata Libra e Chiara Manzi, dal 2015 **partner de le Conserve della Nonna** nella ricerca di prodotti straordinari, dalle confetture agli insaporitori, fino alle più equilibrate ricette antiaging.

Gli ingredienti utilizzati nel corso dello **show cooking** per realizzare l'impasto sono stati una farina tipo 0, una farina di farro biologica integrale (monococco e molto profumata) e una farina tipo 3 macinata a pietra. Poiché la pizza ben lievitata ha un indice glicemico molto alto, per limitare questo inconveniente nell'impasto è stato inserita l'**inulina**, una fibra prebiotica di origine vegetale che rallenta e in parte impedisce l'assorbimento degli zuccheri e degli amidi, **abbassando l'indice glicemico e mantenendo la digeribilità**.

Infine, a coronare la preparazione il condimento con il **pomodoro RustiPizza** a firma **Le Conserve della Nonna**: un ingrediente fondamentale anche in virtù del potentissimo antiossidante contenuto al suo interno, il Licopene, il cui gusto trionfa a guarnizione degli altri ingredienti e grazie al ridotto contenuto di sale della pizza leggera e antiaging proposto da Cucina Evolution. Un'esperienza gastronomica che attesta, ancora una volta, la forte attenzione del brand Le Conserve della Nonna alla **qualità degli ingredienti** e delle preparazioni, per una cucina gustosa, leggera e salutare.

L'assortimento di salse e passate de Le Conserve della Nonna da sempre porta in tavola il meglio che si possa ricavare dal pomodoro, raccolto nel momento migliore della maturazione e lavorato entro 24 ore con metodi rispettosi di tutte le proprietà della materia prima, seguendo lavorazioni in linea con la tradizione della cucina mediterranea.

Un marchio 100% italiano che coniuga passione, tradizione e ricerca per portare in tavola il meglio che la natura offre, grazie a una grande storia di tradizione, impegno e innovazione, e a un'offerta completa di prodotti realizzati con materie prime lavorate da fresco con l'attenzione tipica di una cucina domestica e familiare.

www.nonsolobuono.it

La pizza “buona da vivere” con pomodoro 100% emiliano

by Borderline Agency | 18 Marzo 2019 | in Aziende, Comunicati stampa, Eventi, Prodotti, Ristoranti | 0 | 0

Le Conserve della Nonna, con la dott.ssa Chiara Manzi e lo Chef Roberto Cipolla, racconta il piacere del benessere in cucina con una dimostrazione live dei segreti per un impasto perfetto: farine selezionate, poco sale e un pomodoro di alta qualità per un'esperienza gastronomica appagante e altamente digeribile.

Lunedì **11 marzo**, presso il ristorante **Libra Cucina Evolution** di via Testoni 10, a Bologna, ha avuto luogo un viaggio lungo i sentieri del gusto e della leggerezza, capace di legare a doppio filo la ricerca della bontà con i benefici derivanti da una sana ed equilibrata preparazione.

A spiegare i trucchi per un impasto digeribile e gustoso c'erano la **dott.ssa Chiara Manzi**, massima esperta di cucina antiaging e nutrizionista di fama internazionale, e lo **Chef del Libra Roberto Cipolla**, specializzato in Culinary Nutrition. Alla base di tutto l'idea che un piatto, per quanto gradevole alla vista e piacevole al palato, debba fornirci tutti gli apporti nutritivi necessari al benessere per potersi considerare un capolavoro culinario.

Tra gli ingredienti principi della serata, la passata rustica **RustiPizza** de **Le Conserve della Nonna**, prodotto denso e corposo realizzato a partire da pomodoro 100% emiliano, condito con origano e ideale per guarnire la pizza.

Il ricorso a un **ridotto quantitativo di sale** (meno di 10gr per 1 kg di farina, contro i 40gr indicati nella ricetta tradizionale) valorizza l'apporto del pomodoro, permettendo al suo profumo e al suo sapore di emergere chiaramente e di arricchire il condimento della pizza con gli aromi unici del territorio di provenienza.

Pochissime calorie – meno di un'insalata nizzarda – sono poi il vero segreto della pizza firmata Libra e Chiara Manzi, dal 2015 **partner de le Conserve della Nonna** nella ricerca di prodotti straordinari, dalle confetture agli insaporitori, fino alle più equilibrate ricette antiaging.

Gli ingredienti utilizzati nel corso dello **show cooking** per realizzare l'impasto sono stati una farina tipo 0, una farina di farro biologica integrale (monococco e molto profumata) e una farina tipo 3 macinata a pietra. Poiché la pizza ben lievitata ha un indice glicemico molto alto, per limitare questo inconveniente nell'impasto è stato inserita l'**inulina**, una fibra prebiotica di origine vegetale che rallenta e in parte impedisce l'assorbimento degli zuccheri e degli amidi, **abbassando l'indice glicemico e mantenendo la digeribilità**.

Infine, a coronare la preparazione il condimento con il **pomodoro RustiPizza** a firma **Le Conserve della Nonna**: un ingrediente fondamentale anche in virtù del potentissimo antiossidante contenuto al suo interno, il Licopene, il cui gusto trionfa a guarnizione degli altri ingredienti e grazie al ridotto contenuto di sale della pizza leggera e antiaging proposto da Cucina Evolution. Un'esperienza gastronomica che attesta, ancora una volta, la forte attenzione del brand Le Conserve della Nonna alla **qualità degli ingredienti** e delle preparazioni, per una cucina gustosa, leggera e salutare.

L'assortimento di salse e passate de Le Conserve della Nonna da sempre porta in tavola il meglio che si possa ricavare dal pomodoro, raccolto nel momento migliore della maturazione e lavorato entro 24 ore con metodi rispettosi di tutte le proprietà della materia prima, seguendo lavorazioni in linea con la tradizione della cucina mediterranea.

Un marchio 100% italiano che coniuga passione, tradizione e ricerca per portare in tavola il meglio che la natura offre, grazie a una grande storia di tradizione, impegno e innovazione, e a un'offerta completa di prodotti realizzati con materie prime lavorate da fresco con l'attenzione tipica di una cucina domestica e familiare.

www.nonsolobuono.it

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

FOOD

di So On

Cibo e Dintorni

Home > Attualità > Pizza evolution: nuovo corso al Libra con Chiara Manzi e lo chef...

Attualità > Eventi a Bologna e in Emilia

Pizza evolution: nuovo corso al Libra con Chiara Manzi e lo chef Cipolla

Da Gabriele Orsi - 29/03/2019 59 0

Cucina evolution o revolution in cucina? Sicuramente una piccola rivoluzione c'è stata da Libra Cucina Evolution, il locale che in via Testoni a Bologna sin dalla sua apertura si è caratterizzato per la sua capacità di legare a doppio filo la ricerca del gusto con i benefici derivanti da una sana ed equilibrata preparazione.

Chiara Manzi e lo chef Roberto Cipolla al timone del Libra

Sì, perché dall'inizio dell'anno alla precedente gestione facente capo al Gruppo Fini è subentrata una società che vede protagonisti la dottoressa Chiara Manzi, nutrizionista di fama, massima esperta di cucina antiaging nonché consulente all'avvio del progetto di ristorazione e partner dei prodotti a marchio *Le Conserve della Nonna*, brand del medesimo Gruppo Fini, e lo chef Roberto Cipolla, specializzato in culinary nutrition.

Un nuovo corso, che punta a rilanciare la filosofia della cucina evolution, alla cui base c'è l'idea che un piatto, per quanto gradevole alla vista e piacevole al palato, per poter essere considerato completo deve fornire tutti gli apporti nutritivi necessari al benessere.

Una cucina a bassissimo impatto calorico

Fritti che grazie all'impiego di olio alto oleico risultano leggeri e digeribili (molto bella l'idea degli insaporitori aromatizzati fatti in casa e lasciati in tavola a disposizione dei commensali), primi come la famosa carbonara evolution che contengono meno calorie e più fibre di un etto di riso in bianco con un cucchiaino d'olio, secondi - pesce, hamburger, polpette, stracotto - che hanno più fibre e meno grassi di un bocconcino di mozzarella da 100 grammi, dolci, a partire dal *tiramisù* "bello e impossibile", meno calorici di una mela.

Questa, in sostanza, è la cucina evolution a cui ora va ad aggiungersi un altro tassello: la *pizza evolution*, che a differenza della propria parente tradizionale contiene meno calorie di un'insalata nizzarda.

Il segreto di pizza evolution? L'inulina

Il segreto? Un ridotto quantitativo di sale - meno di 10 grammi per un chilo di farina contro i 40 indicati nella ricetta classica - l'impiego della passata rustica RustiPizza, realizzata con pomodoro emiliano al 100 per cento e origano, una cottura in forno ad alta tecnologia per combattere la formazione dell'acrilammide, farina tipo 0 mescolata a farina di farro biologica integrale e a farina tipo 3 macinata a pietra, ma soprattutto l'inserimento nell'impasto dell'inulina, una fibra prebiotica di origine vegetale che rallenta e in parte impedisce l'assorbimento degli zuccheri e degli amidi, abbassando l'indice glicemico, piuttosto elevato data la lunga lievitazione, e mantenendo la digeribilità.

Le pizze evolution proposte in carta

Diverse le versioni di pizza evolution proposte in carta, dalla classica Regina Margherita alla Chiara (carciofi, porcini, provola affumicata), dalla Spilinga (con una 'nduja che tradisce le origini calabresi dello chef Cipolla) alla E' di Parma! (*prosciutto crudo*, Parmigiano, rucola) fino all'Omaggio a Bologna (pizza rossa con mortadella e crema di carciofi).

Un esempio di pizza evolution

Da assaporare senza sensi di colpa magari bevendoci dietro una buona birra artigianale.

In alternativa

In alternativa i già citati carbonara evolution e tiramisù "bello e impossibile", ma anche risotti di stagione, stronatura alla mediterranea, passatelli evolution, pasta e fagioli con 'nduja, baccalà, uova e speck come in Alto Adige, polpette al sugo, hamburger coccodé, guancia di manzo al Lambrusco, zuppa inglese e montblanc evolution.

Tutto leggero, tutto digeribile, tutto evolution, ma anche un po' revolution.

<https://www.facebook.com/notes/scopri-bologna/tutto-il-gusto-della-pizza-condita-con-la-pas-sata-le-conserve-della-nonna/2147949575297119/>

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



Tutto il gusto della pizza condita con la passata "Le conserve della Nonna"

SCOPRI BOLOGNA - MERCOLEDÌ 20 MARZO 2019

La pizza "buona da vivere" con pomodoro 100% emiliano grazie a "Le Conserve della Nonna", con la dott.ssa Chiara Manzi e lo Chef Roberto Cipolla, raccontano il piacere del benessere in cucina con una dimostrazione live dei segreti per un impasto perfetto: farine selezionate, poco sale e un pomodoro di alta qualità per un'esperienza gastronomica appagante e altamente digeribile.

Lunedì 11 marzo, presso il ristorante **Libra Cucina Evolution** di via Testoni 10, a Bologna, ha avuto luogo un viaggio lungo i sentieri del gusto e della leggerezza, capace di legare a doppio filo la ricerca della bontà con i benefici derivanti da una sana ed equilibrata preparazione.

A spiegare i trucchi per un impasto digeribile e gustoso c'erano la **dott.ssa Chiara Manzi**, massima esperta di cucina antiaging e nutrizionista di fama internazionale, e lo **Chef del Libra Roberto Cipolla**, specializzato in Culinary Nutrition. Alla base di tutto l'idea che un piatto, per quanto gradevole alla vista e piacevole al palato, debba fornire tutti gli apporti nutritivi necessari al benessere per potersi considerare un capolavoro culinario.



Tra gli ingredienti principi della serata, la passata rustica **RustiPizza de Le Conserve della Nonna**, prodotto denso e corposo realizzato a partire da pomodoro 100% emiliano, condito con origano e ideale per guarnire la pizza. Il ricorso a un **ridotto quantitativo di sale** (meno di 10gr per 1 kg di farina, contro i 40gr indicati nella ricetta tradizionale) valorizza l'apporto del pomodoro, permettendo al suo profumo e al suo sapore di emergere chiaramente e di arricchire il condimento della pizza con gli aromi unici del territorio di provenienza. **Pochissime calorie**, meno di un'insalata nizzarda – sono poi il vero segreto della pizza firmata Libra e Chiara Manzi, dal 2015 **partner de le Conserve della Nonna** nella ricerca di prodotti straordinari, dalle confetture agli insaporitori, fino alle più equilibrate ricette antiaging. Gli ingredienti utilizzati nel corso dello **show cooking** per realizzare l'impasto sono stati una farina tipo 0, una farina di farro biologica integrale (monococco e molto profumata) e una farina tipo 3 macinata a pietra. Poiché la pizza ben lievitata ha un indice glicemico molto alto, per limitare questo inconveniente nell'impasto è stata inserita l'**inulina**, una fibra prebiotica di origine vegetale che rallenta e in parte impedisce l'assorbimento degli zuccheri e degli amidi, **abbassando l'indice glicemico e mantenendo la digeribilità**.



Infine, a coronare la preparazione il condimento con il **pomodoro RustiPizzaa** firma **Le Conserve della Nonna**: un ingrediente fondamentale anche in virtù del potentissimo antiossidante contenuto al suo interno, il Licopene, il cui gusto trionfa a guarnizione degli altri ingredienti e grazie al ridotto contenuto di sale della pizza leggera e antiaging proposto da Cucina Evolution. Un'esperienza gastronomica che attesta, ancora una volta, la forte attenzione del brand **Le Conserve della Nonna** alla **qualità degli ingredienti** e delle preparazioni, per una cucina gustosa, leggera e salutare.

Info: L'assortimento di salse e passate de Le Conserve della Nonna da sempre porta in tavola il meglio che si possa ricavare dal pomodoro, raccolto nel momento migliore della maturazione e lavorato entro 24 ore con metodi rispettosi di tutte le proprietà della materia prima, seguendo lavorazioni in linea con la tradizione della cucina mediterranea. Un marchio 100% italiano che coniuga passione, tradizione e ricerca per portare in tavola il meglio che la natura offre, grazie a una grande storia di tradizione, impegno e innovazione, e a un'offerta completa di prodotti realizzati con materie prime lavorate da fresco con l'attenzione tipica di una cucina domestica e familiare.

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

Pesche sciroppate: le 4 migliori

Il nostro lab ha esaminato 12 prodotti, per premiarne 4. Hanno frutti profumati ma poco dolci, di buona consistenza e colore omogeneo

di **Roberta Piazza**



Il limite delle pesche sciroppate è l'elevato contenuto di **zuccheri**, dato dalla somma tra quelli presenti naturalmente nella frutta e quelli aggiunti durante la preparazione del prodotto.

«Nell'esprimere il mio giudizio nutrizionale ne ho ovviamente tenuto conto, anche se le differenze erano di appena 5-6 g ogni etto di conserva», afferma Diana Scatozza, medico dietologo.

«Tuttavia, trattandosi di un cibo che viene consumato una volta ogni tanto, come **dessert**, nella scelta dei vincitori abbiamo deciso di dare più peso alle qualità organolettiche (di sapore, profumo, consistenza) rispetto alle caratteristiche nutrizionali. Lascio quindi la parola al nostro tecnologo alimentare».

Dagli ingredienti al prezzo

«Prima di entrare nel merito della prova assaggio, devo fare una premessa: le pesche sciroppate sono un prodotto semplice, a base di **frutta**, zucchero e/o sciroppo di glucosio-fruttosio», afferma il dottor Giorgio Donegani.

«In tutti i prodotti del test erano poi presenti **acido citrico oppure acido ascorbico** (o a volte entrambi), con il compito di correggere l'acidità e di evitare l'ossidazione. Soffermandomi ancora un attimo sugli ingredienti, ho considerato positivamente sia la **provenienza nazionale delle pesche** (dichiarata da un solo campione del lab) sia la produzione in Italia delle conserve (molte erano invece lavorate in Grecia e qualcuna in Spagna).

Passando all'assaggio, ho premiato la **regolarità della forma**, le **giuste dimensioni** (non troppo grandi né troppo piccole), lo spessore corretto e soprattutto l'omogeneità di caratteristiche e di colore tra un pezzo e l'altro di frutta. Ho dato inoltre un "più" ai prodotti dalla **consistenza abbastanza compatta** e che lasciavano sentire il sapore tipico delle pesche. Infine, ho tenuto conto del prezzo».

PESCHE SCIROPPATE, I 4 PRODOTTI MIGLIORI:



Le conserve della nonna; 3,29 € la confezione da 400 g (peso sgocciolato), pari a 8,22 €/kg.

Il punto di forza. Il sapore di frutta fresca.

Queste pesche (preparate con acqua, zucchero e sciroppo di glucosio-fruttosio) sono contenute in un vasetto di vetro con capsula di sicurezza. Esteticamente si presentano molto bene: hanno dimensioni regolari, spessore adeguato e non mostrano segni di imbrunimento. All'assaggio il gusto colpisce per quanto è naturale e fresco. La consistenza è decisamente buona: le pesche non si sfaldano in bocca e non si notano differenze tra l'una e l'altra. Il prezzo, piuttosto elevato, è giustificato dalla buona qualità della materia prima.

In 100 g: 13 g di zuccheri, 61 cal.

CONDIMENTI
SUGHI



di Mariateresa Balocchi

Le dimensioni e i trend del mercato dal 5.11.2017 al 4.11.2018

VENDITE A VALORE

480.557.919 €

▲ +5,1%

VENDITE A VOLUME

76.617.268 kg

▲ +3,9%

PREZZO MEDIO

6,27 €/kg

▲ +1,1 %

Totale Italia - fonte: Nielsen

up

▲ Aumenta l'appeal delle
SALSE: +3,2% a volume e
+1,2% a valore

▲ I **SUGHI BIANCHI** sono un
segmento in fase di sviluppo:
+37,4% a volume

▲ Il **PESTO** genera il 17,8% dei
volumi dei sughi a lunga
conservazione

I **SUGHI A LUNGA
CONSERVAZIONE**
DOMINANO IL COMPARTO

▲ **+4,4%** a volume

Vasetti antiecchici

Lo sviluppo del mercato dei sughi pronti è frutto della crescente ricerca verso prodotti dall'elevato contenuto di servizio. Guardando agli ultimi dati del mercato, emergono prospettive di crescita nel biologico e nel segmento premium, sempre più ampio e dinamico, dove la qualità delle materie prime e l'italianità sono gli elementi distintivi. Entrando nel dettaglio dei segmenti è rilevante l'evoluzione dei gusti dei consumatori nell'ultimo quinquennio, in particolare è aumentata la ricerca di prodotti legati a regimi alimentari particolari (veg e bio), ma anche la ricerca di materie prime nobili e di certificazioni a garanzia di qualità organolettica superiore. In particolare, il comparto dei rossi sta vivendo una nouvelle vague legata alla presenza in ricetta di differenti varietà di pomodoro, come i pomodori ciliegini e datterini, particolarmente apprezzati per dolcezza e consistenza anche nel recente segmento cross category delle salse.

down

▼ Di tutti i segmenti, l'unico a performare negativamente è il basilico, che perde il -1,4% a volume e il -2,7% a valore

▼ A MONTE DELLA FILIERA, preoccupazioni per le colture causate dai **CAMBIAMENTI CLIMATICI**

▼ **PRESSIONE PROMOZIONALE** elevata

**FLESSIONE DEI SUGHI
CON VERDURE**

▼ **-8,7%** a volume

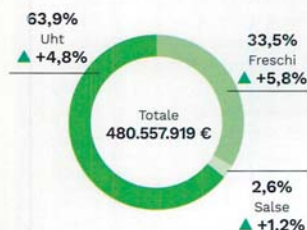
128 FOOD Gennaio 2019



DATI

Condimenti • SUGHI

Segmentazione mercato sughi
dal 5.11.2017 al 4.11.2018



Totale Italia - fonte: Nielsen

Sughi Uht - Dimensioni e trend dei segmenti
dal 5.11.2017 al 4.11.2018

Segmenti	Vendite a Valore €	Var. %	Vendite a Volume kg	Var. %	Prezzo Medio (€/kg)	Var. %	Int. Idx. Vol. %
Pesti	94.303.839	+9,7	9.894.041	+8,9	9,53	+0,7	29,7
Carni	91.505.468	+4,2	16.587.819	+4,9	5,52	-0,6	30,0
Semplici	82.894.269	+3,3	22.651.468	+4,7	3,66	-1,4	35,8
Verdure	17.594.388	-5,3	3.212.241	-8,7	5,48	+3,8	20,8
Pesce	13.850.519	-0,6	2.139.986	+0,5	6,47	-1,1	22,3
Formaggio	3.564.069	-8,2	828.466	-5,3	4,30	-3,0	19,4
Bianchi	3.545.634	+31,4	312.730	+37,4	11,34	-4,3	19,1
Totale	307.258.184	+4,8	55.626.751	+4,4	5,52	+0,4	31,3

Totale Italia - fonte: Nielsen

Sughi Uht - Incidenza a valore per Canale dal 5.11.2017 al 4.11.2018

	Variazione	Incidenza	Prezzo	Intensity Index
IPER	▲ +4,0%	27,7%	6,08 €	42,0%
SUPER	▲ +5,1%	41,6%	5,82 €	36,0%
L.S.	▲ +1,6%	12,7%	5,94 €	24,6%
DISC.	▲ +8,0%	18,0%	4,21 €	15,1%
			AVG 5,52€	

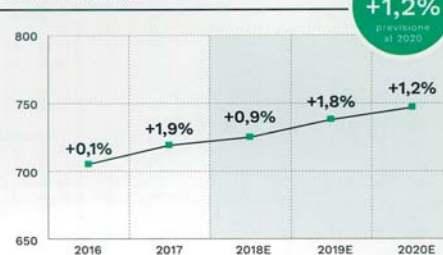
Totale Italia - fonte: Nielsen

Sughi Uht - Incidenza a valore per Area
dal 5.11.2017 al 4.11.2018



Totale Italia - fonte: Nielsen

Forecast indicator sughi e passate
dal 2017 al 2020E



Fonte: Nielsen Business Indicators

Facts & Figures

Nel 2018 il comparto dei sughi (freschi, a lunga conservazione e salse) ha registrato un trend positivo, con una variazione a volume di +3,9% e a valore di +5,1 per cento. "All'interno del comparto dei sughi, quelli a lunga conservazione valgono il 72,6% della quota a volume e il 63,9% dei fatturati - spiega **Marila Scarcella di Nielsen** -. Seguono i freschi con una quota a volume del 17,5% e a valore del 33,5 per cento. Infine, le salse: 9,9% quota a volume e 2,6% quota a valore. Analizzando i sughi a lunga conservazione a livello geografico, l'Area 1 convoglia la quota più consistente dei volumi (36,8%), seguita dalla 2 (22,4%), dalla 4 (20,8%) e dalla 3 (20,1%). Tutte le aree evidenziano un trend positivo di crescita, sia a volume che a valore, anche se le Aree 2 e 3 mostrano dinamiche superiori alla media (Area 2: +6,3% a volume e +5,9 a valore; Area 3: +5,2% a volume e +5,7 a valore). I sughi a lunga conservazione sono maggiormente canalizzati nei super, il canale che pesa di più in termini di volumi (39,5%), seguiti da iper (25,1%), discount (23,5%) e infine liberi servizi (11,8%). Tutti i canali sono in crescita, particolarmente i discount (+9,4% a volume e di +8,0% a valore) e i supermercati (+3,6% a volume e +5,1% a valore). Per quanto riguarda le varietà dei sughi a lunga conservazione, i sughi rossi sono la varietà che genera i volumi maggiori, pesando l'82,5% della quota a volume, e cresce del +3,3% a volume e del +2,4% a valore. Il pesto genera il 17,8% dei volumi dei sughi a lunga conservazione e

ha una variazione a volume del +8,9% e a valore del +9,7 per cento. I sughi bianchi sono un segmento in fase di sviluppo: pesano lo 0,6% a volume e registrano il +37,4% a volume e il +31,4% a valore, spinti in buona parte dall'aumento distributivo di 5 punti (la distribuzione ponderata passa da 53 a 58) e dalla crescita della pressione promozionale, che rimane tuttavia di gran lunga inferiore rispetto alla media di categoria. Sia il bio che il no bio seguono il trend positivo di tutto il mercato dei sughi. In particolare, il primo, che pesa l'1,5% della quota a volume, cresce con una variazione del +25,7% in quantità e del +25% a valore, guidato anche dalla maggiore penetrazione distributiva: la distribuzione ponderata è di 68 punti e la variazione rispetto all'anno precedente è di +4 punti. Entrando nel merito delle varietà di gusto, i segmenti più rilevanti in termini di quota a volume sono il

pomodoro (22,5%), bolognese (15,1%), altre carni (14,7%), basilico (12,5%), genovese (11,9%) e a seguire le altre varietà. Di queste varietà, l'unica a performare negativamente è il basilico, che perde il -1,4% a volume e il -2,7% a valore. Al contrario, quello che registra la variazione positiva migliore è il sugo al pomodoro (+9,6% a volume e +7,3% a valore); seguono poi il sugo alla bolognese (+8,1% a volume e +6,0% a valore), genovese (+6,3% a volume e +7,3% a valore) e altre carni (+1,7% a volume e +2,7% a valore). Da segnalare l'andamento positivo delle referenze tonno, supportate da un aumento distributivo (+11 punti di distribuzione ponderata, che passa da 56 a 67 punti) e da un prezzo medio inferiore rispetto alle ricette più sofisticate. Si tratta di un segmento ancora piccolo (1,6% la quota a volume) ma rispetto all'anno precedente si segnala una variazione di +11,5% a volume e di +17,2% a valore.

Intensità promozionale e trend delle vendite

	A.t. ottobre 2017	A.t. ottobre 2018	Var.% a valore a.t. ottobre 2018	Var.% a volume a.t. ottobre 2018
 A bassa intensità promo	5,6%	9,0%	+6,2	+7,4
 Ad alta intensità promo	27,3%	26,8%	+60,8	+111,1
 I leader di prezzo	22,9%	20,9%	+38,2	+71,6
 I campioni del FMCG	19,4%	18,6%	+39,5	+66,1
 I campioni del fresco	19,3%	18,4%	+38,3	+65,0
 Gli stagionali estivi	17,3%	19,6%	+20	+31,3
 Gli anti stagionali estivi	17,5%	18,3%	+63,4	+91,5
 I metropolitani	18,7%	17,8%	+38,6	+55,8

Fonte: Nielsen, Market*Track 4.0

ANALISI

● CONSUMI

① Il pesto senz'aglio ha ormai superato la dimensione di quello classico, che è invece stabile sia a volume che a valore. Segmento emergente è quello dei pesti con ricette particolari (pesto rosso, di noci, di pistacchi ecc.) che ha ancora dimensioni contenute, ma che sta crescendo molto velocemente.

② Nei sughi e nelle salse, come nelle conserve rosse in generale, avanza la ricerca di prodotti a base di cultivar selezionate come datterini, ciliegini e pomodori di provenienza regionale Dop e Igp.

Per esempio, il sugo biologico con ciliegino e basilico mostra una grande crescita (+70% a volume) arrivando a rappresentare il 10% dei volumi totali, negli ultimi 12 mesi.

● INGREDIENTS

① La svolta salutistica del consumatore ha comportato un maggiore livello di attenzione alla qualità e al tipo di condimenti che si assumono.

Anche nei sughi pronti l'innovazione ha seguito i trend del benessere con l'introduzione da una parte di alcune varianti biologiche e dall'altra di prodotti adatti al target vegetariano e/o vegano. Si assiste a una crescita di interesse da parte dei consumatori per le referenze con plus molto caratterizzanti: 100% veg e a ridotto contenuto di grassi, per esempio.

② L'altro asse di innovazione, è quello gourmet.

Ne è un esempio l'introduzione di nuove ricette a base di ingredienti particolari (noci, pistacchi, pomodori secchi, ecc.). Si confermano anche le ricette con forte valenza regionale e gastronomica, quindi tutti quei prodotti che esaltano le eccellenze italiane.

+70%

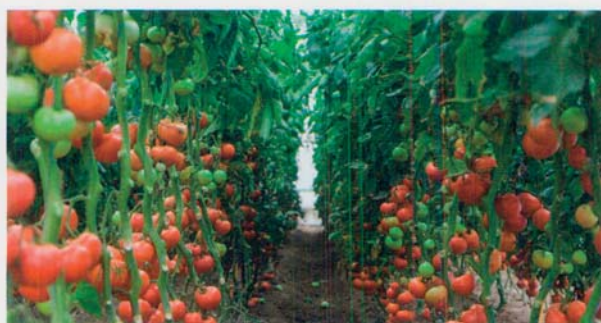
La crescita a volume dei sughi pronti a base di pomodoro ciliegino testimonia il trend che vede sempre più apprezzate dal consumatore cultivar

● FILIERA

① I cambiamenti climatici condizionano la filiera a monte: la stagionalità del prodotto è a rischio, le colture molto spesso vengono danneggiate da eventi meteo avversi e si riscontra la difficoltà a reperire materia prima fresca di alta qualità

② L'innovazione passa per un'elevata selezione della materia prima e delle zone di coltivazione più vocate dove le condizioni pedo-climatiche dei territori esaltano le caratteristiche peculiari dei prodotti.

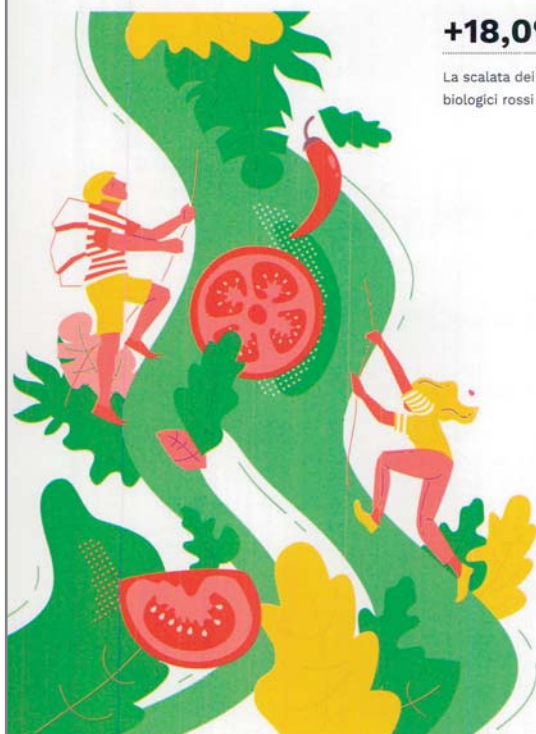
③ La tecnologia ricopre un ruolo fondamentale per i sughi pronti. Un aspetto essenziale per la valorizzazione della qualità è rappresentato infatti dal processo produttivo, che abbina avanzate tecniche, controllo in tutte le fasi di lavorazione, sicurezza ed efficienza all'interno di stabilimenti all'avanguardia, nei quali la trasformazione avviene nel rispetto dei lavoratori e dell'ambiente.



● MARKETING

① Le principali attività di marketing e comunicazione si basano su adv classico su riviste specializzate, ma anche attività below the line come degustazione in store, effettuate sia in Italia che all'estero, Stati Uniti e mercati europei in primis.

② Sempre più aziende affiancano alle attività sui media classici la comunicazione sui canali social, in particolare Facebook e Instagram e le collaborazioni con foodblogger.



+18,0%

La scalata dei sughi
biologici rossi a volume

● EXPORT

② I sughi sono un mercato in forte espansione sia in Europa che nei paesi extra europei. Cresce progressivamente l'interesse dei mercati asiatici.

② L'Europa si conferma il mercato più consolidato. I prodotti più venduti sono i pesti, che rappresentano il condimento 'per eccellenza' di un buon primo piatto all'italiana, mentre cresce l'interesse per salse e paté gourmet.

● PACKAGING

② Il vasetto in vetro rappresenta oltre l'80% dei volumi di sughi pronti. Il formato più diffuso è quello da 140/160 g ideale per 3/4 porzioni, ma a registrare la crescita più significativa è la monoporzione.

▲ Il core target dei sughi è rappresentato da giovani coppie e single

● TRADE

② Il cut pricing ha un ruolo significativo nelle rotazioni del prodotto, con conseguente contrazione delle marginalità sia per l'industria, sia per la Gdo.

Alcune aziende lamentano una richiesta pressante da parte dei buyer di promozioni e attività di fidelizzazione del consumatore: il 37,8% dei volumi di questo mercato è venduto in promozione, percentuale stabile rispetto all'anno precedente, così sostanzialmente stabili risultano i prezzi medi della categoria.

② Una minaccia sentita è l'eccessivo ricorso ai primi prezzi

da parte della Gdo che potrebbe portare il consumatore a non riuscire a percepire qualità e posizionamento dei prodotti.

② Le promozioni sono un driver di penetrazione attraverso l'incentivazione del trial, con

meccaniche centrate sui bisogni dello shopper, spingendo l'acquisto congiunto di categorie complementari per offrire soluzioni complete e non solo il vantaggio di prezzo.



STRATEGIE

Terroir e sicurezza gli atout preferiti

I trend più evidenti premiano la semplicità, l'autenticità delle materie prime e un ritorno alla territorialità regionale. "Oggi le persone hanno una sensibilità palatale più sofisticata rispetto al passato e ricercano la qualità piuttosto che la quantità – commentano da **Mutti** –, Comprano meno, ma meglio. Inoltre, in un contesto di mercato che premia la semplicità della ricetta, l'eccellenza qualitativa della materia prima è un elemento ancora più importante e premiante". In particolare, il segmento dei sughi rossi bio cresce del 18,0% a volume e del 17,7% a valore grazie a uno sviluppo distributivo e a un incremento di rotazioni. "La referenza di sughi più importante nel mercato italiano biologico è la variante pomodoro e basilico che copre il 44% dei volumi totali del mercato e continua a mostrare segni positivi – dichiarano da **Ufficio Marketing Italia ed Estero di Alce Nero** –, I nostri sughi bio sono realizzati con materie prime 100% italiane. Alce Nero è la marca leader a valore e a volume nel mercato dei sughi bio con un 26% di quota a valore, in crescita, grazie soprattutto a un incremento di rotazioni per punto di ponderata, soprattutto sulla referenza più alto vendente, pomodoro al basilico da 200 g". Il mantenimento dei sapori autentici della tradizione è uno dei fattori chiave più ricercati dai consumatori, cui la maggioranza dei player dimostra di non voler rinunciare: "Una delle tecnologie che la nostra azienda ormai attua da diversi anni è la produzione dei nostri sughi con la boule di cottura e concentrazione, che offre la possibilità di lavorare sotto vuoto a 70 gradi, riducendo i tempi di cottura e mantenendo intatte la fragranza di fresco e tutte le sostanze

nutritive del prodotto stesso. In questo modo possiamo mettere in vaso un prodotto di altissima qualità mantenendo inalterate le qualità organolettiche – rivela **Paolo Licata, Amministratore Unico di Campo d'Oro** –, Nel 2018 abbiamo lanciato la nostra linea di sughi pronti in 5 minuti Campo d'Oro, creata dai nostri maestri conservieri. Una linea di altissima qualità con materie prime Dop del territorio Siciliano, che ha avuto un riscontro molto interessante in Gdo sia in Italia che all'estero, con una ripercussione in termini di quota annua del 4%". Anche **Gruppo Fini** con i sughi Le Conserve della Nonna vuole offrire al consumatore un prodotto pronto all'uso e ad alto contenuto di servizio, ma come fatto in casa: "I nostri processi produttivi sono quelli di una grande cucina domestica, perché Le Conserve della Nonna è uno dei pochi brand a proporre sughi lavorati da pomodoro fresco, realizzati esclusivamente in agosto, con una varietà selezionata di pomodoro lungo coltivato e raccolto per noi solo in Emilia Romagna e con metodologie a basso impatto ambientale, per ottenere un sugo particolarmente dolce e corposo, senza l'utilizzo di aromi, di zucchero o di concentrato". Il numero di persone che scelgono uno stile di vita salutare ed equilibrato è in continua crescita, così come la ricerca di prodotti il più possibile naturali. Anche l'offerta di sughi **Fili Sacà** si presenta con una lista limitata di ingredienti: "Assecondiamo pienamente l'esigenza del consumatore di un prodotto con ricetta corta, privo di conservanti e coloranti. Per le nostre produzioni utilizziamo, infatti, materie prime fresche, che vengono lavorate 'in stagione', come il nostro

Pesto alla Genovese". E **La Doria** punta invece sulle evidenze delle clean label: "Con le nuove normative in materia di tracciabilità alimentare in etichetta – asserisce **Giuseppe Tammaro, Direttore Commerciale Italia** – oggi è determinante per tutti i produttori poter garantire un costante monitoraggio della filiera per assicurare il massimo rispetto dei requisiti di qualità e sicurezza. Si tratta di un cambiamento che impone una razionalizzazione dei processi e ingenti investimenti in tecnologia, ma che va necessariamente colta dagli operatori per innovare in maniera virtuosa". Un altro trend da tenere in considerazione è strettamente legato al cambiamento degli stili di vita e di consumo: gli acquirenti di sughi pronti sono tendenzialmente single o giovani coppie che non possono dedicare molto tempo alla cucina. "In Valbona abbiamo accolto le nuove esigenze immettendo sul mercato soluzioni ecologiche e anti spreco – spiega **Cristina Marchetti, Proprietà di Valbona** – per esempio, per i nostri pesti usiamo il formato da 125 g ideale per condire due/tre piatti". Valorizzare le materie prime mediterranee e scegliere pratiche agroindustriali moderne e sicure, così da ricavarne ingredienti di alta qualità per produrre conserve vegetali di assoluto pregio. Questi sono i capisaldi della filosofia di **Gustibus Alimentari**: "Ci proponiamo come un'azienda dinamica, dove ogni giorno un team di esperti nel campo delle tecnologie alimentari e della nutrizione lavora con passione per creare dei capolavori del gusto che hanno tutto il sapore delle cose buone e artigianali. La gamma conta oltre 40 referenze a marchio Gustibus. Inoltre, offriamo un servizio di private label on demand, con ricette ad hoc per numerose insegne della Gdo e discount".

PIATTI FRESCHI ITALIA

Operazione rilancio per i pesti Viva la Mamma Beretta

Viva la Mamma Beretta allarga la gamma dei pesti. Dallo scorso settembre, infatti, ha inserito una nuova referenza di Pesto alle noci, che affianca il Pesto rosso con basilico italiano e pomodori secchi e le ricette classiche verdi con e senza aglio. Sempre dal mese di settembre, inoltre, la linea dei pesti si presenta con una veste completamente rinnovata per grafica e packaging. "Un restyling importante della shape del vasetto – commentano da **Piatti Freschi Italia** –: un nuovo pack più alto e visibile a scaffale, che migliora la riconoscibilità del prodotto. Una grafica rinnovata, ma in linea con il system Viva la Mamma, che esprime freschezza e naturalità degli ingredienti". Analogamente è stata rivista anche

la gamma Vogliazzi che rappresenta l'offerta premium. "Non si tratta di un mero restyling grafico, ma di prodotti completamente rivisti e frutto di un importante investimento industriale – puntualizzano da Piatti Freschi Italia –. Sono infatti prodotti nella nuovissima parte dello stabilimento storico di Caresanablot (Vercelli) la cui costruzione è terminata a luglio 2018. Si tratta di un'unità produttiva di ultima generazione con impianti all'avanguardia e moderne linee di confezionamento che ci consentiranno di crescere significativamente su questo mercato in Italia e all'estero". Per il rilancio della linea pesti sia a marchio Viva la Mamma che Vogliazzi l'azienda ha inoltre puntato alla comunicazione sui canali social, in particolare Facebook e Instagram.

"Abbiamo attivato delle collaborazioni con foodblogger che hanno creato delle ricette utilizzando le diverse varianti di pesto che abbiamo nell'assortimento – commentano da Piatti Freschi Italia – In questo modo abbiamo voluto aiutare i consumatori a scoprire nuovi utilizzi per il pesto, al di là del classico piatto di pasta".



NOVITÀ



Barilla G.&R. F.lli
Pesto alla Genovese
Barilla



Conserve Italia
Salsa Pronta da
Pelato di Puglia Cirio



F.lli Sacià
Pesto al Tartufo
(monodose x 2)



Formec Biffi
Sugo allo Scoglio



Gruppo Fini
La Pomodora al
Basilico

	Barilla G.&R. F.lli Pesto alla Genovese Barilla	Conserve Italia Salsa Pronta da Pelato di Puglia Cirio	F.lli Sacià Pesto al Tartufo (monodose x 2)	Formec Biffi Sugo allo Scoglio	Gruppo Fini La Pomodora al Basilico
Plus	Nuova ricetta con Parmigiano Reggiano	Cirio seleziona le migliori varietà di pomodoro, come il Pelato di Puglia, scegliendo territori d'origine d'eccellenza	Pesto con anacardi, formaggio Grana Padano, pregiati tartufi neri estivi e pinoli	Condimento gourmet, con seppie vongole e calamari, e pomodoro 100% Italiano	Sugo lavorato da pomodoro fresco coltivato esclusivamente in Emilia Romagna con metodologie a basso impatto ambientale
Posizionamento	nd	1,59 €	2,99 €	nd	1,99 €/pz
Distribuzione ponderata	100	nd	nd	nd	65
In commercio da	Dicembre 2018	Ottobre 2018	Ottobre 2018	Novembre 2018	Settembre 2018
Formato	190 g	Bottiglia in vetro da 350 g	vaschetta monodose 2x45 (90 g)	190 g	Vaso in vetro da 350 g



Conserven • CONFETTURE E MARMELLATE

distintiva per qualità (% di frutta superiore alla media) e pack (vasi da 295 g). Un posizionamento che piace anche all'estero, nei Paesi Arabi, in Asia e in Sud Africa. Se il 2018 per **Le Conserve della Nonna** è stato l'anno del restyling dell'identità grafica del brand e del packaging, nel 2019 tutta la gamma avrà a scaffale la nuova immagine e Gruppo Fini si impegnerà ad accrescere la distribuzione in tutte le aree d'Italia. "Il restyling ha interessato per prime – afferma **Valentina Lanza, Responsabile Marketing e Comunicazione Gruppo Fini** – le nostre marmellate e confetture prodotte con frutta fresca dalla primavera 2018 e presenti da settembre sugli scaffali della Gdo. Il nuovo marchio tondo de Le Conserve della Nonna è ora il centro focale sia del tappo

Valentina Lanza, Responsabile Marketing e Comunicazione di Gruppo Fini



che dell'etichetta, dov'è circondato dall'illustrazione della frutta contenuta nel vasetto. Nei claim presenti in etichetta abbiamo cercato di rendere immediato il messaggio relativo alla quantità di frutta contenuta nelle nostre confetture, sempre molto alta". Tanto da superare in alcune referenze il 200%: merito del procedimento di concentrazione per evaporazione termica, ovvero una lunga cottura del frutto che consente di eliminare l'acqua contenuta per ottenere una consistenza ricca e cremosa, non gelificata, senza pectina aggiunta. Grazie alla partnership con Italia Zuccheri, che consente l'utilizzo dello zucchero grezzo di barbabietola italiana Nostrano nelle ricette tradizionali con frutta italiana, come la

Ciliegia, l'Amarena e la Prugna, l'azienda ha realizzato delle confetture 100% da materie prime italiane. Senza dimenticare le confetture Gusto & Equilibrio, healthy e a basso contenuto di zuccheri lanciate nel 2015, realizzate con zucchero d'uva e arricchite con ingredienti funzionali che nel 2019 saranno rilanciate e arricchite di nuove referenze. **Menz&Gasser** ha sviluppato una grande expertise nella fornitura di Mdd: "Abbiamo fatto investimenti consistenti in tecnologia – afferma il **Marketing Manager Michele Bernardi** – per garantire massima qualità e sicurezza sui processi e sui prodotti. Solo sulla linea vetri gestiamo oltre 20 formati di vasi, di diversa capacità, forma, dimensione. Le ricette sono naturalmente molte di più. Per la Gdo realizziamo anche cluster di monoporzioni. Primi in Italia siamo usciti nel 2018 con due nuovi astucci di monoporzioni biologiche e Fairtrade".

	Achillea Div. Bio Ponti	Agriscicilia	Alce Nero	Apicoltura Casentinese	Ccnapi
Fatturato 2018 (€)	nd	5,6 mln (tot. az.)	78 mln (tot. az. 2017)	19,5 mln (tot. az.)	22 mln (tot. az. 2017/2018)
Marchi	Achillea, Monvisia, Natipuri, Naturello	Agriscicilia, Bio Sicilia, Sicilizie, Fattoria Sicisole, Fior di Sicilia	Alce Nero	Apicoltura Casentinese	Mielizia per il mercato composte
Canali	Specializzato 65%, Gdo 20%, Horeca 15%	Gdo 76%, Export 16%, Normal Trade/Private Label 8%	Gdo 67,5%, Tradizionale 13,9%, Export 11,3%, Altri 7,3%	Gdo 80%, Horeca 20%	Gdo 83,5% (mdd+marci propri), Specializzato Bio 5%, Export 11%, Horeca 0,5%.
Top SKU	 Crema di mirtillo linea Frutto Vivo	 Agriscicilia Marmellata di "Arancia rossa di Sicilia IGP"	 Composta di Albicocca Biologica Alce Nero 270 g	 Composta Solofrutta Bio Mirtilli	 Composta di Albicocca

ACHILLEA

Un vero exploit per le composte di frutta

Per **Achillea, divisione bio di Ponti**, il 2018 è stato un anno molto positivo: in Gdo le composte di frutta hanno segnato una performance in linea con il mercato a +155%, grazie al lancio della linea Frutto Mio. "Il nostro cavallo di battaglia – spiega **Gianfranco Castro, Direttore Generale Achillea** – è la Linea Frutto Puro, confetture con i soli zuccheri della frutta senza addensanti e pectine, 100% frutta di stagione, accanto alla linea Frutto Mio senza pectina aggiunta e dolcificata con la manioca". Il salutistico, insomma, è il segmento che l'azienda approccia con decisione. Quanto alle strategie commerciali, Achillea sa di rivolgersi a un consumatore disposto a pagare un surplus di prezzo per un prodotto bio. "Per questo non puntiamo sul taglio prezzo, ma investiamo piuttosto nella prova prodotto sul punto vendita, attraverso personale direttamente formato da noi". In tema di formati, Achillea affianca al vasetto standard da 320 g quello da 220 g, che permette una battuta di cassa inferiore e la prova di più gusti.

Quest'anno l'azienda conta di aumentare la distribuzione, in Italia e all'estero. "Le esportazioni – puntualizza Castro – per noi sono molto importanti: stiamo investendo in particolare in Francia, Germania e Israele".



Gianfranco Castro, Direttore Generale di Achillea

CONSERVE ITALIA

70% frutta e 30% verdura nella nuova linea Veggie

Sulla scia del crescente successo delle confetture che abbinano qualità, salute e benessere, quest'anno Conserve Italia punta su Valfrutta Veggie, che si affianca alla linea Veggie nel mondo dei frullati e delle puree di frutta, introdotta nel 2017/2018 con grande successo. Spiega **Federico Cappi, Direttore Marketing Retail**: "La novità sostituisce la gamma Valfrutta Bio, che non aveva incontrato il favore di una parte della distribuzione, ed è composta unicamente da frutta e verdura, per un gusto veramente sorprendente: equilibrato, buono e piacevole al palato, grazie a ingredienti selezionati e solo

zuccheri della frutta, senza additivi, per un prodotto al 100% naturale". Saranno sei le referenze a scaffale: ciliegia, arancia, frutti di bosco, albicocca, fragola e pesca, ciascuna abbinata a diverse tipologie di verdure. "Appena raggiunta una discreta distribuzione, ci attiveremo con attività in store, sampling e concorsi per il consumatore. L'obiettivo è posizionarsi con una confettura salutare, innovativa e ad alto valore aggiunto". La comunicazione sarà principalmente sui social media, sfruttando il forte bacino di follower di Valfrutta e facendo sinergia con gli altri prodotti della linea Veggie.

NOVITÀ



Gruppo Fini
Confettura di Prugna di Modena



Rigoni di Asiago
Fiordifrutta Mandarino e Curcuma



Zuegg
Zuegg 100% da Frutti Rossi e Melograno

	Gruppo Fini Confettura di Prugna di Modena	Rigoni di Asiago Fiordifrutta Mandarino e Curcuma	Zuegg Zuegg 100% da Frutti Rossi e Melograno
Plus	100% materie prime italiane: solo frutta fresca emiliana e zucchero grezzo italiano. Con 200g di frutta fresca per 100g di prodotto finito	Fiordifrutta Mandarino e Curcuma è ottenuta da soli mandarini biologici siciliani, è dolcificata con succo di mela bio ed è arricchita con curcuma bio, spezia dalle preziose proprietà e dall'intenso profumo	Ricetta 100% da frutta solo con zuccheri della frutta e gusto allineato al trend
Posizionamento	Mainstream	Premium	Mainstream
Distribuzione ponderata	25 punti	40 punti	29 punti
In commercio da	Dicembre 2018 (nuova ricetta)	Estate 2018	Settembre 2018
Formato	340 g	260 g – 340 g	250 g

**RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA**



NOVITA' AL SUPER



Da BAUER il Dado bio al Curry, ideale per insaporire i tuoi piatti con un tocco orientale. Con estratto di lievito bio, senza glutine e senza lattosio.

La farina di tapioca SARCHIO è senza glutine. Ottimo addensante miscelato ad altre farine per la preparazione di prodotti da forno biscotti e torte. Particolarmente indicato nella preparazione di salse e minestre.



Da POMPADOUR l'infuso con il Superfood del momento: la MORINGA, che contiene innumerevoli nutrienti e numerosi antiossidanti. Tante proprietà racchiuse in un infuso dal gusto delicato e floreale.



Prodotto secondo le antiche ricette altoatesine, il burro Sciaves di BRIMI Centro Latte Bressanone è un alimento genuino, nutriente e dal profumo delicato di latte fresco.



Da LE CONSERVE DELLA NONNA, la composta Pera e Cacao, una ricetta nuova e golosa che unisce alla bontà della frutta il gusto unico del cacao puro al 100%.



Dalla linea "LE BUONE TERRE" di Prosus, i miniburger bio di suino, preparati con la migliore carne suina da allevamenti bio. Su ogni pack della linea, è impresso il viso dell'allevatore, indice di naturalità e trasparenza della produzione. Un QR code presente su ogni confezione permette di risalire a tutta la filiera.



Il classico dei classici, la mostarda cremonese di BOSCHETTI. Ideale per esaltare le carni più pregiate, ottima per trasformare un piatto in una delizia del palato.



Il Preparato in cup per Muffin di MOLINO ROSSETTO è la soluzione perfetta per i più golosi. Basterà aggiungere al contenuto 100 g di burro morbido, 2 uova, 40 ml di latte, riempire gli stampini e attendere la cottura in forno.

RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

SHOPPING

RADICCHIO, IL ROSSO CHE NON GUASTA MAI



*Versatile
e saporito, è
squisito con le
noci e l'aceto
balsamico*

TANTO GUSTO IN POCHI MINUTI



Tutta la bontà del radicchio che impreziosisce 2 burger vegetal, biologici, non tritati e ad alto contenuto di fibre e proteine. Un secondo a verso, privo di carne.
➔ **Burger'Z Bio** con quinoa, radicchio rosso e patate, Zerbinati, € 3,29 (220 g).

UN CUCCHIAIO TIRA L'ALTRO



Zuppa pronta, da scaldare solo pochi minuti in microonde o in pentola. Per un piatto speciale a tempo di record!
➔ **Vellutata di fagioli e radicchio**, Insal'arte - OrtoRomi, € 2,29 (310 g).



DAL BANCO FRIGO
Un sugo fresco, dal gusto accattivante, senza glutine e pronto da mangiare. Il tocco in più? Lo speck affumicato a freddo con legno di faggio.
➔ **Sugo con radicchio e speck**, Biffi, € 2,49 (150 g).



NELLA FARCIA
Il sapore del radicchio rosso italiano si sposa con il gusto intenso dello speck in un accostamento classico che rende sublime il ripieno della pasta.
➔ **I tortelloni radicchio e speck**, Fini, € 2,89 (250 g).

Sfoglia ruvida, trafilata al bronzo



VELOCISSIMO
Una farcia già pronta a base di morbida ricotta e radicchio di qualità, ideale per torte salate, lasagne, cannelloni e crêpes da gratinare in forno.
➔ **Ripieno ricotta e radicchio**, Chef, € 2,89 (450 g).

Puoi anche aggiungere uova



PURE DA SPADELLARE
Mix delizioso con radicchio, carote, pan di zucchero, cicorino, porro, rucola e mais.
➔ **L'Altro Cortono con radicchio rosso, mais e rucola**, Dimmidisi, € 1,79 (200 g).

Ideale CON CARNE



▲ In una categoria che è espressione **di tradizione** c'è chi avuto coraggio di **fare vera innovazione**

● Why

FINI e un brand blocking di tradizione

Un'altra marca italiana, Fini, con una grande storia, che ha visto il proprio portafoglio prodotti estendersi negli anni, diventando "la grande promessa gastronomica" di una zona vocata ai prodotti italiani di qualità.

Una storia modenese vera e autentica, che purtroppo ha vissuto le difficoltà legate a passaggi di proprietà e divisioni di business. Oggi sul mercato con una proposta che cerca di recuperare quell'autenticità che merita, nel panorama della pasta fresca.

Delle confezioni abbastanza classiche che ridanno centralità al brand, usando logo, sub-brand e color code in modo molto monolitico.

Una buona raffigurazione fotografica di ingredienti, una promessa di ruvidità della sfoglia chiara e leggibile, una corretta visibilità del prodotto attraverso la finestra.

Insomma tutto giusto, ma in un mercato in così grande evoluzione, servirebbe una spinta maggiore, o verso una classicità più assoluta, oppure verso un nuovo modo di proporre la pasta ripiena per eccellenza, forse più gastronomico, come la marca Fini lascia immaginare di sé quando la citiamo a occhi chiusi.

Una marca nata dall'antico ristorante salumeria di Telesforo Fini, dove negli anni sono passati celebri personaggi e anco-



FINI - Sopra, un'immagine della gamma offerta

ra oggi 'memoria culinaria' nella città di Modena. Sono sicuro che gli ottimi prodotti, una grande cultura di tradizione in cucina, e una marca con una storia vera, siano gli ingredienti per un grande rilancio.

cio: servirebbe solo una maggiore 'autenticità' nel percepito. In questo senso il packaging può essere una straordinaria risorsa e un grande alleato.





CONSERVE

CONSERVE ROSSE



di Mariateresa Balocchi

Le dimensioni e i trend del mercato dal 27.08.2017 al 26.08.2018

VENDITE A VALORE

606.235.580 €

▼ -0,5%

VENDITE A VOLUME

458.152.542 kg

▼ -0,1%

PREZZO MEDIO

1,32 €/kg

▼ -0,3%

Totale Italia - fonte: Nielsen

up

- ▲ Aumenta la domanda di **REFERENZE BIO** e a **FILIERA CORTA**
- ▲ **L'OFFERTA** si amplia verso **LE SALSE** per il loro contenuto di **SERVIZIO**
- ▲ Permane l'interesse **VERSO PRODOTTI PERCEPITI COME SPECIALITÀ** per l'origine o varietà della materia prima

LE SALSE CONTINUANO LA CRESCITA

↑ **+8,5%**

Avanti a ritmo di salsa

Pur essendo una delle punte dell'agroalimentare italiano, con una fortissima propensione all'export, le conserve di pomodoro sono un mercato maturo e complesso, che negli ultimi anni presenta una flessione dei consumi interna sia a volume sia a valore. I segmenti più in sofferenza sono polpe, pelati e concentrati; le passate, che rappresentano il 50% del mercato, sono sostanzialmente stabili. Molti consumatori confermano la loro attenzione alle proposte con maggior contenuto di servizio o con caratteristiche qualitative definite e accertabili, come i prodotti bio o a filiera controllata, che sono in crescita, le specialità ottenute da varietà particolari di pomodoro ad alto valore aggiunto o a denominazione di origine locali. All'interno di questo mercato, continua la forte crescita dei formati monodose e dei prodotti regionali italiani.

down

- ▼ Flettono **TUTTI I SEGMENTI PIÙ TRADIZIONALI** come passate classiche, polpe, pelati e concentrati
- ▼ Le **PROMOZIONI** impattano pesantemente sulle vendite: circa il 40% dei volumi è veicolato in promo

ARRETRA IL SELL OUT DEI DERIVATI DEL POMODORO

↓ **-1,5% A VOLUME**

PLAYER

STRATEGIE

Verso un consumo più consapevole

Il mercato delle passate di pomodoro pone ai marchi la difficoltà di differenziazione poiché, trattandosi di una categoria di prodotti basic, vince la competizione chi meglio riesce a trasmettere al consumatore finale le peculiarità che contraddistinguono un prodotto per guidare la sua scelta d'acquisto.

“Per potersi differenziare, i vari competitors puntano sulla valorizzazione della materia prima in termini di varietà specifiche di pomodoro o di provenienza regionale e locale – spiegano da **Gruppo Fini** –: ciliegino, datterino, siccagno, toscano, ecc. con particolare attenzione alla sostenibilità e al controllo di filiera. Conserve della Nonna è come una grande cucina, con processi produttivi tradizionali, che ci consentono di proporre prodotti dalla qualità ‘come fatti in casa’ sia dal punto di vista organolettico, sia per la selezione delle materie prime e la cura della lavorazione. Per le passate e le salse, infatti, utilizziamo solo varietà di pomodoro dal sapore particolarmente dolce provenienti esclusivamente dall’Emilia-Romagna con metodi di coltivazione a basso impatto ambientale e certificate Qualità Controllata dalla Regione, che garantisce quindi una produzione integrata. Il processo produttivo, inoltre, ci consente di ottenere passate particolarmente dense e corpose con un basso coefficiente Bostwich, quindi altamente performanti in cucina, perché il pomodoro è lavorato col metodo hot break e successiva evaporazione dell’acqua contenuta nel pomodoro tramite concentrazione sottovuoto”. Gruppo Fini ha in serbo per la primavera 2019 il lancio nuova linea

di salse pronte. Tre ricette di salse pronte realizzate con pomodoro dolce dell’Emilia-Romagna che si distinguono per occasione d’uso: la Salsa Classica con basilico, carote e cipolla, ideale come base per ragù e sughi ricettati; la Salsa alla Marinara con aglio per sughi a base di pesce o per la pizza alla marinara; la Salsa Mediterranea con capperi e origano ideale per secondi a base di carne o pesce, ma perfetta anche per la pizza o semplicemente per condire la pasta.

Alce Nero, dal canto suo, nel 2018 ha lanciato una nuova referenza: la Passata di datterini biologici nel formato da 350 g. Anche in questo caso si tratta di datterini italiani, coltivati e cresciuti in Emilia-Romagna. “La referenza è ancora in fase di lancio – rivela **Paola Munforte, Product Manager, Ufficio Marketing di Alce Nero** –. Nel 2019 puntiamo alla sua distribuzione che va incontro alla tendenza del consumatore di sperimentare prodotti a base di varietà di pomodoro speciali e meno diffuse”. Rodolfo Mansueto, invece, sta investendo soprattutto su prodotti salutistici free from. L’azienda ha concentrato le proprie risorse nel mercato delle salse e dei sughi pronti orientando l’innovazione in quella direzione. “Si tratta di tendenze perfettamente in linea con quanto comunichiamo da oltre 120 anni con tutta la nostra linea retail Ortolina – afferma **Massimo Manfredini, Direttore Commerciale Italia di Rodolfo Mansueto** –. Puntiamo sulla qualità delle materie prime, esclusivamente italiane, su una supply chain molto corta che permette la lavorazione nel minor tempo possibile. La rintracciabilità di filiera e la genuinità delle materie prime sono i plus che

ci consentono di avere dei vantaggi rispetto ai competitors”.

Finagricola cura dal seme al barattolo l’intero processo produttivo: ogni prodotto ha una sua ‘carta d’identità’ che permette di rintracciare il pomodoro in ogni fase. “Tradizionalmente il mercato del pomodoro si è appoggiato su tre importanti elementi: il sole, il clima, e il terreno – commenta **Fabio Palo, Direttore Commerciale di Finagricola** –. L’Italia, forte di questa triade, ha potuto costruire delle solide basi e consolidare la sua presenza sul mercato. Ma lo scenario cambia sempre più rapidamente e i grandi investimenti tecnologici in energia stanno superando i limiti produttivi di alcuni paesi che da sempre erano solo importatori. Tutto ciò significa che il futuro agricolo dipenderà dalle innovazioni tecnologiche, dalle politiche energetiche e dai governi. L’Italia, riuscirà ancora ad avere un ruolo importante nell’agroalimentare come trasformazione, perché esiste una cultura culinaria che è difficilmente riscontrabile in altri paesi”.

Rappresenta una novità assoluta per il settore delle conserve rosse il lancio effettuato lo scorso anno da Conserve Rispoli, che ha presentato, per la prima volta a livello mondiale, i Pelati e i Pomodorini biologici Valle del Cilento in pack di Tetra Recart, disponibili in formato da 500 g i primi e da 390 g i secondi. “Si tratta di una novità assoluta – chiarisce **Natale Rispoli, Ceo di Conserve Rispoli** – con cui possiamo dire di aver chiuso il cerchio della nostra attenzione alla sostenibilità dei prodotti. Il Tetra Recart, infatti, è un materiale che garantisce un impatto ambientale molto inferiore rispetto alle alternative tradizionali”.

CONSERVE ITALIA

Così si rafforza la politica di marca

È on air e online dalla seconda metà di febbraio la nuova campagna di comunicazione di Cirio, che guarda al futuro senza dimenticare la propria storia ultracentenaria. "È 'Non si può fare a meno di Cirio' il titolo che abbiamo scelto per lo spot che viene trasmesso su Tv, radio e web e rilanciato anche con uscite su tutti i principali quotidiani nazionali – spiega **Chiara Spagna, Marketing Manager Food Conserve Italia** –, L'obiettivo della nuova campagna è riaffermare i valori di qualità di un prodotto nato nel 1856 e presente nell'immaginario nella vita quotidiana degli italiani. Una caratteristica che è stata riconosciuta più volte dal recente premio Quality Award per passate, polpe e pelati, un attestato di gradimento che arriva direttamente dai consumatori. Inoltre, da diversi anni siamo molto attivi nella

comunicazione digital, con un sito dinamico e un intenso piano editoriale su cinque social network: Facebook, Instagram, Twitter, Pinterest e Youtube. Sempre sul web collaboriamo con più di un centinaio di food blogger che arricchiscono il nostro ricettario e i nostri contenuti sul web". A seguito della campagna del pomodoro 2018, Conserve Italia ha lanciato con il marchio Cirio le Salse Pronte da Pelato di Puglia, una gamma dedicata al pomodoro pugliese della linea Le Selezioni che valorizza la qualità e l'origine della materia prima. "Le nuove Salse Pronte da Pelato di Puglia sono realizzate esclusivamente con i migliori pomodori pelati lunghi 100% pugliesi – spiega Chiara Spagna –, raccolti dagli agricoltori soci di Conserve Italia al giusto grado di maturazione e subito lavorati in poche ore per garantirne



il sapore fresco e la genuinità. Continueremo anche quest'anno a portare innovazione nelle conserve rosse, incrementando la gamma Le Selezioni di Cirio per valorizzare con prodotti premium la materia prima di eccellenza di due regioni mediterranee particolarmente vocate alla coltivazione del pomodoro. Insieme al Pelato di Puglia già valorizzato con le Salse Pronte, punteremo anche sul Datterino di Sicilia. Innovare per noi significa promuovere una politica di marca che punta a dare valore aggiunto al prodotto e sostenere la nostra filiera integrata. È questo un obiettivo prioritario per il futuro nelle conserve rosse, una mission imprescindibile per una cooperativa agricola come la nostra".

	Alce Nero	Conserve Italia	Conserve Rispoli	Consorzio Casalasco del Pomodoro	Finagricola	Gruppo Fini
Fatturato 2018 (€)	78 mln (tot. az.)	circa 900 mln (tot. gruppo)	nd	270 mln (tot. az.)	45 mln (tot. az.)	95 mln (tot. az.)
Marchi	Alce Nero	Cirio, Valfrutta, Yoga, Derby Blue, Jolly Colombani	Valle del Cilento	Pomì/ De Rica	Finagricola, Così com'è, Grangusto	Fini, Le Conserve della Nonna
Canali	Gdo 77,1%, Export 13,9%, Tradizionale 7,8%, altro 1,2%	Retail, Horeca, Food service, Private Label, Export	Horeca 60%, Gdo 40%	Retail 79,26%, Food service 10,76%, Industria 9,97%	Gdo 50%, Export 30%, altro 20%	Gdo 90%, Normal trade 10%
Top SKU	 Passata biologica di pomodoro 500 g Alce Nero	 Passata Verace Cirio 700 g	 Pomodoro Pelato Biologico Valle del Cilento	 Pomì Passata in bottiglia 700 g	 Datterino Rosso in Succo Così Com'è	 Lampomodoro 700 g

PLAYER

GUSTIBUS ALIMENTARI

Dalla Sicilia con passione

Dalla Sicilia nel segno della qualità e della tradizione artigianale. Gustibus Alimentari è specializzata nella coltivazione e nella lavorazione del pomodoro ciliegino fresco di Sicilia. Può contare su 400 ettari di terreno ad Assoro, in provincia di Enna, e uno stabilimento produttivo che si espande su una superficie di 20 mila metri quadri. In questi anni l'obiettivo è stato perseguito realizzando prodotti che rispettassero i sapori autentici delle materie prime. Parole d'ordine: attenzione e salvaguardia delle tradizioni della terra madre, unite all'innovazione grazie all'utilizzo di pratiche agroindustriali d'avanguardia

e al supporto di un team di esperti nel campo delle tecnologie alimentari e della nutrizione. La salsa di pomodoro ciliegino è il fiore all'occhiello della produzione: "È un prodotto che sta riscuotendo crescenti consensi – spiega **Francesco Pecorino, Amministratore Unico di Gustibus Alimentari** –. Il pomodoro, che proviene direttamente dai campi siciliani, è coltivato in serra. Una volta arrivato in azienda, è sottoposto a tutta una serie di controlli qualità e solo dopo un'attenta cernita manuale inizia il suo processo di trasformazione, che si conclude entro le 24 ore dalla raccolta".

Gustibus Alimentari si è fatta strada nella Gdo italiana proponendo le proprie specialità territoriali. Storico produttore di pl (che attualmente pesano circa l'80% del fatturato aziendale), l'azienda ora punta maggiormente a rafforzare il proprio brand, attraverso campagne media Tv. "Il mercato sta ricevendo positivamente le referenze di alta gamma e quelle di nicchia – asserisce Pecorino – laddove c'è identificazione e chiarezza sul prodotto. È una tendenza che si riscontra sia in Italia sia all'estero. Noi, per esempio esportiamo in Giappone, negli Usa e in Sud America".

NOVITÀ



Alce Nero
Passata Biologica di
Pomodori Datterini 350 g
Alce Nero



Conserve Italia
Passata di Datterino rosso
di Sicilia biologico



Gruppo Fini
Salsa Pronta Classica



Mutti
Mutti Polpa di Datterini

Plus

Solo pomodori datterini dell'Emilia-Romagna. Senza sale aggiunto

Cirio presenta la selezione dei migliori Datterini di Sicilia, rossi e biologici in passata. Un prodotto eccezionale, caratterizzato da una straordinaria dolcezza naturale grazie alla provenienza territoriale e da una polposità e cremosità uniche: 100% sole di Sicilia, 100% gusto e natura

Da pomodoro dolce dell'Emilia Romagna – base ideale per ragù e sughi ricettati

Polpa particolarmente dolce grazie all'utilizzo del pomodoro datterino. La texture permette di assaporare in ogni pezzetto tutto il gusto delicato e dolce di questa varietà di pomodoro

Posizionamento	Prezzo consigliato al pubblico 2,15 €/pz	1,59 €	1,79€/bottiglia	nd
Distribuzione ponderata	6 p.ti (Dicembre 2018)	nd	nd	nd
In commercio da	Settembre/Ottobre 2018	Ottobre 2018	Aprile 2019	Settembre 2018
Formato	350 g	350 g	Bottiglia	Lattina in cluster da 3x300 g oppure 2x300 g

FOOD Global - In store



CONSERVE L'offerta di conserve rosse ovviamente vede l'Italia ben rappresentata nell'assortimento, con in particolare Le Conserve della Nonna in bella evidenza

tendenze. Nel reparto alimentare, grazie anche a partnership strategiche, è frequente la presenza di corner dedicati alle specialità made in Italy, a cominciare dai prodotti Dop e Igp. Attualmente, l'offerta tricolore del retailer è particolarmente ricca nello scaffale dell'olio, dove comprende tra l'altro varie referenze delle marche **Bertolli** (4,49 euro per 250 ml), **De Cecco** e **Carapelli**, quest'ultime entrambe presenti anche con la bottiglia bio da 500 ml a 9,99 euro. C'è inoltre l'intera gamma degli oli Dop di **Primoli**, accanto a **Olearia San Giorgio** e **Gonnelli 1585** (17,99 euro per il Laudemio da 250 ml). Tra i sughi invece spicca **Mutti** (2,99

euro per la Polpa Rustica da 690 g), **Oro di Parma** - nata nel 2014 da una joint venture tra la tedesca Hengstenberg e la Rodolfi Mansueto - che risulta ben referenziata con numerose varianti, e **Le Conserve della Nonna** (1,99 euro per la passata da 350 g). Si trova poi il pesto di **Pasta Garofalo** in varie declinazioni.

L'offerta di Italian food è spesso affiancata dalle proposte della private label **Galeria Gourmet**, che offre un'ampia scelta di referenze prodotte nel Belpaese. È il caso dell'olio di oliva dell'azienda **Piccardo & Savoré** di Chiusavecchia (Im), oppure dell'assortimento di pasta prodotto dal **Pastificio di Bari Tarall'Oro**. ■



PASTA & RISO Grandi marche del Belpaese, ma anche referenze private label realizzate da produttori italiani



CONDIMENTI Aceto balsamico e non solo tra i prodotti a scaffale



RASSEGNA
STAMPA
CARTACEA

i granripieni

La ricetta della tradizione di Telesforo Fini che si tramanda dal 1912

Grafica rinnovata con elevata visibilità a scaffale

Un ripieno gustoso perché preparato con ingredienti di qualità

La vera sfoglia emiliana, gialla, ruvida e porosa perché trafilata al bronzo e preparata con farine 100% italiane

Modena, dove è nato il tortellino

Senza conservanti

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI

I TORTELLINI RADICCHIO SPECK

I RAVIOLI SALSICCIA FUNGHI

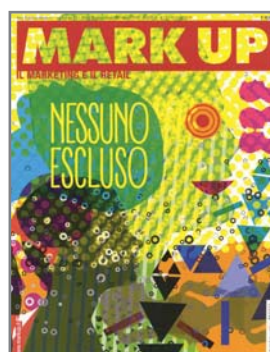
I RAVIOLI ALLA CARNE

I RAVIOLI RICOTTA ERBE

I RAVIOLI PATATE E ROSMARINO

WWW.FINIMODENA.IT

Ricerca PdA®/IRI 01/2019 su 12.000 consumatori italiani, su selezione di prodotti venduti in Italia. prodottodellanno.it Cat. Pasta Fresca Ripiena.



Notes - Alimentazione



Le conserve della nonna;
3,29 €
la confezione da 400 g (peso sgocciolato), pari a 8,22 €/kg.

Il punto di forza **IL SAPORE DI FRUTTA FRESCA**

Queste pesche (preparate con acqua, zucchero e sciroppo di glucosio-fruttosio) sono contenute in un vasetto di vetro con capsula di sicurezza. Esteticamente si presentano molto bene: hanno dimensioni regolari, spessore

adeguato e non mostrano segni di imbrunimento. All'assaggio il gusto colpisce per quanto è naturale e fresco. La consistenza è decisamente buona: le pesche non si sfaldano in bocca e non si notano differenze tra l'una e l'altra. Il prezzo, piuttosto elevato, è giustificato dalla buona qualità della materia prima.

In 100 g: 13 g di zuccheri, 61 cal.



Natura Nuova Fruttasnella;
1,99 € la confezione con 2 vaschette da 65 g (peso sgocciolato), pari a 15,31 €/kg.

Il punto di forza **LE VASCHETTE MONODOSE**

Queste pesche, che tra gli ingredienti hanno succo d'uva concentrato, sono tagliate a cubetti e vendute in una confezione da 2 monoporzioni in plastica, ciascuna dotata di forchettina. Il prodotto si vede molto bene all'interno delle vaschette, che

sono trasparenti e si aprono in modo agevole. Il liquido è limpido, le pesche non appaiono imbrunite, la consistenza è abbastanza soda. L'aroma della frutta è ben percepibile. Il prezzo, altissimo, è dovuto alla scelta della confezione monodose, che permette però di potersi portare il prodotto ovunque.

In 100 g: 10,6 g di zuccheri, 58 cal.



Valfrutta;
1,38 €
la confezione da 240 g (peso sgocciolato), pari a 5,75 €/kg.

Il punto di forza **LE PESCHE 100% ITALIANE**

Gli ingredienti sono quelli classici: acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero. Le pesche provengono dall'Emilia-Romagna e il prodotto è ottenuto con attenzione alla sostenibilità ambientale, utilizzando energia rinnovabile. Contenute in un

barattolo a banda stagnata con chiusura a strappo, si mostrano di aspetto regolare, senza alcun cenno di imbrunimento e dimensioni omogenee con un giusto spessore. All'assaggio, si apprezza bene l'aroma del frutto nonostante una nota dolce un po' eccessiva. Il prezzo è medio, tendente all'alto, la qualità buona.

In 100 g: 17,5 g di zuccheri, 75 cal.



Coop;
0,95 €
la confezione da 240 g (peso sgocciolato), pari a 3,96 €/kg.

Il punto di forza **IL RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO**

Acqua, zucchero e sciroppo di glucosio-fruttosio compaiono nella ricetta di queste pesche contenute in un barattolo metallico con chiusura a strappo. I frutti hanno forma regolare, colore omogeneo senza parti imbrunite, dimensioni e spessore

adeguato. Il liquido di governo è limpido e all'assaggio il prodotto risulta gradevole: nonostante la quantità di zuccheri elevata, si percepisce bene l'aroma delle pesche. La consistenza è abbastanza compatta. In considerazione del prezzo contenuto, la valutazione è pienamente positiva.

In 100 g: 17,5 g di zuccheri, 75 cal.

IL NOSTRO LAB

Dottor Giorgio Donegani,
tecnologo alimentare
a Sesto San Giovanni (Milano)

Dottor Diana Scatozza,
medico dietologo, specialista in Scienza
dell'alimentazione a Milano

Prodotto dell'anno/2

Pasta fresca al top: il tortellino «premium» è il più amato

I tortellini sono una delle specialità italiane più amate in fatto di pasta fresca, ma anche un'icona della gastronomia modenese riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo. Quelli artigianali sono i più ricercati, ma tra gli industriali ce ne sono di molto validi e amati. Come i «Granripieni» di Fini, eletti Prodotto dell'Anno e lanciati sul mercato nel 2018 dall'azienda modenese che produce pasta fresca e ripiena dal 1912. La sede è a pochi chilometri di distanza da Castelfranco Emilia dove, secondo la leggenda, è nata la ricetta del tortellino. Il gruppo ha vinto nella categoria «pasta fresca ripiena», per la farcitura legata

alla tradizione e che consente ricette originali, e grazie a un'attenta selezione delle materie prime. Piccolissimi e perfetti per il brodo, sono annodati con ripieno di prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano, due prodotti made in Italy per eccellenza, e sono realizzati senza conservanti artificiali, grassi vegetali di palma o glutammato monosodico. Questa nuova linea premium di Fini si è incentrata oltre che sulla scelta delle materie prime, anche su diversi formati di pasta, che incontrano i gusti di un pubblico sempre più esigente.

Ba.Mill.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





BORDERLINE srl
C.F. e P.I.: 03215951207 | REA: B0501070

Via Parisio, 16
40137 Bologna (IT)
T. +39.051.6233715
T. +39.051.4450204
F. +39.051.6237200

borderline@borderlineagency.com
www.borderlineagency.com