



RASSEGNA STAMPA

Gennaio - Marzo 2025



**TESTATE
ONLINE**

Febbraio 2025



ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

ARNI DOLCI&SALATI FIERE FORMAGGI GROCERY LUXURY MERCATO ORTOFRUTTA RETAIL SALUMI SUR



Fini presenta la linea di pasta fresca ripiena senza lattosio

19 Febbraio 2025 - 11:51 | Categorie: Grocery | Tag: Fini, pasta fresca, pasta ripiena senza lattosio

Modena – **Fini**, marchio simbolo di tradizione e qualità nella **pasta fresca**, presenta una novità nel mercato di riferimento: **la linea di pasta ripiena senza lattosio**. L'azienda risponde così a una crescente esigenza del consumatore, offrendo un prodotto adatto non solo a chi soffre di intolleranza al lattosio, ma anche a chi ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati. **La gamma include tre referenze da 250 grammi** – 'Tortellini al prosciutto crudo', 'Ravioli ricotta e spinaci' e 'Ravioli mozzarella e pomodoro' – tutte realizzate **con formaggi delattosati** e ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra e sfoglia ruvida, secondo la tradizione emiliana. La linea senza lattosio è in distribuzione da **febbraio**.



ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

daily

MERCOLEDÌ 19 FEBBRAIO

NUOVI PRODOTTI

Fini presenta la linea di pasta fresca ripiena senza lattosio

‘Starbucks At Home’: la gamma di caffè si amplia con Ristretto Shot by Nespresso

Scopri tutti i nostri siti d'informazione



alimentando.info

Food&Beverage



luxuryfb.com

Ristorazione&Hôtellerie



beauty2business.com

Cura persona



hhomecare.it

Cura casa



tgtuttogiocattoli.it

Toys, licensing & kids

[View this email in your browser](#)

[Choose project](#)



[Home](#) [Food&Grocery](#) [Retail](#) [Tecnologie](#) [Sostenibilità](#)

Finì innova con la nuova linea di pasta ripiena senza lattosio

Di Redazione

[Pasta, Pasta fresca](#) | [19 Febbraio 2025](#)



Finì, storico marchio della pasta fresca, introduce una nuova linea di pasta ripiena senza lattosio, rispondendo a una crescente domanda del mercato. Con circa il 50% della popolazione italiana colpita da intolleranza al lattosio, l'azienda offre un'alternativa gustosa e accessibile, senza compromessi sulla qualità e sul sapore.

Disponibile da febbraio, la gamma comprende tre referenze: Tortellini al prosciutto crudo, Ravioli ricotta e spinaci e Ravioli mozzarella e pomodoro, tutti realizzati con ingredienti selezionati, come uova e farina 100% italiane. Il processo produttivo dedicato garantisce sicurezza e qualità, mantenendo la tradizione della pasta fresca emiliana.

Questa innovazione rappresenta un'opportunità per la GDO e il canale retail, ampliando l'offerta per un pubblico sempre più attento alle esigenze alimentari. Con un prezzo competitivo di 3,49 €, la nuova linea di Finì si posiziona come una scelta strategica per intercettare le tendenze di consumo e rafforzare la presenza nel segmento free-from.



FoodyBev.com

HOME PAGE NOTIZIE FOOD BEVERAGE MIXOLOGY E SPIRITS PROTAGONISTI

FOOD | Pasta, Riso e Cereali

Finì lancia la pasta ripiena senza lattosio: tradizione e innovazione

By Redazione - 19 Febbraio 2025

20 0



Finì, da sempre simbolo di tradizione e qualità nella produzione di pasta fresca, presenta una novità nel suo catalogo: una linea di **pasta ripiena Senza Lattosio**. Con circa il 50% della popolazione italiana affetta da intolleranza al lattosio, l'azienda risponde a una crescente domanda, proponendo un prodotto pensato non solo per chi soffre di questa condizione, ma anche per coloro che hanno difficoltà nella digestione del lattosio, offrendo un'alternativa gustosa e facilmente digeribile.

La nuova linea, disponibile da febbraio, si inserisce come **una vera e propria innovazione nel mondo della pasta fresca ripiena**, dove le opzioni Senza Lattosio sono state finora limitate. Grazie a un processo produttivo dedicato, Finì riesce a mantenere la tradizione della pasta fresca emiliana, adattandola alle esigenze alimentari moderne, con un prezzo accessibile (3,49 €). Un'ottima novità che risponde a un'esigenza crescente e sempre più sentita dai consumatori.



La nuova linea di pasta Finì Senza Lattosio si presenta come una soluzione gustosa non solo per gli intolleranti ma anche per tutti, che comprende **tre referenze di pasta fresca ripiena**, ognuna realizzata con **formaggi delattosati** e un processo produttivo dedicato che ne garantisce la sicurezza.

Finì ha scelto ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra, e sfoglia ruvida, proprio come vuole la tradizione emiliana.



Questa attenzione alla qualità si traduce in una novità assoluta nel mercato, una pasta che è buona, gustosa e finalmente per tutti, declinata in tre grandi classici della cucina italiana:

- **Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250g)**, ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto intenso e autentico. Perfetti da abbinare a panna e parmigiano per un piatto dal sapore inconfondibile.
- **Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250g)**, dove si fondono la tradizione gastronomica emiliana e l'innovazione, con un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci. Il piatto ideale da gustare con un po' di burro fuso e salvia per esaltarne il sapore delicato.
- **Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250g)**, un'altra combinazione perfetta della cucina italiana: la mozzarella delattosata e il pomodoro. Un ripieno saporito e ricco che si sposa alla perfezione con un semplice sugo di pomodori freschi o pelati.





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



FoodyBev.com

HOME PAGE NOTIZIE FOOD BEVERAGE MIXOLOGY E SPIRITS PROTAGONISTI PAGINEFOOD

ULTIME NOTIZIE Molino Dallagiovanna protagonista e Identità Milano 2025 con mordiqua e Unique Viola



COCTAIL
Il World Bartender Day si tinge di Blu con Luca Bruni e Venturo

AZIENDE
I risultati finanziari di PepsiCo tra sfide e opportunità: risultati finanziari e previsioni

AZIENDE
Molino Bianco compie 60 anni: oltre 9 italiani su 10 scelgono il brand

EVENTI, CONVEGNI E FIERE
Molino Dallagiovanna protagonista a Identità Milano 2025 con mordiqua e Unique Viola
Redazione 5 - 20 Febbraio 2025




BEVERAGE NEWS

RESTA CONNESSO CON NOI

185 Fans LIKE

127 Followers FOLLOW

158 Followers FOLLOW

453 Subscribers SUBSCRIBE

Ferrarelle amplia la gamma premium: ecco Electa, la nuova acqua liscia
Redazione 17 Febbraio 2025

In occasione della 1ª edizione dell'International Horeca Meeting, in corso fino al 18 febbraio 2025 all'interno di Beer&Food Attraction a Rimini, Ferrarelle Società Benefit...

La nuova linea di botanical cordial MaGiKa debutta a Beer&Food Attraction 2025
14 Febbraio 2025

Scubi, il grande ritorno: Toro nero del Birificio Birone
14 Febbraio 2025

La Mancina del Birificio del Forte diventa 100% italiana
14 Febbraio 2025

Naty's presenta la sua nuova linea di miscele premium
13 Febbraio 2025

Tassoni lancia Cedrata Zero: gusto autentico senza zuccheri e senza calorie
13 Febbraio 2025

BRITA
Scopri BRITA PURITY C IQ: la rivoluzionaria soluzione smart per la filtrazione dell'acqua

Tucacaffè presenta

giama di gusto reale da macerare
BE-KIND
BE-KIND, prova! **AVANTI DA NOI!**

BIRRA
Kbir, la birra napoletana di alta qualità. Profumo nel linguaggio, riproposta nel metodo di produzione.
www.birrakbir.com

FOOD NEWS

FINI
Pasta, Riso e Cereali

Ricola
Chewing Gum e Caramelle

Finì lancia la pasta ripiena senza lattosio: tradizione e innovazione
Redazione 19 Febbraio 2025

Finì, da sempre simbolo di tradizione e qualità nella produzione di pasta fresca, presenta una novità nel suo catalogo: una linea di pasta...

Ricola presenta la nuova caramella Menta Fresca
Redazione 5 - 19 Febbraio 2025

Ricola presenta Menta Fresca, una nuova caramella dall'effetto rinfrescante e rivitalizzante, ideata per accompagnare ogni momento della giornata con un sapore ricco e piacevole di...

HORECA
IL PERFETTO DEL VOIUSSETT
CLICCA QUI E LEGGI TUTTE LE NOTIZIE

FUORI CASA

ASSOCIAZIONI, ENTI E CONSORZI

BIRRA

CLASSIFICA ARTICOLI PER CATEGORIE

Latte fresco: una risorsa per l'economia e la biodiversità dell'Alto Adige
12 Febbraio 2025

Al via la raccolta delle arance della Reggia di Caserta per le donne vittime di violenza
11 Febbraio 2025

VGD celebra 80 anni di innovazione nel comparto delle mele
10 Febbraio 2025

Scubi, il grande ritorno: Toro nero del Birificio Birone
14 Febbraio 2025

La Mancina del Birificio del Forte diventa 100% italiana
14 Febbraio 2025

L'identità visiva di Baladin si evolve con nuove etichette
9 Febbraio 2025

Aziende 331

Eventi, Convegni e Fiere 323

Indagini e Ricerche 115

Premi e Riconoscimenti 106

Comunicazione e Marketing 101

Associazioni, Enti e Consorzi 94

Ambiente e Sostenibilità 93

MIXOLOGY E SPIRITS 73

FOODYBEV.COM

SEGUICI SU

FoodyBev.com è un portale verticale d'informazione, comunicazione e marketing dedicato ad alimenti, bevande e ai temi ad essi collegati con novità di prodotto, indagini e ricerche, analisi, eventi, approfondimenti e tanto altro.

Contattaci scrivendo a: redazione@foodybev.com

f @ in X



HORECA NEWS

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

Da Fini la prima pasta fresca ripiena senza lattosio: gusto e tradizione emiliana per tutti

Fini innova il mercato con una nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio: ingredienti di alta qualità e gusto autentico declinati in tre referenze

PASTA, RISO E CEREALI

Redazione 19 Febbraio 2025 - 12:01

NOVITÀ



PASTA, RISO E CEREALI - Fini, da sempre simbolo di tradizione e qualità nella produzione di pasta fresca, presenta una novità nel suo catalogo: una linea di **pasta ripiena Senza Lattosio**. Con circa il 50% della popolazione italiana affetta da intolleranza al lattosio, l'azienda risponde a una crescente domanda, proponendo un prodotto pensato non solo per chi soffre di questa condizione, ma anche per coloro che hanno difficoltà nella digestione del lattosio, offrendo un'**alternativa gustosa e facilmente digeribile**.

La nuova linea, disponibile da febbraio, si inserisce come **una vera e propria innovazione nel mondo della pasta fresca ripiena**, dove le opzioni Senza Lattosio sono state finora limitate. Grazie a un processo produttivo dedicato, **Fini** riesce a mantenere la tradizione della pasta fresca emiliana, adattandola alle esigenze alimentari moderne, con un prezzo accessibile (3,49 €). Un'ottima novità che risponde a un'esigenza crescente e sempre più sentita dai consumatori.



La nuova linea di pasta **Fini Senza Lattosio** si presenta come una soluzione gustosa non solo per gli intolleranti ma anche per tutti, che comprende **tre referenze di pasta fresca ripiena**, ognuna realizzata con **formaggi delattosati** e un processo produttivo dedicato che ne garantisce la sicurezza.

Fini ha scelto ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra, e sfoglia ruvida, proprio come vuole la tradizione emiliana.



Questa attenzione alla qualità si traduce in una novità assoluta nel mercato, una pasta che è buona, gustosa e finalmente per tutti, declinata in tre grandi classici della cucina italiana:

- **Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250g)**, ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto intenso e autentico. Perfetti da abbinare a panna e parmigiano per un piatto dal sapore inconfondibile.
- **Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250g)**, dove si fondono la tradizione gastronomica emiliana e l'innovazione, con un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci. Il piatto ideale da gustare con un po' di burro fuso e salvia per esaltarne il sapore delicato.
- **Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250g)**, un'altra combinazione perfetta della cucina italiana: la mozzarella delattosata e il pomodoro. Un ripieno saporito e ricco che si sposa alla perfezione con un semplice sugo di pomodori freschi o pelati.



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



Prodotti Food News

Fini lancia la pasta fresca ripiena senza lattosio

By **instore** - Feb 19, 2025



È pensata specificamente per chi soffre di intolleranza o ha difficoltà a digerire il lattosio la nuova linea di pasta ripiena di Fini. In distribuzione da febbraio, vuole rappresentare un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne.



Tre le referenze disponibili, grandi classici della cucina italiana realizzati con formaggi delattosati e un processo produttivo dedicato che ne garantisce la sicurezza: Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio, Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio, Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio. L'azienda aggiunge di aver scelto ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra, per realizzare una sfoglia ruvida, proprio come vuole la tradizione emiliana. Proposte in formato da 250 grammi, le tre referenze della linea di pasta ripiena Senza Lattosio Fini hanno un prezzo di

3,49 euro.



ITALIAN FOOD TODAY

QUOTIDIANO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE E DELL'HO.RE.CA

HOME DALLE AZIENDE ▾ GDO RETAIL MONDO HORECA TECNOLOGIE IMPRESE

BIO, VEG & FREE

Da Fini la pasta ripiena senza lattosio



FINI lancia una nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio. Con l'intolleranza al lattosio che colpisce circa il 50% della popolazione italiana, l'azienda risponde a una crescente esigenza del consumatore, offrendo un prodotto innovativo, adatto non solo a chi soffre di intolleranza, ma anche a chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati, senza rinunciare al gusto.

Grazie ad un processo produttivo dedicato, Fini ha creato un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne, con un prezzo accessibile (3,49 €), per una novità che risponde a un'esigenza sempre più sentita dai consumatori.

La nuova linea comprende tre referenze di pasta fresca ripiena, ognuna realizzata con formaggi delattosati e un processo produttivo dedicato che ne garantisce la sicurezza.

- **Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250g)**, ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto intenso e autentico. Perfetti da abbinare a panna e parmigiano per un piatto dal sapore inconfondibile.
- **Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250g)**, dove si fondono la tradizione gastronomica emiliana e l'innovazione, con un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci. Il piatto ideale da gustare con un po' di burro fuso e salvia per esaltarne il sapore delicato.
- **Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250g)**, un'altra combinazione perfetta della cucina italiana: la mozzarella delattosata e il pomodoro. Un ripieno saporito e ricco che si sposa alla perfezione con un semplice sugo di pomodori freschi o pelati.



ITALIAN FOOD TODAY
QUOTIDIANO DELLA FILIERA AGRICOLA E DELL'INDUSTRIA

HOME DALLE AZIENDE - GDO RETAIL MONDO HORECA TECNOLOGIE IMPRESE & C CANALI - CONTATTI -



BIO, VEG & FREE 20 FEBBRAIO 2025

Yoga lancia i nuovi frutti Zero senza zuccheri aggiunti

BEVERAGE

- A Bologna Slow Wine Fair 2025 insieme a Sana Food
- Forte aumento dell'export di vino negli USA, in attesa dei dazi
- Carlsberg Italia: imprese e istituzioni a sostegno del comparto brassicolo
- Crescono le vendite di spiritici, in primo piano i cocktail
- Unione Italiana Vini contro l'US: sul vino fuoco amico
- Ferrarello a Beer&Food Attraction presenta Electa la nuova acqua per la Ristorazione

AZIENDE E PRODOTTI

- Molino Dallagiovanna a Identità Milano
- Consorve Italia a Beer&Food Attraction con la sua novità per l'horeca
- Casalasco acquisisce marchi Star del pomodoro

GDO RETAIL

- Apulia Distribuzione investe 50 milioni nel piano triennale 2025-2027
- Italiani più attenti nella spesa e sempre più orientati verso le private label
- Lidl Italia discount salvaprezzo secondo Altroconsumo

HORECA



Previsioni di spesa in aumento per i consumi Fuoricassa, nel 2023 sono stati di 71 miliardi



Le previsioni per il Fuoricassa all'International Horeca Meeting di Rimini



"Tuoi Casa: l'ora del cambiamento" è il tema dell'International Horeca Meeting



Piscani con la linea Professional cresce nell'horeca

ITALIANFOODTODAY È PARTNER DI AIC



RISTORANDO



Dove mangiare a Milano per la Settimana della Moda

ARTIS



Chef Mattia Trabetti porta in tavola il territorio in chiave creativa e gourmet



I Comari di Tommaso Cannata alla BIT Milano 2025



DAL BES
FUCINA
MINERALE
DELLE PICCOLE
DOLOMITI



MARGHERITA
PER LA
PIZZA

SCRIVITI ALLA NEWSLETTER

IN BREVE

- Paolo Ciccarelli nuovo direttore Birificio Ichiusa 20 FEBBRAIO 2025
- Arriva il caviale francese Igp 19 FEBBRAIO 2025
- I mercati coperti del Comune di Milano conferiti a Sogem 18 FEBBRAIO 2025
- Il Grana Padano alla Gulf Food Exhibition di Dubai 15 FEBBRAIO 2025

Seleziona lingua
Powered by  Traduttore



Yoga lancia i nuovi Frutti Zero senza zuccheri aggiunti 20 FEBBRAIO 2025



PISTA, PANE & DOLCI Pista al cubo, la prima pasta fermentata artigianale che cambia le regole del gioco 20 FEBBRAIO 2025



APPUNTAMENTI TuttoFood 2025 presentato a Dubai 20 FEBBRAIO 2025



CARNI & PESCE Associazione Piscicoltori e Confagricoltura rafforzano sinergie 19 FEBBRAIO 2025



GDO RETAIL Apulia Distribuzione investe 50 milioni nel piano triennale 2025-2027 19 FEBBRAIO 2025



MARKETING & COMUNICAZIONE Con "O venite in Sicilia" Agromonte ritorna in TV 19 FEBBRAIO 2025

APPUNTAMENTI - BEVERAGE 19 FEBBRAIO 2025

A Bologna Slow Wine Fair 2025 insieme a Sana Food

BIO, VEG & FREE 19 FEBBRAIO 2025

Da Fini la pasta ripiena senza lattosio

AZIENDE E PRODOTTI 19 FEBBRAIO 2025

Molino Dallagiovanna a Identità Milano

APPUNTAMENTI

IMPRESE & C

TECNOLOGIE

AGRICOLTURA



TuttoFood 2025 presentato a Dubai



Per Callipo nel 2024 fatturato oltre i 100 milioni



Moretti Forni a Identità Milano 2025: la cultura intelligente



Lallobrigida: crescita export conferma validità e qualità nostre produzioni



A Bologna Slow Wine Fair 2025 insieme a Sana Food



Santomontana cede a Vandemoortele l'azienda di prodotti da forno Lizzì



Nasco Vebi PRO per il Cleaning professionale e Ho.Re.Ca.



L'Asiago Dopo alla Conferenza Pao per la sostenibilità delle Indicazioni Geografiche



Beer&Food Attraction conferma la leadership per la Beverage & Bar Industry



Per Ferrero fatturato consolidato 2023/2024 a 18,4 miliardi



L'innovazione dell'industria del beverage alla BRTech Expo di Rimini



Commodity: quotazioni sempre elevate per cacao e olio di palma

Italian Food Today - Quotidiano online registrato presso il Tribunale di Ravenna
n. 2743/2020 - 1469
Redazione: Via F. Negri 21 - 48121 Ravenna
Direttore Responsabile: Brunello Cruciani

12



PRODOTTI PER IL CONSUMER

FINI LANCIA LA PRIMA LINEA DI PASTA FRESCA RIPIENA SENZA LATTOSIO

Publicato da **Redazione** 19/02/2025



La storica azienda di Modena, simbolo di tradizione e qualità, dimostra la capacità di innovare con una risposta concreta e gustosa che arricchisce un segmento di mercato fino ad ora limitato.

Il marchio **FINI**, simbolo di tradizione e qualità nella produzione di pasta fresca, lancia **una nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio**. Con l'intolleranza al lattosio che colpisce circa il 50% della popolazione italiana, l'azienda risponde a una crescente esigenza del consumatore, offrendo un prodotto innovativo, adatto non solo a chi soffre di intolleranza, ma anche a chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati, senza rinunciare al gusto.

La linea **Senza Lattosio** in distribuzione da febbraio è una vera e propria novità nel mondo della pasta fresca ripiena, una categoria dove fino ad oggi le opzioni sono state limitate. Grazie ad un processo produttivo dedicato, **Fini ha creato un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne**, con un prezzo accessibile, per una novità che risponde a un'esigenza sempre più sentita dai consumatori.

La nuova linea di pasta **Fini Senza Lattosio** si presenta come **una soluzione gustosa** non solo per gli intolleranti ma anche per tutti, che **comprende tre referenze di pasta fresca ripiena, ognuna realizzata con formaggi delattosati e un processo produttivo dedicato che ne garantisce la sicurezza**.

Fini ha scelto ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra, e sfoglia ruvida, proprio come vuole la tradizione emiliana.

Questa attenzione alla qualità si traduce in una **novità assoluta nel mercato, una pasta che è buona, gustosa e finalmente per tutti**, declinata in tre grandi classici della cucina italiana:

- **Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250g)**, ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto intenso e autentico. Perfetti da abbinare a panna e parmigiano per un piatto dal sapore inconfondibile.
- **Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250g)**, dove si fondono la tradizione gastronomica emiliana e l'innovazione, con un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci. Il piatto ideale da gustare con un po' di burro fuso e salvia per esaltarne il sapore delicato.
- **Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250g)**, un'altra combinazione perfetta della cucina italiana: la mozzarella delattosata e il pomodoro. Un ripieno saporito e ricco che si sposa alla perfezione con un semplice sugo di pomodori freschi o pelati.



NATOCONLAVALIGIA

Tutto quello che vuoi, ma comodamente dal divano di casa tua



MODENA 1912

FINI – LA LINEA SENZA LATTOSIO

18/02/2025 - Giovanni Tavano

FINI LANCIA LA PRIMA LINEA DI PASTA FRESCA RIPIENA SENZA LATTOSIO.

LA STORICA AZIENDA DI MODENA, SIMBOLO DI TRADIZIONE E QUALITÀ, DIMOSTRA LA CAPACITÀ DI INNOVARE CON UNA RISPOSTA CONCRETA E GUSTOSA CHE ARRICCHISCE UN SEGMENTO DI MERCATO FINO AD ORA LIMITATO.



Il marchio FINI, simbolo di tradizione e qualità nella produzione di pasta fresca, lancia una nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio. Con l'intolleranza al lattosio che colpisce circa il 30% della popolazione italiana, l'azienda risponde a una crescente esigenza del consumatore, offrendo un prodotto innovativo, adatto non solo a chi soffre di intolleranza, ma anche a chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati, senza rinunciare al gusto.



La linea Senza Lattosio in distribuzione da febbraio è una vera e propria novità nel mondo della pasta fresca ripiena, una categoria dove fino ad oggi le opzioni sono state limitate. Grazie ad un processo produttivo dedicato, FINI ha creato un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne, con un prezzo accessibile (3,49 €), per una novità che risponde a un'esigenza sempre più sentita dai consumatori.



La nuova linea di pasta FINI Senza Lattosio si presenta come una soluzione gustosa non solo per gli intolleranti ma anche per tutti, che comprende tre referenze di pasta fresca ripiena, ognuna realizzata con formaggi delattosati e un processo produttivo dedicato che ne garantisce la sicurezza. FINI ha scelto ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiana, uova allevate a terra, e sfoglia ruvida, proprio come vuole la tradizione emiliana. Questa attenzione alla qualità si traduce in una novità assoluta nel mercato, una pasta che è buona, gustosa e finalmente per tutti, declinata in tre grandi classici della cucina italiana:

- Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250g), ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto intenso e autentico. Perfetti da abbinare a panna e parmigiano per un piatto dal sapore inconfondibile.
- Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250g), dove si fondono la tradizione gastronomica emiliana e l'innovazione, con un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci. Il piatto ideale da gustare con un po' di burro fuso e salvia per esaltarne il sapore delicato.
- Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250g), un'altra combinazione perfetta della cucina italiana: la mozzarella delattosata e il pomodoro. Un ripieno saporito e ricco che si sposa alla perfezione con un semplice sugo di pomodori freschi o palati.

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

18/02/2025, 18:25:39 nota stampa "borderline"



OTTICHE PARALLELE MAGAZINE
Cultura a 360° a portata di click

HOME CONTATTI REDAZIONE INFORMAZIONI

NON SOLO CIBO E VINO

Novità in casa FINI: il marchio lancia la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio



Data: 20 febbraio 2025
0 Commenti

Riceviamo e pubblichiamo

Tempo di lettura: 3 minuti - 520 parole

“ La storica azienda di Modena, simbolo di tradizione e qualità, dimostra la capacità di innovare con una risposta concreta e gustosa che arricchisce un segmento di mercato fino ad ora limitato, rispondendo così alle esigenze del consumatore.



Il marchio FINI, simbolo di tradizione e qualità nella produzione di pasta fresca, lancia una nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio. Con l'intolleranza al lattosio che colpisce circa il 50% della popolazione italiana, l'azienda risponde a una crescente esigenza del consumatore, offrendo un prodotto innovativo, adatto non solo a chi soffre di intolleranza, ma anche a chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati, senza rinunciare al gusto.

La linea Senza Lattosio in distribuzione da febbraio è una vera e propria novità nel mondo della pasta fresca ripiena, una categoria dove fino ad oggi le opzioni sono state limitate. Grazie ad un processo produttivo dedicato, Fini ha creato un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne, con un prezzo accessibile (3,49 €), per una novità che risponde a un'esigenza sempre più sentita dai consumatori.



La nuova linea di pasta Fini Senza Lattosio si presenta come una soluzione gustosa non solo per gli intolleranti ma anche per tutti, che comprende tre referenze di pasta fresca ripiena, ognuna realizzata con formaggi delattosati e un processo produttivo dedicato che ne garantisce la sicurezza. Fini ha scelto ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra, e sfoglia ruvida, proprio come vuole la tradizione emiliana. Questa attenzione alla qualità si traduce in una novità assoluta nel mercato, una pasta che è buona, gustosa e finalmente per tutti, declinata in tre grandi classici della cucina italiana: **Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250g)**, ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto intenso e autentico. Perfetti da abbinare a panna e parmigiano per un piatto dal sapore inconfondibile. **Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250g)**, dove si fondono la tradizione gastronomica emiliana e l'innovazione, con un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci. Il piatto ideale da gustare con un po' di burro fuso e salvia per esaltarne il sapore delicato. **Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250g)**, un'altra combinazione perfetta della cucina italiana: la mozzarella delattosata e il pomodoro. Un ripieno saporito e ricco che si sposa alla perfezione con un semplice sugo di pomodori freschi o pelati.

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



SPOT and WEB

AUDIOINTERVISTE SPECIALI ▾ CORSI ARRETRATI ▾ PODCAST ▾ DATI & CIFRE ▾ REDAZIONE SPOT AND JOB ▾

RUBRICHE ▾

Home > Pubblicità > Fini lancia la nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio: un gusto...

Fini lancia la nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio: un gusto per tutti

19 Febbraio 2025



Il marchio Fini, da sempre simbolo di tradizione e qualità nella produzione di pasta fresca, presenta una novità che risponde alle esigenze di molti consumatori: la nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio. Con l'intolleranza al lattosio che colpisce circa il 50% della popolazione italiana, Fini si propone come soluzione ideale per chi soffre di questa condizione o ha difficoltà a digerire il lattosio, senza rinunciare al gusto autentico della pasta fresca.

Disponibile da febbraio, questa linea rappresenta una vera rivoluzione nel settore della pasta ripiena, una categoria che fino ad ora ha offerto poche opzioni senza lattosio. Fini ha sviluppato un processo produttivo esclusivo per garantire un prodotto non solo sicuro, ma anche gustoso. Il prezzo accessibile di 3,49 € rende questa novità ancora più interessante, proponendo un'alternativa di alta qualità per tutti.

La nuova pasta Fini Senza Lattosio comprende tre referenze, tutte preparate con formaggi delattosati, uova e farina 100% italiane, e uova allevate a terra. La sfoglia ruvida, in perfetto stile emiliano, conferisce una consistenza unica. Con questa nuova proposta, Fini offre una pasta gustosa e di qualità, che conserva il sapore della tradizione e si adatta alle esigenze alimentari moderne.



FINI lancia la prima pasta fresca ripiena senza lattosio

📅 20/02/2025 12:00 👤 Redazione Agenfood 📁 DISTRIBUZIONE

(Agen Food) – Roma, 20 feb. – Il marchio **FINI**, simbolo di tradizione e qualità nella produzione di pasta fresca, lancia **una nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio**. Con l'intolleranza al lattosio che colpisce circa il 50% della popolazione italiana, l'azienda risponde a una crescente esigenza del consumatore, offrendo **un prodotto innovativo, adatto non solo a chi soffre di intolleranza, ma anche a chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati**, senza rinunciare al gusto.

La linea **Senza Lattosio** in distribuzione da febbraio è una vera e propria novità nel mondo della pasta fresca ripiena, una categoria dove fino ad oggi le opzioni sono state limitate. **Grazie ad un processo produttivo dedicato, Fini ha creato un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne**, con un prezzo accessibile (3,49 €), per una novità che risponde a un'esigenza sempre più sentita dai consumatori.

La nuova linea di pasta Fini Senza Lattosio si presenta come **una soluzione gustosa** non solo per gli intolleranti ma anche per tutti, che **comprende tre referenze di pasta fresca ripiena, ognuna realizzata con formaggi delattosati e un processo produttivo dedicato che ne garantisce la sicurezza**.

Fini ha scelto ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra, e sfoglia ruvida, proprio come vuole la tradizione emiliana.

Questa attenzione alla qualità si traduce in una **novità assoluta nel mercato, una pasta che è buona, gustosa e finalmente per tutti**, declinata in tre grandi classici della cucina italiana:

- **Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250g)**, ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto intenso e autentico. Perfetti da abbinare a panna e parmigiano per un piatto dal sapore inconfondibile.
- **Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250g)**, dove si fondono la tradizione gastronomica emiliana e l'innovazione, con un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci. Il piatto ideale da gustare con un po' di burro fuso e salvia per esaltarne il sapore delicato.
- **Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250g)**, un'altra combinazione perfetta della cucina italiana: la mozzarella delattosata e il pomodoro. Un ripieno saporito e ricco che si sposa alla perfezione con un semplice sugo di pomodori freschi o pelati.



GAETA.IT | Ultime Notizie | Località | Turismo | Food | Lifestyle | Intrattenimento

FINI lancia la nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio: gusto per tutti

FINI lancia una nuova linea di pasta ripiena senza lattosio, rispondendo alle esigenze di circa il 50% della popolazione italiana con prodotti gustosi e di alta qualità, adatti a tutti.

by Sara Gatti | 20 Febbraio 2025



FINI lancia la nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio: gusto per tutti - Gaeta.it

Il marchio **FINI**, celebre per la sua tradizione nella produzione di pasta fresca di alta qualità, ha recentemente introdotto una novità nel mercato: la linea di pasta ripiena **Senza Lattosio**. Con un'intolleranza al lattosio che colpisce circa il 50% della popolazione italiana, quest'innovazione rappresenta una risposta concreta alle esigenze dei consumatori, offrendo un prodotto accessibile e gustoso, adatto non solo per chi ha difficoltà a digerire il lattosio ma anche per chi semplicemente ricerca alternative più leggere.

Un passo avanti verso le esigenze alimentari moderne

Il lancio della nuova linea **Senza Lattosio** avviene in un periodo in cui la domanda di prodotti privi di lattosio è in costante aumento. Negli ultimi anni, il numero di persone che deve affrontare problemi digestivi legati a questo zucchero è cresciuto notevolmente, rendendo essenziale per aziende come **FINI** esplorare soluzioni più inclusive. Questa linea di pasta è disponibile nei negozi a partire da febbraio e si presenta come un'importante novità nel panorama della pasta fresca ripiena, dove fino ad ora le opzioni per gli intolleranti erano decisamente limitate. Il prezzo di lancio è fissato a **3,49 €**, una cifra competitiva che permette a un pubblico più ampio di provare questa innovazione.

L'azienda ha implementato un processo produttivo specifico, dedicato alla creazione della pasta ripiena, per assicurare un prodotto che rispetti al contempo la tradizione culinaria **emiliana** e le attuali necessità nutrizionali. **FINI** ha messo in campo ingredienti di alta qualità, tra cui uova e farine **100% italiane**, per garantire un'esperienza gustativa autentica. La scelta di utilizzare formaggi delattosati attesta l'impegno dell'azienda nell'offrire un'alternativa che non comprometta il sapore.

Una proposta gustosa per tutti

La linea di pasta **FINI Senza Lattosio** si compone di tre rappresentative referenze di pasta fresca ripiena. Ognuna di esse è stata sviluppata con cura per risultare appetitosa non solo per gli intolleranti, ma anche per il vasto pubblico che cerca di variare la propria alimentazione.

I **Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio** si distinguono per il loro ripieno ricco di **parmigiano reggiano** e prosciutto crudo, dal gusto deciso e autentico. Questi tortellini sono l'ideale da cuocere e condire con panna e una spolverata di parmigiano, creando un piatto dal sapore inconfondibile, che ha tutte le caratteristiche della tradizione **emiliana**.

Un'altra proposta interessante è rappresentata dai **Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio**, un accostamento che celebra la gastronomia **emiliana**. Il ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci offre un gusto delicato, perfetto da esaltare con un semplice condimento a base di burro fuso e salvia.

Infine, la linea si completa con i **Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio**, in cui il ripieno di mozzarella delattosata si sposa con il pomodoro fresco. Questa combinazione rappresenta un classico della cucina **italiana**, ideale per essere servita con un leggero sugo di pomodoro pelato o fresco, creando un piatto ricco di sapore e colore.

La tradizione emiliana si rinnova

FINI ha saputo mescolare con abilità l'eredità della pasta fresca **emiliana** con le nuove esigenze alimentari, creando un prodotto che si adatta ai tempi moderni. L'attenzione agli ingredienti di alta qualità è un valore che non cambia, e l'implementazione di tecniche di produzione dedicate alla preparazione di prodotti senza lattosio è un segnale importante del come l'azienda stia evolvendo per incontrare le aspettative dei consumatori.

Questa nuova gamma di pasta rappresenta non solo un'opzione per chi ha intolleranze alimentari, ma anche per chi cerca un'alimentazione varia e gustosa senza dover sacrificare il sapore. **FINI** si conferma quindi un marchio capace di innovare nel rispetto della tradizione, dimostrando come sia possibile rispondere alle sfide del mercato attuale senza compromettere la storia e la cultura gastronomica **italiana**.



DEGUSTA

HOME NEWS DEGUSTA TV LA RIVISTA CONTATTI

Market & News · 21 Febbraio 2025 · 4 Minuti

"FINI" lancia la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio

Gf L

La storica azienda di **Modena**, simbolo di tradizione e qualità, dimostra la capacità di innovare con una risposta concreta e gustosa che arricchisce un segmento di mercato fino ad ora limitato.



Il marchio **FINI**, simbolo di tradizione e qualità nella produzione di pasta fresca, lancia una nuova linea di pasta ripiena **Senza Lattosio**. Con l'intolleranza al lattosio che colpisce circa il **50% della popolazione italiana**, l'azienda risponde a una crescente esigenza del consumatore, offrendo un prodotto innovativo, adatto non solo a chi soffre di intolleranza, ma anche a chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati, senza rinunciare al gusto.

La linea **Senza Lattosio** in distribuzione da febbraio è una vera e propria novità nel mondo della pasta fresca ripiena, una categoria dove fino ad oggi le opzioni sono state limitate. Grazie ad un processo produttivo dedicato, Fini ha creato un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne, con un prezzo accessibile (3,49 €), per una novità che risponde a un'esigenza sempre più sentita dai consumatori.

La nuova linea di pasta Fini Senza Lattosio si presenta come una soluzione gustosa non solo per gli intolleranti ma anche per tutti, che comprende tre referenze di pasta fresca ripiena, ognuna realizzata con formaggi delattosati e un processo produttivo dedicato che ne garantisce la sicurezza.

Fini ha scelto ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra, e sfoglia ruvida, proprio come vuole la tradizione emiliana.

Questa attenzione alla qualità si traduce in una novità assoluta nel mercato, una pasta che è buona, gustosa e finalmente per tutti, declinata in tre grandi classici della cucina italiana:

– **Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250g)**, ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto intenso e autentico. Perfetti da abbinare a panna e parmigiano per un piatto dal sapore inconfondibile.



– **Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250g)**, dove si fondono la tradizione gastronomica emiliana e l'innovazione, con un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci. Il piatto ideale da gustare con un po' di burro fuso e salvia per esaltarne il sapore delicato.

– **Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250g)**, un'altra combinazione perfetta della cucina italiana: la mozzarella delattosata e il pomodoro. Un ripieno saporito e ricco che si sposa alla perfezione con un semplice sugo di pomodori freschi o pelati.



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





fooday
food & beverage today

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

FINI lancia la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio

La storica azienda di Modena, simbolo di tradizione e qualità, dimostra la capacità di innovare con una risposta concreta e gustosa che arricchisce un segmento di mercato fino ad ora limitato.

21/02/2025 Categoria: Uncategorized



Il marchio FINI, simbolo di tradizione e qualità nella produzione di pasta fresca, lancia una nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio. Con l'intolleranza al lattosio che colpisce circa il 50% della popolazione italiana, l'azienda risponde a una crescente esigenza del consumatore, offrendo un prodotto innovativo, adatto non solo a chi soffre di intolleranza, ma anche a chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati, senza rinunciare al gusto.

La linea Senza Lattosio in distribuzione da febbraio è una vera e propria novità nel mondo della pasta fresca ripiena, una categoria dove fino ad oggi le opzioni sono state limitate. Grazie ad un processo produttivo dedicato, Fini ha creato un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne, con un prezzo accessibile (3,49 €), per una novità che risponde a un'esigenza sempre più sentita dai consumatori.

La nuova linea di pasta Fini Senza Lattosio si presenta come una soluzione gustosa non solo per gli intolleranti ma anche per tutti, che comprende tre referenze di pasta fresca ripiena, ognuna realizzata con formaggi delattosati e un processo produttivo dedicato che ne garantisce la sicurezza.

Fini ha scelto ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra, e sfoglia ruvida, proprio come vuole la tradizione emiliana.

Questa attenzione alla qualità si traduce in una novità assoluta nel mercato, una pasta che è buona, gustosa e finalmente per tutti, declinata in tre grandi classici della cucina italiana:

- Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250g), ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto intenso e autentico. Perfetti da abbinare a panna e parmigiano per un piatto dal sapore inconfondibile.
- Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250g), dove si fondono la tradizione gastronomica emiliana e l'innovazione, con un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci. Il piatto ideale da gustare con un po' di burro fuso e salvia per esaltarne il sapore delicato.
- Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250g), un'altra combinazione perfetta della cucina italiana: la mozzarella delattosata e il pomodoro. Un ripieno saporito e ricco che si sposa alla perfezione con un semplice sugo di pomodori freschi o pelati.

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

<https://www.gruppofini.it>

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Matteo Barboni**



**DISTRIBUZIONE
MODERNA**

Il primo quotidiano online sulla GDO

[VIDEO](#) [TGDO](#) [PODCAST](#) [DM MAGAZINE](#) [PL MAGAZINE](#) [SPECIALI](#)

#MARCA2025

Fini lancia la pasta fresca ripiena senza lattosio



redazione

Fini lancia una nuova linea di **pasta ripiena senza lattosio**, per andare incontro alle esigenze degli italiani intolleranti al lattosio, ma anche a chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati, senza rinunciare al gusto. Grazie a un processo produttivo dedicato, Fini ha creato un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne, con un prezzo accessibile.

La nuova linea di pasta Fini Senza Lattosio, in distribuzione da febbraio 2025, comprende **tre referenze** di pasta fresca ripiena da 250 g (Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio, Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio, Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio), ognuna realizzata con formaggi delattosati, oltre che con ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra, e sfoglia ruvida, proprio come vuole la tradizione emiliana. I Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio sono ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo; i Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio fondono la tradizione gastronomica emiliana e l'innovazione, con un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci; i Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio uniscono la mozzarella delattosata e il pomodoro.



Home Ristoranti ▾ Dolci e Pasticcerie Interviste Dalle aziende News Eventi Ricette Chi siamo

ome » Il piacere della pasta ripiena, ora per tutti: nasce la linea FINI senza lattosio



Dalle Aziende

Il Piacere Della Pasta Ripiena, Ora Per Tutti: Nasce La Linea FINI Senza Lattosio

26 Febbraio 2025 Food News Italia Tagged fini, pasta fresca, senza lattosio

DALLA TRADIZIONE EMILIANA NASCE LA PASTA RIPIENA SENZA LATTOSIO DI FINI: TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO, RAVIOLI RICOTTA E SPINACI, E RAVIOLI MOZZARELLA E POMODORO PER UN GUSTO AUTENTICO E ACCESSIBILE A TUTTI

FINI, storica azienda modenese, lancia una novità che risponde a un crescente bisogno dei consumatori: la **pasta ripiena senza lattosio**. Con questa nuova linea, composta da **Tortellini al prosciutto crudo**, **Ravioli ricotta e spinaci** e **Ravioli mozzarella e pomodoro**, FINI rivoluziona il mondo della pasta fresca offrendo un prodotto che soddisfa le esigenze di chi è intollerante al lattosio senza rinunciare al gusto. **Con tre varianti classiche, la pasta ripiena senza lattosio è finalmente un'opzione per tutti.**

PASTA RIPIENA FRESCA SENZA LATTOSIO: UN'INNOVAZIONE NECESSARIA

L'intolleranza al lattosio riguarda circa il **50% della popolazione italiana**, eppure nel settore della pasta fresca ripiena le alternative dedicate a questa fascia di consumatori sono sempre state limitate. FINI colma finalmente questo vuoto con una **gamma di prodotti pensata per chi soffre di intolleranza**, ma anche per chi desidera una **digestione più leggera** senza dover sacrificare il piacere della buona tavola.

La nuova linea **FINI Senza Lattosio** propone **tre ricette** della cucina italiana, realizzate con **formaggi delattosati** e ingredienti selezionati, come farina 100% italiana e uova da allevamento a terra. Il risultato è una pasta che mantiene la qualità e la consistenza della **sfoglia tradizionale**, ma con un'attenzione in più alle necessità alimentari.



LA NUOVA LINEA FINI SENZA LATTOSIO: TRE VARIANTI PER UN GUSTO AUTENTICO E INCLUSIVO

La nuova linea comprende **tre referenze** che reinterpretano i grandi classici della tradizione, offrendo un'esperienza di gusto accessibile a tutti:

- **Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250g)** – Un ripieno ricco e saporito con **prosciutto crudo** e **parmigiano reggiano delattosato**. Ideali con panna o semplicemente in brodo per una versione più classica.
- **Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250g)** – Un abbinamento che esalta il sapore delicato della **ricotta delattosata** con la freschezza degli spinaci. Perfetti con burro e salvia o con un leggero sugo di pomodoro.
- **Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250g)** – Il gusto iconico della mozzarella e del pomodoro in una versione più leggera, ideale con un semplice condimento a base di olio e basilico.

FINI, UN PASSO AVANTI PER IL MERCATO DELLA PASTA FRESCA

Con questa nuova proposta, FINI non solo amplia la **propria offerta**, ma segna un'evoluzione nel mercato della **pasta fresca ripiena**, rendendola finalmente accessibile anche a chi è intollerante al lattosio. Un'iniziativa che dimostra come tradizione e innovazione possano convivere, rispondendo alle **nuove esigenze dei consumatori** senza compromettere la qualità e il gusto che da sempre contraddistinguono il marchio. Una scelta che conferma FINI come punto di riferimento per chi cerca un prodotto autentico, inclusivo e attento alle necessità alimentari di tutti.



ARTICLE MARKETING

Febbraio 2025



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Gastronomia, Varie](#) » [Blog article: FINI lancia la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio](#) | [Comunicati stampa](#)

FINI lancia la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio

20 Febbraio 2025 da [Borderline Agency](#)

La storica azienda di Modena, simbolo di tradizione e qualità, dimostra la capacità di innovare con una risposta concreta e gustosa che arricchisce un segmento di mercato fino ad ora limitato.

Il marchio **FINI**, simbolo di tradizione e qualità nella produzione di pasta fresca, lancia una nuova linea di pasta ripiena **Senza Lattosio**. Con l'**intolleranza al lattosio che colpisce circa il 50% della popolazione italiana**, l'azienda risponde a una crescente esigenza del consumatore, offrendo un **prodotto innovativo, adatto non solo a chi soffre di intolleranza, ma anche a chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati, senza rinunciare al gusto.**

La linea **Senza Lattosio** in distribuzione da febbraio è una vera e propria novità nel mondo della pasta fresca ripiena, una categoria dove fino ad oggi le opzioni sono state limitate. Grazie ad un processo produttivo dedicato, Fini ha creato un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne, con un prezzo accessibile (3,49 €), per una novità che risponde a un'esigenza sempre più sentita dai consumatori.

La nuova linea di pasta Fini Senza Lattosio si presenta come una soluzione gustosa non solo per gli intolleranti ma anche per tutti, che comprende tre referenze di pasta fresca ripiena, ognuna realizzata con formaggi delattosati e un processo produttivo dedicato che ne garantisce la sicurezza.

Fini ha scelto ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra, e sfoglia ruvida, proprio come vuole la tradizione emiliana.

Questa attenzione alla qualità si traduce in una novità assoluta nel mercato, una pasta che è buona, gustosa e finalmente per tutti, declinata in tre grandi classici della cucina italiana:

- **Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250g)**, ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto intenso e autentico. Perfetti da abbinare a panna e parmigiano per un piatto dal sapore inconfondibile.
- **Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250g)**, dove si fondono la tradizione gastronomica emiliana e l'innovazione, con un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci. Il piatto ideale da gustare con un po' di burro fuso e salvia per esaltarne il sapore delicato.
- **Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250g)**, un'altra combinazione perfetta della cucina italiana: la mozzarella delattosata e il pomodoro. Un ripieno saporito e ricco che si sposa alla perfezione con un semplice sugo di pomodori freschi o pelati.

www.gruppofini.it

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



FINI lancia la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio

20 Febbraio 2025 di BorderlineAgency

La storica azienda di Modena, simbolo di tradizione e qualità, dimostra la capacità di innovare con una risposta concreta e gustosa che arricchisce un segmento di mercato fino ad ora limitato.

Il marchio **FINI**, simbolo di tradizione e qualità nella produzione di pasta fresca, lancia **una nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio**. Con l'**intolleranza al lattosio che colpisce circa il 50% della popolazione italiana**, l'azienda risponde a una crescente esigenza del consumatore, offrendo **un prodotto innovativo, adatto non solo a chi soffre di intolleranza**, ma anche **a chi semplicemente ha difficoltà nella**

digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati, senza rinunciare al gusto.

La linea Senza Lattosio in distribuzione da febbraio è una vera e propria novità nel mondo della pasta fresca ripiena, una categoria dove fino ad oggi le opzioni sono state limitate. **Grazie ad un processo produttivo dedicato, Fini ha creato un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne**, con un prezzo accessibile (3,49 €), per una novità che risponde a un'esigenza sempre più sentita dai consumatori.

La nuova linea di pasta Fini Senza Lattosio si presenta come **una soluzione gustosa** non solo per gli intolleranti ma anche per tutti, che **comprende tre referenze di pasta fresca ripiena, ognuna realizzata con formaggi delattosati e un processo produttivo dedicato che ne garantisce la sicurezza**.

Fini ha scelto ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra, e sfoglia ruvida, proprio come vuole la tradizione emiliana.

Questa attenzione alla qualità si traduce in una **novità assoluta nel mercato, una pasta che è buona, gustosa e finalmente per tutti**, declinata in tre grandi classici della cucina italiana:

– **Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250g)**, ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto intenso e autentico. Perfetti da abbinare a panna e parmigiano per un piatto dal sapore inconfondibile.

– **Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250g)**, dove si fondono la tradizione gastronomica emiliana e l'innovazione, con un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci. Il piatto ideale da gustare con un po' di burro fuso e salvia per esaltarne il sapore delicato.

– **Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250g)**, un'altra combinazione perfetta della cucina italiana: la mozzarella delattosata e il pomodoro. Un ripieno saporito e ricco che si sposa alla perfezione con un semplice sugo di pomodori freschi o pelati.

www.gruppofini.it

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

FINI lancia la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio

Publicata da: [Borderline](#)



La storica azienda di Modena, simbolo di tradizione e qualità, dimostra la capacità di innovare con una risposta concreta e gustosa che arricchisce un segmento di mercato fino ad ora limitato.

Il marchio FINI, simbolo di tradizione e qualità nella produzione di pasta fresca, lancia una nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio. Con l'intolleranza al lattosio che colpisce circa il 50% della popolazione italiana, l'azienda risponde a una crescente esigenza del consumatore, offrendo un

prodotto innovativo, adatto non solo a chi soffre di intolleranza, ma anche a chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati, senza rinunciare al gusto.

La linea Senza Lattosio in distribuzione da febbraio è una vera e propria novità nel mondo della pasta fresca ripiena, una categoria dove fino ad oggi le opzioni sono state limitate. Grazie ad un processo produttivo dedicato, Fini ha creato un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne, con un prezzo accessibile (3,49 €), per una novità che risponde a un'esigenza sempre più sentita dai consumatori.

La nuova linea di pasta Fini Senza Lattosio si presenta come una soluzione gustosa non solo per gli intolleranti ma anche per tutti, che comprende tre referenze di pasta fresca ripiena, ognuna realizzata con formaggi delattosati e un processo produttivo dedicato che ne garantisce la sicurezza.

Fini ha scelto ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra, e sfoglia ruvida, proprio come vuole la tradizione emiliana.

Questa attenzione alla qualità si traduce in una novità assoluta nel mercato, una pasta che è buona, gustosa e finalmente per tutti, declinata in tre grandi classici della cucina italiana:

- **Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250g)**, ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto intenso e autentico. Perfetti da abbinare a panna e parmigiano per un piatto dal sapore inconfondibile.
- **Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250g)**, dove si fondono la tradizione gastronomica emiliana e l'innovazione, con un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci. Il piatto ideale da gustare con un po' di burro fuso e salvia per esaltarne il sapore delicato.
- **Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250g)**, un'altra combinazione perfetta della cucina italiana: la mozzarella delattosata e il pomodoro. Un ripieno saporito e ricco che si sposa alla perfezione con un semplice sugo di pomodori freschi o pelati.

www.gruppofini.it

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



FINI lancia la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio

La storica azienda di Modena, simbolo di tradizione e qualità, dimostra la capacità di innovare con una risposta concreta e gustosa che arricchisce un segmento di mercato fino ad ora limitato.

Bologna, 20/02/2025 ([informazione.it - comunicati stampa - varie](#))

Il marchio FINI, simbolo di tradizione e qualità nella produzione di pasta fresca, lancia una nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio. Con l'intolleranza al lattosio che colpisce circa il 50% della popolazione italiana, l'azienda risponde a una crescente esigenza del consumatore, offrendo un prodotto innovativo, adatto non solo a chi soffre di intolleranza, ma anche a chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati, senza rinunciare al gusto.

La linea Senza Lattosio in distribuzione da febbraio è una vera e propria novità nel mondo della pasta fresca ripiena, una categoria dove fino ad oggi le opzioni sono state limitate. Grazie ad un processo produttivo dedicato, Fini ha creato un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne, con un prezzo accessibile (3,49 €), per una novità che risponde a un'esigenza sempre più sentita dai consumatori.

La nuova linea di pasta Fini Senza Lattosio si presenta come una soluzione gustosa non solo per gli intolleranti ma anche per tutti, che comprende tre referenze di pasta fresca ripiena, ognuna realizzata con formaggi delattosati e un processo produttivo dedicato che ne garantisce la sicurezza.

Fini ha scelto ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra, e sfoglia ruvida, proprio come vuole la tradizione emiliana.

Questa attenzione alla qualità si traduce in una novità assoluta nel mercato, una pasta che è buona, gustosa e finalmente per tutti, declinata in tre grandi classici della cucina italiana:



- Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250g), ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto intenso e autentico. Perfetti da abbinare a panna e parmigiano per un piatto dal sapore inconfondibile.

- Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250g), dove si fondono la tradizione gastronomica emiliana e l'innovazione, con un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci. Il piatto ideale da gustare con un po' di burro fuso e salvia per esaltarne il sapore delicato.

- Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250g), un'altra combinazione perfetta della cucina italiana: la mozzarella delattosata e il pomodoro. Un ripieno saporito e ricco che si sposa alla perfezione con un semplice sugo di pomodori freschi o pelati.

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

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.gruppofini.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

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



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > FINI lancia la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio >

FINI lancia la prima linea di **pasta fresca ripiena senza lattosio**

20 Feb 2025 | Comunicati generici · Mangiare · Prodotti

La storica azienda di Modena, simbolo di tradizione e qualità, dimostra la capacità di innovare con una risposta concreta e gustosa che arricchisce un segmento di mercato fino ad ora limitato.

Il marchio **FINI**, simbolo di tradizione e qualità nella produzione di pasta fresca, lancia **una nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio**. Con **l'intolleranza al lattosio che colpisce circa il 50% della popolazione italiana**, l'azienda risponde a una crescente esigenza del consumatore, offrendo **un prodotto innovativo, adatto non solo a chi soffre di intolleranza, ma anche a chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati, senza rinunciare al gusto.**

La linea Senza Lattosio in distribuzione da febbraio è una vera e propria novità nel mondo della pasta fresca ripiena, una categoria dove fino ad oggi le opzioni sono state limitate. **Grazie ad un processo produttivo dedicato, Fini ha creato un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne**, con un prezzo accessibile (3,49 €), per una novità che risponde a un'esigenza sempre più sentita dai consumatori.

La nuova linea di pasta Fini Senza Lattosio si presenta come **una soluzione gustosa non solo per gli intolleranti ma anche per tutti, che comprende tre referenze di pasta fresca ripiena, ognuna realizzata con formaggi delattosati e un processo produttivo dedicato che ne garantisce la sicurezza.**

Fini ha scelto ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra, e sfoglia ruvida, proprio come vuole la tradizione emiliana.

Questa attenzione alla qualità si traduce in una **novità assoluta nel mercato, una pasta che è buona, gustosa e finalmente per tutti**, declinata in tre grandi classici della cucina italiana:

- **Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250g)**, ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto intenso e autentico. Perfetti da abbinare a panna e parmigiano per un piatto dal sapore inconfondibile.
- **Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250g)**, dove si fondono la tradizione gastronomica emiliana e l'innovazione, con un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci. Il piatto ideale da gustare con un po' di burro fuso e salvia per esaltarne il sapore delicato.
- **Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250g)**, un'altra combinazione perfetta della cucina italiana: la mozzarella delattosata e il pomodoro. Un ripieno saporito e ricco che si sposa alla perfezione con un semplice sugo di pomodori freschi o pelati.

www.gruppofini.it

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



**USCITE EDITORIALI
CARTA STAMPATA**

Marzo 2025



07/03/2025
Pag. 16
TOP 500 MODENA

il Resto del Carlino

22

VENERDÌ - 7 MARZO 2025 - IL RESTO DEL CARLINO



TOP 500

Legenda: C = Bilancio consolidato I = Bilancio individuale

Posizione	IDENTIFICATIVI dell'AZIENDA IMPRESA / GRUPPO	BILANCIO	RICAVI				DIMENSIONE		REDDITIVITA'			
			2023	2022	2023	2022	Patrimonio Netto	Dipendenti	Utile/perdita d'esercizio			
2023	(dati in migliaia di euro)		2023	2022	2023	2022	2023	2022	2023	2022		
116	BIMBO QSR ITALIA S.R.L.	I	73.796	68.887	56.349	52.800	16.126	17.719	185	170	-1.282	-1.744
117	GB HOLDING S.P.A.	C	73.637	80.222	119.201	121.589	56.019	51.890	282	233	4.433	7.558
118	COOPERATIVA FACCHINI PORTABAGAGLI SOCIETA' COOPERATIVA	I	73.588	77.769	46.233	47.746	18.255	18.632	1.554	1.657	15	108
119	FERRARI GIORGIO S.P.A.	I	72.348	67.464	25.438	26.511	6.781	6.761	62	66	1.538	-21
120	FRANCIOSI S.R.L.	I	72.243	57.487	28.764	23.760	10.444	9.285	100	97	1.159	1.154
121	CERAMICHE CCV CASTELVETRO S.P.A.	I	71.343	91.447	102.626	118.023	54.537	64.594	205	207	4.361	12.627
122	TITAN ITALIA S.P.A.	I	71.123	74.080	85.067	85.913	43.642	40.721	249	239	3.008	5.220
123	DATASENSING S.R.L.	I	70.173	80.437	41.092	62.526	18.264	20.695	272	252	-2.435	3.770
124	SAVOIA ITALIA S.P.A.	I	68.613	63.491	68.664	68.615	13.864	11.764	190	171	3.653	2.654
125	CERTECH FINANZIARIA S.P.A.	C	68.380	72.246	61.255	62.972	25.686	22.641	152	n.d.	3.734	6.611
126	HAEMOTRONIC S.P.A.	I	68.171	69.881	108.571	109.760	69.381	59.793	415	441	7.834	-2.434
127	MILLEFILI S.P.A.	I	67.634	75.171	61.715	62.337	40.172	32.311	108	106	8.099	9.363
128	CASA MONTORSI S.R.L.	I	67.207	62.687	55.028	46.360	16.955	13.266	62	62	313	233
129	4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA	C	66.327	66.884	113.591	98.342	4.564	4.765	64	75	23	24
130	GULLIVER - SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	C	66.109	61.426	39.492	40.198	9.198	8.780	2.127	2.057	396	284
131	ICARO SOCIETA' COOPERATIVA CONSORTILE A R.L.	I	66.000	n.d.	222.138	n.d.	9.303	n.d.	14	n.d.	9.300	n.d.
132	CIMA S.P.A.	I	65.818	65.506	66.610	63.654	52.984	46.227	121	119	11.406	10.724
133	TECNORD S.R.L.	I	65.808	59.317	52.286	46.856	30.120	26.578	247	232	6.092	5.100
134	QUIMALMEL-ITALIA S.P.A.	I	65.298	76.573	36.327	38.399	18.808	17.243	21	18	3.034	5.110
135	COMAL - S.R.L.	I	64.823	48.089	42.978	37.625	9.571	9.412	48	49	160	474
136	L.B. - OFFICINE MECCANICHE - S.P.A.	C	64.195	64.495	55.178	64.208	7.372	7.032	152	158	708	620
137	TONNIES FLEISCH ITALIA S.R.L.	I	63.614	57.953	41.895	39.920	11.723	11.230	39	22	493	1.118
138	ELETTROMECCANICA TIRONI - S.R.L.	I	63.469	55.080	64.262	67.040	10.867	9.221	132	122	842	314
139	ALBALAT SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA	I	63.459	65.636	177.839	173.210	56.573	55.591	115	115	915	1.667
140	POCLAIR HYDRAULICS S.R.L.	I	63.277	24.914	37.136	19.501	6.013	6.693	167	13	219	911
141	COMITAL S.R.L.	I	62.999	57.005	19.578	17.449	2.632	2.446	6	4	186	311
142	AGILE TELECOM S.P.A.	I	62.945	67.347	14.711	16.633	3.560	3.540	17	14	1.890	2.220
143	MONTANARI GIULIO & C. - SOCIETA' A R.L.	I	62.903	58.814	94.556	88.789	72.130	69.048	189	187	6.081	4.451
144	SCAM SPA	I	62.538	68.311	61.408	65.088	30.019	26.866	97	97	814	738
145	CASONI FABBRICAZIONE LIQUORI S.P.A.	I	61.840	44.479	32.468	30.687	11.022	11.002	68	55	20	-936
146	ESAN ITALIA MINERALS S.R.L.	I	61.730	85.095	34.715	47.241	8.886	10.318	6	5	-1.431	3.541
147	GIESSEFIN S.R.L.	C	61.557	81.329	111.482	105.820	21.211	16.452	277	291	-4.673	-370
148	GRUPPO FINI S.P.A.	I	61.236	52.613	71.278	69.996	22.213	20.497	145	142	1.715	-4.027
149	EUROSETS S.R.L.	I	60.546	47.083	77.353	63.804	28.054	26.047	281	238	2.007	889
150	GIERRE IMMOBILIARE S.P.A.	C	59.566	61.979	85.213	76.002	44.265	39.550	323	315	6.012	6.564
151	G. BELLENTANI 1821 S.P.A.	I	59.312	56.284	44.775	46.962	18.625	23.587	79	81	-4.962	-4.221
152	AMA COMPOSITES S.R.L.	I	59.123	71.847	45.570	33.215	26.801	17.225	55	57	11.656	8.027
153	O.M.G. DI MESSIERI ODOARDO & C. - S.P.A.	I	58.945	57.028	44.854	47.378	22.689	21.733	160	155	957	585

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



07/03/2025
Pag. 16
TOP 500 MODENA

il Resto del Carlino



VENERDÌ — 7 MARZO 2025 — IL RESTO DEL CARLINO

23

Legenda: n.d. = dato non disponibile PN Neg. = Impresa con Patrimonio Netto Negativo

Risultato operativo	REDDITIVITA'										RISCHIO FINANZIARIO			
	MOL (EBITDA)		ROE		ROI		ROS		Rapporto di Indebitamento		Copertura degli Oneri Finanziari			
	2023	2022	2023	2022	2023	2022	2023	2022	2023	2022	2023	2022	2023	2022
-1.447	-1.593	1.293	758	-7,95%	-9,84%	-2,57%	-3,02%	-1,96%	-2,31%	2,49	1,98	8,79	3,66	
9.397	11.261	12.741	14.491	7,91%	14,57%	7,88%	9,26%	12,76%	14,04%	1,13	1,34	4,61	9,80	
568	759	1.886	2.211	0,08%	0,58%	1,23%	1,59%	0,77%	0,98%	1,53	1,56	5,77	9,87	
2.441	1.470	3.657	2.420	22,68%	-0,31%	9,60%	5,54%	3,37%	2,18%	2,75	2,92	11,87	10,80	
1.867	1.587	2.238	1.827	11,10%	12,43%	6,49%	6,68%	2,58%	2,76%	1,75	1,56	11,78	152,24	
3.785	15.809	8.554	20.401	8,00%	19,55%	3,69%	13,39%	5,31%	17,29%	0,88	0,83	6,62	12,59	
2.758	5.588	4.727	7.548	6,89%	12,82%	3,24%	6,50%	3,88%	7,54%	0,95	1,11	27,97	80,30	
-2.790	5.014	-1.032	7.536	-13,33%	18,22%	-6,79%	8,02%	-3,98%	6,23%	1,25	2,02	-6,62	S.O.F	
5.297	2.411	8.856	5.662	26,35%	22,56%	7,71%	3,51%	7,72%	3,80%	3,95	4,83	7,29	12,05	
5.917	8.953	8.307	11.366	14,54%	29,20%	9,66%	14,22%	8,65%	12,39%	1,38	1,78	8,18	20,48	
13.172	4.774	20.122	13.763	11,29%	-4,07%	12,13%	4,35%	19,32%	6,83%	0,56	0,84	53,52	99,01	
11.307	11.826	12.818	13.230	20,16%	28,98%	18,32%	18,97%	16,72%	15,73%	0,54	0,93	107,71	95,87	
1.007	313	1.972	1.218	1,85%	1,76%	1,83%	0,68%	1,50%	0,50%	2,25	2,49	2,70	3,78	
1.162	550	2.118	1.536	0,50%	0,50%	1,02%	0,56%	1,75%	0,82%	23,89	19,64	1,10	1,58	
905	630	1.858	1.580	4,31%	3,23%	2,29%	1,57%	1,37%	1,03%	3,29	3,58	4,18	8,19	
9.541	n.d.	9.571	n.d.	99,97%	n.d.	4,30%	n.d.	14,46%	n.d.	22,88	n.d.	S.O.F	n.d.	
15.627	14.351	17.851	16.729	21,53%	23,20%	23,46%	22,55%	23,74%	21,91%	0,26	0,38	2.975,14	2.389,84	
8.115	5.659	9.887	7.671	20,23%	19,19%	15,52%	12,08%	12,33%	9,54%	0,74	0,76	29,78	48,86	
4.900	7.434	5.139	7.666	16,13%	29,64%	13,49%	19,36%	7,50%	9,71%	0,93	1,23	7,46	22,81	
1.221	1.050	2.644	1.945	1,67%	5,04%	2,84%	2,79%	1,88%	2,18%	3,49	3,00	2,91	5,81	
2.899	2.046	5.485	4.916	9,60%	8,82%	5,25%	3,19%	4,52%	3,17%	6,48	8,13	2,92	4,53	
1.143	1.614	3.140	2.478	4,21%	9,96%	2,73%	4,04%	1,80%	2,79%	2,57	2,55	5,31	16,30	
2.907	974	5.086	3.052	7,75%	3,41%	4,52%	1,45%	4,58%	1,77%	4,91	6,27	3,26	5,97	
914	1.684	4.168	4.843	1,62%	3,00%	0,51%	0,97%	1,44%	2,57%	2,14	2,12	2,28	6,47	
1.314	473	4.209	479	3,64%	13,61%	3,54%	2,43%	2,08%	1,90%	5,18	1,91	9,03	5,70	
1.018	708	1.039	732	7,07%	12,71%	5,20%	4,06%	1,62%	1,24%	6,44	6,13	1,51	3,09	
2.487	1.953	2.979	2.257	53,09%	62,71%	16,91%	11,74%	3,95%	2,90%	3,13	3,70	141,85	376,10	
7.795	5.382	10.035	7.999	8,43%	6,45%	8,24%	6,06%	12,39%	9,15%	0,31	0,29	3.344,91	1.599,73	
1.129	965	2.632	2.418	2,71%	2,75%	1,84%	1,48%	1,81%	1,41%	1,05	1,42	4,22	11,91	
459	-1.180	1.565	-493	0,18%	-8,51%	1,41%	-3,85%	0,74%	-2,65%	1,95	1,79	3,28	-4,98	
-1.215	5.477	-1.128	5.550	-16,10%	34,32%	-3,50%	11,59%	-1,97%	6,44%	2,91	3,58	-0,97	34,69	
-2.481	971	-499	4.764	-22,03%	-2,25%	-2,23%	0,92%	-4,03%	1,19%	4,26	5,43	-0,23	3,39	
1.367	-3.883	4.511	-663	7,72%	-19,65%	1,92%	-5,55%	2,23%	-7,38%	2,21	2,41	3,43	-1,77	
3.852	-72	7.292	3.550	7,15%	3,41%	4,98%	-0,11%	6,36%	-0,15%	1,76	1,45	6,45	14,79	
8.553	9.430	12.924	13.114	13,58%	16,60%	10,04%	12,41%	14,36%	15,21%	0,93	0,92	38,24	61,28	
-3.676	-3.996	163	-344	-26,64%	-17,90%	-8,21%	-8,51%	-6,20%	-7,10%	1,40	0,99	0,34	-0,99	
15.692	11.720	16.781	12.781	43,49%	46,60%	34,43%	35,29%	26,54%	16,31%	0,70	0,93	40,24	24,96	
1.187	673	2.108	1.616	4,22%	2,69%	2,65%	1,42%	2,01%	1,18%	0,98	1,18	7,93	62,15	

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



To build trust in society and solve important problems





07/03/2025
Pag. 51
TOP 500 MODENA

il Resto del Carlino

AGROALIMENTARE

POSIZIONE		IMPRESA/GRUPPO	RICAVI		UTILE/ PERDITA D'ESERCIZIO	
generale	di settore	(dati in migliaia di Euro)	2023	2022	generale	di settore
2	1	CREMOFIN S.R.L. (Gruppo Cremonini)	6.446.107	86.802	273	47
5	2	GRANTERRE S.P.A.	1.676.790	9.744	276	48
9	3	BORSARI S.P.A.	674.630	9.657	278	49
25	4	DRE ANIFOOD S.R.L. (Gruppo Itaipizza)	364.661	8.063	285	50
26	5	ALCARA UNO SOCIETA' PER AZIONI	364.138	3.133	295	51
38	6	SUNCOM S.P.A.	252.219	394	303	52
47	7	GLOBAL CARNI SOCIETA' PER AZIONI	191.696	2.242	309	53
48	8	SELE FOOD SRL	190.124	572	314	54
50	9	VILLANI S.P.A.	174.302	1.013	328	55
52	10	NOSTROMO S.P.A.	171.424	-1.900	333	56
69	11	ACETUM S.P.A. SOCIETA' BENEFIT	120.067	7.028	337	57
71	12	MENU' - SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA	116.208	7.167	340	58
79	13	GRUPPO FABBRI VIGNOLA S.P.A.	109.123	-737	347	59
92	14	BIOPRO SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA	92.514	350	353	60
100	15	INDUSTRIA SALUMI SIMONINI S.P.A.*	85.352	4.925	355	61
112	16	OCMIS IRRIGAZIONE S.P.A.	75.672	4.315	360	62
116	17	BIMBO QSR ITALIA S.R.L.	73.796	-1.262	361	63
128	18	CASA MONTORSI S.R.L.	67.207	313	365	64
129	19	A MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA SOC. COOP. AGRICOLA	66.327	23	367	65
135	20	COMAL - S.R.L.	64.823	160	369	66
137	21	TONNES FLEISCH ITALIA S.R.L.	63.614	493	383	67
139	22	ALBALAT SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA	63.459	915	386	68
141	23	COMITAL S.R.L.	62.999	186	392	69
144	24	SCAM SPA	62.538	814	393	70
145	25	CASONI FABBRICAZIONE LIQUORI S.P.A.	61.840	20	395	71
145	26	GRUPPO FINI S.P.A.	61.236	1.715	405	72
151	27	G. BELLENTANI 1821 S.P.A.	59.312	-4.962	406	73
154	28	FAR-PRO-MODENA S.P.A.	58.999	3.726	412	74
163	29	FRIGO-GEL S.R.L. CON SOCIO UNICO	54.954	209	415	75
168	30	SALUMIFICIO MEC PALMIERI S.P.A.	53.378	1.345	423	76
174	31	SE.M. SORGENTI EMILIANE MODENA S.P.A.	51.654	1.921	427	77
177	32	MOLINI INDUSTRIALI - S.P.A.	51.003	3.195	430	78
178	33	CASEIFICIO RAZIONALE NOVESE - SOC. COOP. AGRICOLA	51.600	28	433	79
182	34	VAIMO S.P.A. SOCIETA' BENEFIT	50.355	-1.407	434	80
189	35	ACETIFICI ITALIANI MODENA S.R.L. SOCIETA' BENEFIT	47.652	834	446	81
192	36	OR SELL SPA	47.389	1.582	454	82
196	37	TEN COM GROUP SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA	46.555	279	459	83
198	38	CCIM - COOPERATIVA CARTAI MODENESE - SOC. COOP.	46.309	2.131	462	84
207	39	ATHENA S.R.L.	43.671	921	470	85
213	40	CRM S.P.A.	42.583	-189	472	86
225	41	COOPERATIVA CASEARIA CASTELNOVESE - SOC. COOP. AGR.	40.685	10	476	87
231	42	GIGI L SALUMIFICIO S.R.L.	39.363	1.716	478	88
242	43	S.R.L.-PRIVIL-PRODUZIONE IMBOTTIGLIAMENTO VINI ITALIANI	37.218	105	479	89
247	44	GRA - COM SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA	36.154	318	480	90
254	45	SAMOX S.R.L.	34.763	-1.433	489	91
262	46	F-TKO ITALIA S.R.L.	33.438	-326	490	92

*Dati 2023 riferiti al bilancio consolidato, dati 2022 al bilancio individuale

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



30/03/2025
Pag. 4

GAZZETTA DI MODENA

4 Domenica 30 Marzo 2025

GAZZETTA DI MODENA



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

Da tutto il **mondo** per esserci «Amiamo correre e la Ferrari»

Un sabato di relax al Villaggio allestito per i partecipanti a Maranello
C'è chi arriva da Porto Rico con la famiglia: «Esperienza spettacolare»

di **Mattia Vernelli**

Maranello «Sono fan della Ferrari e amante delle maratone. È un evento bellissimo: sarà incredibile calpestare il Circuito di Fiorano, non vedo l'ora di partire».

La voce di Mattia Bifurco, arrivato da Ottaviano, provincia di Napoli, è quella di tanti appassionati che ieri si sono riversati nel villaggio commerciale, in attesa della partenza della Mezza Maratona d'Italia Memorial Enzo Ferrari.

Da tutta Europa
Un'atmosfera spumeggiante, di gioia ed eccitazione, si respirava tra gli stand degli sponsor che hanno affollato l'area circostante il Museo Ferrari, e un vociare che mescolava lingue da ogni parte del mondo l'ha fatto da padrona.

«Siamo di Barcellona e ci siamo svegliati prestissimo per venire a vedere il Museo e per la corsa», racconta Juan Carlo, assieme ai suoi amici catalani - È la prima volta che veniamo qui, e partire dal circuito sarà una grande esperienza: ne abbiamo già fatta una simile, alcuni anni fa, in una competizione podistica nel circuito di Barcellona - Catalogna Montmeló, ma essere qui, nella patria della Ferrari, è un'esperienza unica. I ragazzi spagnoli sono amanti delle Rosse: «Siamo fan del Cavallino Rampante, lo seguiamo da tanti anni. Domani (oggi, ndr), dopo la corsa, avremo la possibilità di visitare anche Mo-



Nelle foto In alto Mattia Bifurco, arrivato dalla provincia di Napoli; sotto Victor e Damaris da Porto Rico e in basso Mattia Strozobosco con la famiglia

dena e assaporare le specialità culinarie».

Da tutta Italia
Anche Francesco Benefico, presidente del gruppo podistica Run for Catanzaro, esprime la propria soddisfazione.

«Non vediamo l'ora di correre, noi siamo un gruppo di dodici persone arrivate dalla Calabria. È un evento molto importante, ed è un'emozione essere qui



per la prima edizione. È la prima volta che vengo a Modena, ancora non abbiamo avuto modo di visitare la città perché appena arrivati abbiamo preferito venire a Maranello per ritirare i pettorali e tutto l'occorrenza per la gara, e ovviamente visitare il Museo Ferrari».

Ci sono podisti giunti da tutto lo Stivale, come Mattia Strazobosco che arriva da Vicenza.

«Ci sono tutti i presuppo-

sti per una grande manifestazione - spiega con grande gioia -, sono venuto qui con la mia famiglia e io proverò a battere il mio record personale, che è di 1 ora e 24 minuti nella mezza maratona. Sono anche fan della Ferrari, sono venuto soprattutto per calpestare il circuito».

C'è anche chi ha fatto più di 600 chilometri per partecipare all'evento: «Veniamo da Caserta, appena ab-

biamo saputo di questa Mezza Maratona ci siamo iscritti. Sarà l'occasione anche per scoprire la provincia di Modena», commenta Francesco Napolitano, della Asd Reggia Running Caserta.

Un gruppo di amici di Bari è ormai di casa a Modena: «Abbiamo fatto la Maratona di Carpi qualche anno fa, che è passata anche da Modena, ora facciamo la Mezza: è sempre un piace-

re venire qui, visitare la città e gustare il buon cibo emiliano. Seguiamo da sempre la Ferrari, speriamo che quest'anno possa fare un buon mondiale, abbiamo tante speranze su Leclerc. Questo evento unisce due nostre grandi passioni».

Le famiglie

Come sempre lo sport è tanto di più, c'è l'aspetto sociale che fa da cornice ai valori della manifestazione. Oltre agli atleti, è stato un evento dedicato alle famiglie, e qualcuna è arrivata da molto lontano: Victor e Damaris, in compagnia dei loro due figli, sono di San Juan, capitale di Porto Rico.

«È un'esperienza spettacolare. È la prima volta che ho visito un museo di questo tipo e... wow... Impressionante! Siamo facendo un viaggio in Europa, e appena ho saputo di questa manifestazione ho voluto fare una tappa a Maranello. Abbiamo già mangiato lasagne e tortellini, sono davvero buoni».

Flavio e Luisa, una giovane coppia, arrivano da Cuneo: «Emozioni forti. Maranello regala sensazioni imperdibili, è la prima volta che veniamo e siamo molto carichi per la corsa. Sono sicuro che sarà una bellissima esperienza».

Tutto è pronto, dopo un sabato vissuto in pieno relax tra gli stand, questa mattina è tempo di scarpette, sudore e sfide sportive. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

31/03/2025
Pag. 6**GAZZETTA DI MODENA**

Vivere il Villaggio A Maranello un clima... olimpico

Gli stand espositivi davanti al Museo Ferrari presi d'assalto fin dalle prime ore del mattino

di **Mattia Vernelli**

Gli stand espositivi del "Villaggio" della Mezza Maratona d'Italia "Memorial Enzo Ferrari" sono stati presi d'assalto fin dalle prime ore del mattino. La folla ha riempito l'area circostante il Museo Ferrari dando vita a un'atmosfera di pura festa, tra sorrisi generosi e riscaldamento a ritmo di musica nel villaggio commerciale, cuore pulsante della manifestazione. Qualcuno, scherzando, ha anche azzardato paragoni importanti: «Per l'aria che si respirava, sembrava quasi di stare in un villaggio olimpico... che emozione e che brividi. È stata proprio una giornata di festa unica».

C'è chi ha servito caffè senza sosta, chi si è ricaricato con gli integratori di 4Endurance Italia, e chi allo sport ha voluto abbinare il gusto, con gli assaggi delle Conserve della Nonna del Gruppo Fini. Gli esperti di Brooks, sponsor tecnico della Mezza Maratona d'Italia, hanno supportato gli atleti con il noleggiamento delle scarpe da running, oltre a consegnare e personalizzare le divise della gara, offrire massaggi sportivi per il riscaldamento, e anche un taglio di capelli gratuito a opera di barbieri professionisti. «Siamo molto entusiasti

di questa prima edizione, abbiamo servito tanti runner, professionisti e non. Sono tre giorni fantastici, questa manifestazione sta dando il massimo dei risultati, siamo felici di

averla sostenuta. È eccezionale la risposta di tutti i corridori emiliani e non solo, sono arrivati da ogni parte d'Europa», commenta Roberto Cordopatri, retail marketing manager di Brooks.

L'energia contagiosa è stata sostenuta dalla musica dei dj di Radio Bruno e dagli speaker della manifestazione che hanno commentato tutta la gara, visibile anche sul maxi-schermo davanti al quale si sono radunati centinaia di appassionati, oltre ad amici e famigliari dei corridori.

Qualcuno si è concesso un pit stop nello stand di 4Endurance: «È un evento bellissimo per noi addetti ai lavori, c'è tanta gente carica per la corsa, tutti uniti da queste due grandi passioni: la Ferrari e il podismo. Aiutiamo i corridori a dare il massimo, il clima è di grande festa», commenta Mike, addetto alle vendite nel suo stand ricco di integratori, gel energetici e barrette.

Anche Mapei Sport, training partner, era presente con uno stand e con personale dedicato per consigli, e poco distante presso lo spazio espositivo di Dona 1 km, marciando su un tapis roulant, gli atleti hanno contribuito all'attività benefica per la costruzione di un parco multisport all'interno del Parco dello Sport di Maranello.

Il villaggio commerciale è stato anche un tripudio di sapori, grazie al Gruppo Fini con Le Conserve della

Nonna e il simpatico gioco a estrazione: «Si pesca nella cesta un tappo, alcuni nascondono un premio: c'è chi ha vinto i barattolini di confettura e chi altri gadget, come tovagliette e shopper. Le persone sono molto felici di prendere i premi, è un'atmosfera davvero intensa», commenta una referente del Gruppo Fini. Parmigiano Reggiano ha poi animato la manife-

Max Pamzino
Arrivato a Maranello da Roma per la Mezza Maratona d'Italia



Le immagini più belle della domenica tra Maranello e Modena

Angellina e Davide
Una delle tante coppie che ha corso la mezza maratona fianco a fianco



31/03/2025
Pag. 6

GAZZETTA DI MODENA

stazione con la Ruota della Fortuna, grazie alla quale i più fortunati hanno vinto diversi gadget. «Sembra di essere alle olimpiadi – sorride un atleta – il villaggio commerciale rende l'evento ancora più magico, qui si può trovare davvero di tutto».

Ovviamente non è mancato il caffè: Cristian Bertacchini e tutto lo staff di Caffè Cagliari hanno servito «migliaia di espressi - racconta Cristian Bertacchini - stiamo battendo ogni record immaginabile». Mentre non è mancata l'attenzione all'ambiente, sotto la supervisione dei referenti dello stand di Hera: «Tanto entusiasmo ma anche correttezza nel differenziare, finora sono stati bravi tutti: va bene divertirsi, ma con rispetto dell'ambiente!», ha commentato Pasqua Lodedo.

Oltre al palco di Radio Bruno, ad animare la festa ci ha pensato la musica di Band Blackbirds In Music, che ha accompagnato i partecipanti dal riscaldamento al taglio del traguardo. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FINI MODENA - Rassegna Stampa 31/03/2025

5



RETAIL & INDUSTRIA

Puntare sull'innovazione

Fini presenta la nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio, un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne

Massimo Gianvito



Senza Lattosio è la linea di Fini pensata per chi soffre di intolleranza o ha difficoltà a digerire il lattosio. Tre referenze disponibili: Tortellini al prosciutto crudo, Ravioli ricotta e spinaci, Ravioli mozzarella e pomodoro. Tutti prodotti con formaggi delattosati e ingredienti di alta qualità secondo la tradizione emiliana

Brand di pasta fresca che rappresenta la tradizione emiliana in cucina, **Fini esporta i suoi prodotti in 30 mercati nel mondo. Il marchio è di proprietà del gruppo, con proprietà interamente italiana** (Holding Carisma), che riunisce sotto un unico ombrello anche il brand Le Conserve della Nonna, per 150 dipendenti e 67 milioni di euro di fatturato annuo. “Dopo il rilancio dell'intera gamma di pasta ripiena avvenuto nel 2022 in occasione del 110° anniversario -afferma Roberta Morini brand manager Fini- **il marchio Fini punterà sull'innovazione, come nel caso della nuovissima linea di pasta ripiena Senza Lattosio in lancio da febbraio 2025**, in un segmento dove fino ad oggi le opzioni sono state limitate. Grazie ad un processo produttivo dedicato e all'impiego di soli formaggi delattosati, Fini ha creato un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne, ampliando la propria offerta, considerando che si stima che l'intolleranza al lattosio colpisca circa il 50% della popolazione italiana”. **A partire da maggio 2022 la gamma pasta fresca ripiena a marchio Fini è stata oggetto di un profondo rinnovamento. Ben 15 nuovi prodotti sono arrivati a scaffale con ricette, ripieni e una veste grafica totalmente rinnovata.** “Antica Bottega è la linea pensata per portare in tavola nove ricette tipiche della tradizione regionale; Nuove Tradizioni è invece la linea di prodotti con gusti ed abbinamenti più ricercati, pensata per stimolare la curiosità gastronomica dei consumatori”. Ingredienti e materie prime di alta qualità valorizzano il ‘Made in Italy’, con farine e uova da galline allevate a terra



ROBERTA MORINI
BRAND MANAGER
DI FINI

di provenienza nazionale per la sfoglia, come pure la carne nei ripieni base carne o le verdure, ottimizzate con l'utilizzo di diversi ingredienti dop/igp come il parmigiano reggiano, il gorgonzola e il pecorino romano. Lanciati formati più grandi di tortelloni e ravioli per esaltare l'esperienza organolettica e palatale dei ripieni morbidi nelle ricette con verdura, adatte per un'alimentazione vegetariana. **“Saremo presenti a Tuttofood 2025 con entrambi i marchi, in un'area di degustazione in cui faremo conoscere le diverse novità in anteprima.** Saranno prodotti che vanno ad ampliare un'offerta in segmenti di carenza per un pubblico che, come nel caso della sensibilità al lattosio, arriva fino al 50% dei consumatori”. L'azienda conta di intercettare in fiera anche i buyer stranieri. “Il Made in Italy ha un grande appeal e Tuttofood è importante per la sua affermazione a livello internazionale, perché cosmopolita e quindi internazionale come lo è la città di Milano che la ospita. Ci aspettiamo quindi una folta presenza italiana ed estera, in cui esporremo come ambasciatori del gusto italiano nel mondo”.



GUIDA BUYER



Speciale pasta

Secca, fresca, ripiena. Biologica o convenzionale. Di semola, con grani antichi, con farina di legumi, senza glutine. Le proposte a scaffale sono svariate, dalle più tradizionali a quelle alternative, dalle referenze di primo prezzo a quelle premium.

A cura di Margherita Luisetto

La domanda di pasta dei consumatori italiani appare debole. Nel 2024, il comparto (che include pasta secca, fresca e ripiena) ha registrato vendite nella distribuzione moderna per 1 miliardo e 74 milioni di chili circa, segnando un -0,1%. A valore, ha superato i 2 miliardi e 784 milioni di euro, con un calo del -1%. I dati, pubblicati da Circana, sottolineano però che la contrazione è dovuta per lo più al calo delle vendite di pasta secca (-1,1% a volume e -4,2% a valore), anche se è il segmento che fa sempre i maggiori volumi, con oltre 860 milioni di chili, e vendite a valore importanti, nell'ordine di 1 miliardo e 614 milioni di euro. Di contro, sono aumentate le vendite di pasta fresca (207 milioni di chili per un controvalore di ben 1 miliardo e 131 milioni di euro, +4,1% a volume e +3,8% a valore) e di pasta ripiena (oltre 7 milioni di chili per un valore di 39 milioni di euro, +3,7% a volume e +3,6% a valore).

Se guardiamo all'allocazione nei canali di vendita, i supermercati dominano la classifica, con una quota del 56,1% a volume e del 61,8% a valore. Seguono: il discount con una quota di 24,5% a volume e del 17% a valore, il Libero servizio piccolo (Lsp) e, per finire, gli ipermercati. Sul fronte delle aree geografiche, il Sud è l'area in cui i volumi di pasta si confermano maggiori, seguita da Nord Ovest, da Centro e Sardegna e, infine, da Nord Est. Se guardiamo invece ai valori, è il Nord-Ovest l'area in cui si registrano vendite più importanti.

Chi sono i big della pasta?

Secondo i dati pubblicati da Circana, i primi tre produttori italiani a valore sono Barilla, Divella, Fratelli De Cecco. Insieme coprono il 28% del mercato.

Significativa l'incidenza delle Private Label, che rivestono il 34% delle vendite a valore.

Dimensioni e trend del Mercato

Totale Italia Iper+super+LSP (da 100 a 399 mq)+ Discount – AT Gennaio 2025

	Vendite in Volume	Var. % Vendite in Volume vs AP	Vendite in Valore	Var. % Vendite in Valore vs AP
Pasta secca + Pasta fresca + Pasta ripiena	1.074.688.767	-0,1%	2.784.741.373	-1,0%
Pasta secca	860.472.957	-1,1%	1.614.193.424	-4,2%
Pasta fresca	207.038.640	4,1%	1.131.060.490	3,8%
Pasta ripiena	7.177.170	3,7%	39.487.460	3,6%

Fonte: Circana

Allocazione nei Canali e nelle Aree

Totale Italia Iper+super+LSP (da 100 a 399 mq)+ Discount – AT Gennaio 2025

	Vendite in Volume	Sales Location in Volume	Vendite in Valore	Sales Location in Valore
Totale Italia	1.074.688.767	100,0	2.784.741.373	100,0
Nord-ovest	264.294.371	24,6	814.129.094	29,2
Nord-est	178.684.750	16,6	558.310.119	20,0
Centro + Sardegna	246.639.930	22,9	660.313.324	23,7
Sud	385.069.716	35,8	751.988.836	27,0
Ipermercati	88.441.302	8,2	269.485.047	9,7
Supermercati	603.003.290	56,1	1.722.303.772	61,8
LSP	119.877.711	11,2	318.275.605	11,4
Discount	263.366.463	24,5	474.676.951	17,0

Fonte: Circana

Ranking dei Produttori a valore

- 1 – BARILLA**
- 2 – DIVELLA**
- 3 – FRATELLI DE CECCO**

I primi tre produttori coprono a valore il **28%** del mercato.

PL: 34%

Fonte: Circana

GROCERY&CONSUMI #3 - MARZO 2025

▶
13



● PASTA FRESCA E RIPIENA ● PASTA SECCA ● PASTA SENZA GLUTINE

PASTIFICIO AVESANI
www.pastificioavesani.com

Bioveg - Ravioli verdure grigliate
Ravioli alle verdure grigliate in confezione da 250 grammi.

Ingredienti
Ingredienti della pasta (50%): semola di grano duro, uova 30%, ripieno (40%): ricotta (siero di latte, sale, correttore di acidità, e770), verdure miste grigliate in proporzione variabile 19% (peperoni, zucchine, melanzane), patate disidratate in finocchi, tofu (soia 54%, acqua), formaggio a pasta dura (latte, sale, enzima coagulante), olio di semi di girasole, polpa di pomodoro (pomodori pelati, in cubetti, succo di pomodoro), latte in polvere, aglio, sale, basilico, pepe.

Formato e Confezionamento
Vaschetta 250 gr.

Shelf life
65 gg dalla produzione; 45 gg dalla spedizione.



FONTANETO
www.fontaneto.com

Agnolotto piemontese Fatti Beni
È il protagonista della tavola delle feste.

Il chef di Fontaneto cucinano ogni giorno la ricetta tipica dell'Agnolotto piemontese utilizzando solo ingredienti di prima scelta e freschi. I prodotti della tradizione sono riconciliati a livello internazionale. Con specifica attenzione al nord Italia, sono presenti nelle maggiori catene italiane. Il packaging si rinnova: un restyling che fotografa il prodotto in tutta la genuinità artigianale di Fontaneto, con un focus particolare sugli ingredienti, che identificano subito la referenza e diventano coprotagonisti del packaging rendendolo più appetitoso.

Ingredienti
Carri italiani basate con verdure fresche e aromi e grani padano Dop.

Formato e Confezionamento
Sacchetto a fondo quadro studiato per il canale retail.

Shelf life
Due mesi.



GRUPPO FINI
www.nonsolobuono.it/fini

Ravioli ricotta e spinaci 'Senza Lattosio Fini'

La nuova linea 'Senza Lattosio Fini', in distribuzione da febbraio 2025, è una novità nel mondo della pasta fresca ripiena. Comprende tre referenze realizzate con formaggi delattosati e un processo produttivo dedicato: Tortellini al prosciutto crudo, Ravioli ricotta e spinaci, Ravioli mozzarella e pomodoro, in confezioni da 250 gr. Per la loro realizzazione, Fini ha scelto ingredienti di alta qualità, come uova e farina 100% italiana, uova da galline allevate a terra e sfoglia ruvida.

Ingredienti
Pasta 50%: farina di grano tenero 63%, uova 20%, semola di grano duro, acqua. Ripieno 50%: ricotta senza lattosio 30%, spinaci 15%, erbe tritate, pangrattato, olio di semi di girasole, formaggio senza lattosio, acqua, amidi, sale, zucchero, fibre vegetali, aroma naturale senza lattosio, aglio in polvere, *senza lattosio (<0,1g per 100g). Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

Formato e Confezionamento
Vaschetta da 250 gr, due porzioni.

Shelf life
Due mesi.



LA MOLISANA
www.lamolisana.it

Spaghettoni grosso n.230

Dopo aver sperimentato con successo la forma quadrata e quella triangolare, Molisana ritorna alla versione 'classica' aggiungendo come sempre un elemento di novità. Ancora più spesso dello Spaghettoni 14; ancora più intrigante dello Spaghettoni Quadrato 1; ancora più consistente, più tenace, più sostanzioso.

Ingredienti
100% semola di grano duro italiano e acqua delle sorgenti del Matese.

Formato e Confezionamento
Pack in carta nel formato da 500 gr.

Shelf life
Tre anni.



LA LANTERNA
www.pastalalaterna.com

Taglioline, tagliatelle strette, tagliatelle larghe

Tre larghezze diverse per una delle paste all'uovo più amate della cucina emiliana: la tagliatella. Un grande classico fatto con pochi ingredienti e seguendo le ricette di una volta. Perfette per ogni tipo di condimento, le tagliatelle si adattano ai gusti di tutti grazie alle loro diverse misure: sono disponibili nel formato più stretto delle taglioline; in quello classico delle tagliatelle strette e in quello un po' più grande delle tagliatelle larghe.

Ingredienti
Semola di grano duro (origine Italia), farina di grano tenero tipo 00, uova pastorizzate (20%). Può contenere tracce di soia, senape, latte, molluschi, pesce.

Formato e Confezionamento
Tutti e tre i prodotti sono disponibili nei formati da 250 gr / 300 gr / 500 gr.

Shelf life
Due mesi.



BARILLA
www.barilla.com/it-it

Mezzi rigatoni Barilla Al Bronzo

Barilla Al Bronzo è realizzata con una selezione di grani duri pregiati 100% italiani, sapientemente macinati e scelti appositamente per ottenere risultati ottimali, con un contenuto proteico superiore al 14%, per una consistenza robusta ed elastica. Il design di Barilla Al Bronzo è realizzato con cura per soddisfare diverse esigenze di gusto, perché si adatta a qualsiasi tipo di condimento e a ogni ricettazione. Barilla attinge al metodo della triflatura al bronzo, che disegna sulla superficie della pasta una 'rete di microincisioni', per una consistenza ruvida distintiva. Le rigature, i solchi e le curvature della struttura permettono a Barilla Al Bronzo di avere un'eccellente tenuta del sugo.

Ingredienti
Semola di grano duro, acqua.

Formato e Confezionamento
Formato da 500 gr.

Shelf life
960 gg.



SCOIATTOLO
www.scoiattolepastafrasca.it

Raviolini al vitello

Un piccolo formato dal ripieno intenso, ricco e avvolgente. Il gusto saporito della carne 100% vitello e la sfoglia decisa ne fanno un piatto ideale sia in inverno, se preparati in brodo, che nelle stagioni più calde, perché pratico e sfizioso. La sfoglia viene realizzata con un mix di semola di grano duro e farina di grano tenero da filiera controllata, le uova sono sempre fresche, di categoria A e prodotte da galline allevate a terra. L'assoluta assenza di conservanti aggiunti rimane un impegno imprescindibile per l'azienda.

Ingredienti
Farina di grano tenero tipo '00', carne di vitello 20%, uova 13,5%, pangrattato (farina di grano tenero tipo '0', sale, lievito di birra), semola di grano duro, acqua, siero di latte in polvere, sale, aroma naturale, estratto di lievito, nocca moscata, pepe nero. Può contenere: frutta a guscio, crostacei, soia, seitan, pesce, senape.

Formato e Confezionamento
Vaschetta da 200 gr in plastica riciclata al 70%.

Shelf life
70 gg.



BUONONATURALE - NOUVELLE TERRE
www.buonnaturale.it

Lumaconi

buonnaturale propone una pasta semierogonale dell'irpinia, realizzata a partire da ingredienti di alta qualità reperiti localmente sugli Appennini, laddove possibile, o in generale in Italia. Per le farfuglie delle paste fresche e surgelate, ad esempio, l'azienda utilizza solo pezzi interi di Parmigiano Reggiano stagionato dai 24 ai 30 mesi. Non vengono usati prodotti intermedi o semilavorati. Le paste secche sono trafilate al bronzo e subiscono un processo di essiccazione più lungo del solito - più di 30 ore a bassa temperatura, massimo 50°C - che le rende particolarmente resistenti alla cottura.

Ingredienti
Semola di grano duro, acqua.

Formato e Confezionamento
500 gr.

Shelf life
Due anni dalla data di produzione.





**TESTATE
ONLINE**

Marzo 2025



GDO WEEK

PIÙ VISTI NEWS GALLERY VIDEO PODCAST EVENTI NONFOOD SVILUPPO RETE

Home > Dalle aziende > Fini lancia la prima linea di pasta fresca ripiena Senza Lattosio

Dalle aziende

contenuto sponsorizzato

Fini lancia la prima linea di pasta fresca ripiena Senza Lattosio

7 Marzo 2025



La prima linea di pasta fresca ripiena Senza Lattosio di Fini, fatta con ingredienti di altissima qualità, è indicata sia a chi è intollerante, sia a chi ha difficoltà nella digestione del lattosio

Fini, l'azienda di Modena, simbolo di tradizione e qualità nella produzione di pasta fresca, ha recentemente lanciato una nuova linea di pasta fresca ripiena Senza Lattosio, rispondendo a una crescente esigenza del mercato.

Con l'**intolleranza al lattosio** che riguarda circa il 50% della popolazione italiana, Fini offre finalmente un'alternativa gustosa e sicura per tutti, compresi coloro che semplicemente preferiscono evitare il lattosio per motivi di digestione.

La nuova linea, **già disponibile nei negozi** da febbraio, rappresenta una vera e propria novità nel mondo della pasta fresca ripiena.

Fino a oggi, infatti, le opzioni senza lattosio erano limitate, soprattutto per i classici della cucina italiana come tortellini e ravioli. Con questa proposta, Fini **arricchisce** un segmento di mercato fino a ora trascurato, creando un prodotto che coniuga l'eccellenza gastronomica emiliana con le moderne necessità alimentari.

Il lancio della linea **Senza Lattosio** non è solo una risposta all'intolleranza al lattosio, ma anche una risposta a chi ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturale del latte.

Grazie a un **processo produttivo dedicato**, Fini ha creato un prodotto che conserva tutta la bontà della tradizione, ma che è anche più facilmente digeribile per chi ha esigenze specifiche.

Pasta fresca ripiena Senza Lattosio: tre classici della cucina italiana

Ogni confezione (250g) ha un prezzo accessibile di 3,49€, rendendo questa novità alla portata di tutti.

Fini ha scelto **ingredienti di altissima qualità**, come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra e una sfoglia ruvida, proprio come vuole la tradizione emiliana. Inoltre, i formaggi utilizzati sono delattosati, garantendo il massimo della sicurezza per chi deve evitare il lattosio.

La nuova linea di pasta fresca ripiena Senza Lattosio si distingue per **tre classici intramontabili della cucina italiana**, pensati per soddisfare tutti i palati, da ricettare a piacere:

Tortellini al prosciutto crudo Senza Lattosio (250g): un piatto dal sapore intenso e autentico, con un ripieno ricco di Parmigiano Reggiano e prosciutto crudo.

Ravioli ricotta e spinaci Senza Lattosio (250g): un incontro perfetto tra innovazione e tradizione, con un ripieno cremoso di ricotta delattosata e spinaci.

Ravioli mozzarella e pomodoro Senza Lattosio (250g): un omaggio alla cucina italiana più semplice e saporita, con mozzarella delattosata e pomodoro.

Ravioli mozzarella e pomodoro Senza Lattosio (250g): un omaggio alla cucina italiana più semplice e saporita, con mozzarella delattosata e pomodoro.

Con questo lancio, Fini dimostra ancora una volta la capacità di coniugare tradizione e innovazione, proponendo **una soluzione** che non soddisfa solo le esigenze dei consumatori con intolleranza al lattosio, ma che può essere **apprezzata da tutti** per la sua bontà e la **qualità degli ingredienti** utilizzati.

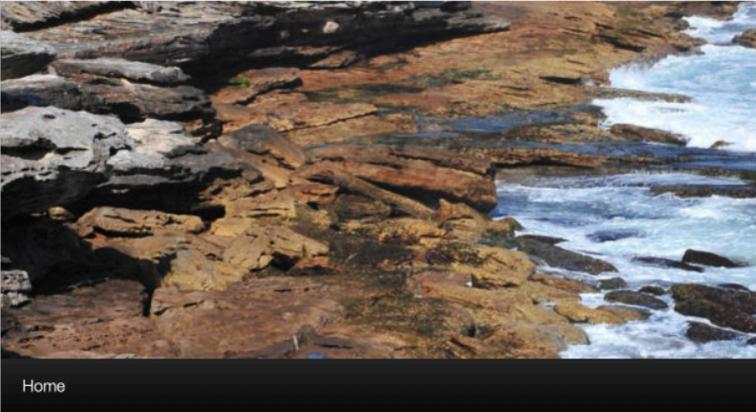
L'assenza del lattosio non penalizza infatti **il gusto e il piacere dell'assaggio**.

La **pasta fresca ripiena Senza Lattosio di Fini** rappresenta, quindi, una novità assoluta nel mercato, destinata a diventare un nuovo must-have nelle cucine degli Italiani.



International Press Life

Il blog ufficiale di Carla Cavicchini – Paomaplica



Home

Il Gruppo FINI alla Mezza Maratona d'Italia

Publicato il 15 Marzo 2025 da [CarlaCavicchini](#)

Il **Gruppo Fini** ai nastri di partenza con due maratone, una podistica e una al risparmio:



Gruppo Fini parteciperà come sponsor ufficiale alla prima edizione della **Mezza Maratona d'Italia il 30 marzo 2025**, confermando il suo impegno a sostenere le iniziative locali e celebrare la tradizione sportiva di Modena e Maranello. L'evento, che include gare su diverse distanze

(21,0975 km, 10 km, 5 km), avrà un percorso che unisce simbolicamente il mondo delle corse automobilistiche e quello podistico, con partenza dal Museo Ferrari di Maranello e arrivo in Piazza Roma a Modena. L'obiettivo è valorizzare il territorio e creare una festa inclusiva per atleti, famiglie e appassionati di sport. Gruppo Fini condivide i valori di sostenibilità, benessere e spirito di squadra dell'evento, promuovendo uno stile di vita attivo e salutare. La partecipazione rafforza il legame con la comunità locale e la storicità del brand, legato alla città di Modena, dove l'azienda è nata nel 1912.



Dal 31 marzo al 29 giugno 2025 Le **Conservas della Nonna** lancia un concorso dedicato ai consumatori. Ogni settimana, sarà possibile vincere un buono spesa da 100€ acquistando due prodotti del brand e caricando lo scontrino sulla pagina web dedicata. Cinque fortunati vincitori si aggiudicheranno un corso annuale di cucina su Club Academy, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia, con corsi tenuti da chef stellati. Nei weekend, alcune sedi selezionate di ipermercati ospiteranno isole promozionali con degustazioni e assaggi.





DEGUSTA

HOME NEWS DEGUSTA TV LA RIVISTA CONTATTI



Il territorio chiama e **Gruppo Fini** risponde con entusiasmo prendendo parte come sponsor ufficiale alla **prima edizione della Mezza Maratona d'Italia**, organizzata da **Master Group Sport** con il supporto tecnico-sportivo da parte dell'**ASD La Fratellanza 1874**, che si svolgerà il prossimo **30 marzo** tra **Maranello e Modena**. La storica azienda modenese riconferma così la volontà di **sostenere le iniziative locali, partecipando attivamente alla 1ª edizione dell'iniziativa e celebrando la lunga tradizione sportiva della città.**

Un percorso veloce tra luoghi iconici, in un ideale parallelismo fra **"la corsa"** e **"il mondo delle corse"** che punta a diventare un appuntamento di **grande rilievo podistico** e non solo. La gara ha l'obiettivo di valorizzare il territorio con la **partenza davanti al Museo Ferrari di Maranello** e arrivo a **Modena in Piazza Roma**, attraversando le strade dei comuni limitrofi di **Fiorano Modenese e Formigine**.

Nasce sotto questi auspici la **Mezza Maratona d'Italia**, dove la canonica gara sulla distanza dei **21,097 chilometri** sarà affiancata da quelle su distanze minori di **10 e 5 chilometri**. L'evento mira a ritagliarsi un duplice ruolo: attrattivo nel **calendario del podismo italiano**, ma anche **fiesta aperta a tutti**, appassionati, famiglie e atleti, che potranno vivere una giornata indimenticabile di sport e un'esperienza singolare e mai provata prima d'ora, in quanto avranno la possibilità di attraversare i luoghi simbolo di **Ferrari**, location normalmente chiuse al pubblico, tra cui il **circuito di Fiorano**, la **fabbrica Ferrari** e tante altre location esclusive. Un evento che richiamerà non solo i **runner professionisti**, ma anche tutti gli **appassionati**, perché non si tratta di una semplice corsa, bensì di un'avventura irripetibile all'insegna della **Velocità e della Passione**.

Gruppo Fini, in qualità di sponsor ufficiale, contribuirà all'iniziativa fornendo un "dolce" omaggio all'interno del **pacco gara**, che sarà distribuito a tutti i **10.000 partecipanti**, oltre che accogliendo con **assaggi, giochi e gadget** tutti i partecipanti e i visitatori all'interno del proprio stand allestito all'interno del



Villaggio Sponsor a Maranello.

Gruppo Fini ha sempre sostenuto le iniziative che valorizzano la comunità locale e la partecipazione a questo evento rappresenta un'ulteriore



testimonianza della sua **attenzione per il territorio** e per lo sport. L'azienda condivide i valori di **sostenibilità, benessere e spirito di squadra** che l'evento incarna, contribuendo a promuovere uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo, in linea con un'offerta di prodotti da sempre rispettosa di queste tematiche.

Inoltre, dal **31 marzo al 29 giugno**, **"Le Conserve della Nonna"** lancia un concorso dedicato ai consumatori.

Ogni settimana, sarà possibile vincere un **buono spesa del valore di 100€** semplicemente acquistando due prodotti della linea **"Le Conserve della Nonna"**. Partecipare è facile e veloce! Basta acquistare due prodotti **"Le Conserve della Nonna"**, fotografare lo scontrino e caricarlo sulla pagina web www.incucinaconlanonna.it dedicata al concorso per scoprire subito se si è tra i vincitori settimanali e in quel caso, ci si aggiudicherà un **corso annuale di cucina su Club Academy**, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia, con corsi tenuti da **chef stellati**. Nei weekend, alcune sedi selezionate di ipermercati ospiteranno isole promozionali con **degustazioni e assaggi**.



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



NON SOLO BUONO

Sede legale: **Via Confine, 1583 Ravarino (MO)**

Amministrazione: **Via Albareto, 211 Modena**



CONCORSI PARTNERSHIP

Fini sponsor della prima edizione della Mezza Maratona d'Italia e avvia un concorso



Gruppo Fini parteciperà come sponsor ufficiale alla prima edizione della Mezza Maratona d'Italia il 30 marzo 2025, confermando il suo impegno a sostenere le iniziative locali e celebrare la tradizione sportiva di Modena e Maranello. L'evento, che include gare su diverse distanze (21,0975 km, 10 km, 5 km), avrà un percorso che unisce simbolicamente il mondo delle corse automobilistiche e quello podistico, con partenza dal Museo Ferrari di Maranello e arrivo in Piazza Roma a Modena. L'obiettivo è valorizzare il territorio e creare una festa inclusiva per atleti, famiglie e appassionati di sport. Gruppo Fini condivide i valori di sostenibilità, benessere e spirito di squadra dell'evento, promuovendo uno stile di vita attivo e salutare. La partecipazione rafforza il legame con la comunità locale e la storicità del brand, legato alla città di Modena, dove l'azienda è nata nel 1912.

Inoltre, dal 31 marzo al 29 giugno 2025 Le Conserve della Nonna lancia un concorso dedicato ai consumatori. Ogni settimana, sarà possibile vincere un buono spesa da 100€ acquistando due prodotti del brand e caricando lo scontrino sulla pagina web dedicata. Cinque fortunati vincitori si aggiudicheranno un corso annuale di cucina su Club Academy, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia, con corsi tenuti da chef stellati. Nei weekend, alcune sedi selezionate di ipermercati ospiteranno isole promozionali con degustazioni e assaggi.



AZIENDE E CARRIERE COMUNICAZIONE SPORT

GRUPPO FINI AI NASTRI DI PARTENZA CON DUE MARATONE, UNA PODISTICA E UNA AL RISPARMIO

Publicato da Redazione 19/03/2025

Acquista 2 prodotti
Le Conserve della Nonna

Vinci ogni settimana

1 buono spesa 100€

in più ad estrazione finale
5 abbonamenti annuali
ai corsi di cucina

club academy

Il territorio chiama e Gruppo Fini risponde con entusiasmo, prendendo parte alla prima edizione della Mezza Maratona d'Italia, organizzata da Master Group Sport con il supporto tecnico-sportivo da parte dell'ASD La Fratellanza 1874, che si svolgerà il prossimo 30 marzo 2025 tra Maranello e Modena. La storica azienda modenese riconferma così la volontà di sostenere le iniziative locali, partecipando attivamente e celebrando la lunga tradizione sportiva della città.

Un percorso veloce tra luoghi iconici, in un ideale parallelismo fra "la corsa" e "il mondo delle corse" che punta a diventare un appuntamento di grande rilievo podistico e non solo. La gara ha l'obiettivo di valorizzare il territorio con la partenza davanti al Museo Ferrari di Maranello e arrivo a Modena in Piazza Roma, attraversando le strade dei comuni limitrofi di Fiorano Modenese e Formigine.

Nasce sotto questi auspici la Mezza Maratona d'Italia, dove la canonica gara sulla distanza dei 21,0975 chilometri sarà affiancata da quelle su distanze minori di 10 e 5 chilometri. L'evento mira a ritagliarsi un duplice ruolo: attrattivo nel calendario del podismo italiano, ma anche festa aperta a tutti, appassionati, famiglie e atleti, che potranno vivere una giornata indimenticabile di sport.

I partecipanti potranno vivere così un'esperienza singolare e mai provata prima d'ora, in quanto avranno la possibilità di attraversare i luoghi simbolo di Ferrari, location normalmente chiuse al pubblico, tra cui il circuito di Fiorano, la fabbrica Ferrari e tante altre location esclusive. Un evento che richiamerà non solo i runner professionisti, ma anche tutti gli appassionati, perché non si tratta di una semplice corsa, bensì di un'avventura irripetibile all'insegna della Velocità e della Passione.

Gruppo Fini in qualità di sponsor ufficiale contribuirà all'iniziativa fornendo un "dolce" omaggio all'interno del pacco gara, che sarà distribuito a tutti i 10.000 partecipanti, oltre che accogliendo con assaggi, giochi e gadget tutti i partecipanti e i visitatori all'interno del proprio stand allestito all'interno del Villaggio Sponsor a Maranello.

Gruppo Fini ha sempre sostenuto le iniziative che valorizzano la comunità locale e la partecipazione a questo evento rappresenta un'ulteriore testimonianza della sua attenzione per il territorio e per lo sport. L'azienda condivide i valori di sostenibilità, benessere e spirito di squadra che l'evento incarna, contribuendo a promuovere uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo, in linea con un'offerta di prodotti da sempre rispettosa di queste tematiche.

Una primavera tutta da gustare, quella preparata dal 31 marzo al 29 giugno da Le Conserve della Nonna, il brand del Gruppo Fini noto per l'ampia gamma di referenze, come passate, sughì, condimenti e confetture preparate con materie prime italiane, lavorate dal fresco, secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale. Parte infatti un goloso concorso dedicato ai consumatori in tutti i punti vendita, un'occasione imperdibile per vincere ricchi premi settimanali e un'estrazione finale per seguire i corsi di grandi maestri della cucina italiana.

Ogni settimana, sarà possibile vincere un buono spesa del valore di 100€ semplicemente acquistando due prodotti della linea Le Conserve della Nonna. Partecipare è facile e veloce! Basta acquistare due prodotti Le Conserve della Nonna, fotografare lo scontrino e caricarlo sulla pagina web www.incucinaconlanonna.it dedicata al concorso per scoprire subito se si è tra i vincitori settimanali.

Non solo, perché all'estrazione finale, cinque fortunati si aggiungeranno un corso annuale di cucina sulla piattaforma Club Academy, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia. I corsi, che spaziano dalla cucina e pasticceria alla panificazione, sono tenuti da alcuni dei più prestigiosi chef e maestri pasticceri italiani, come Luca Montersino, Igles Corelli, Max Mascia e Fabrizio Sepe, per citarne alcuni.

Inoltre, nei weekend dal 31 marzo al 29 giugno 2025, alcune sedi selezionate di ipermercati ospiteranno isole promozionali con hostess pronte ad accogliere i consumatori e offrire degustazioni e assaggi dei prodotti Le Conserve della Nonna, assaporando la qualità dei prodotti e ricevendo informazioni sul concorso.



📅 19 Marzo 2025 🌐 Imprese 📌 Marketing

Gruppo Fini sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia

L'azienda contribuirà con un omaggio nel pacco gara per i partecipanti e sarà presente con uno stand al Villaggio Sponsor.



Comunicato stampa

🕒 2' di lettura

Il territorio chiama e **Gruppo Fini** risponde con entusiasmo, prendendo parte **alla prima edizione della Mezza Maratona d'Italia**, organizzata da Master Group Sport con il supporto tecnico-sportivo da parte dell'ASD La Fratellanza 1874, che si svolgerà il prossimo **30 marzo 2025 tra Maranello e Modena**. La storica azienda modenese riconferma così la volontà di **sostenere le iniziative locali, partecipando attivamente e celebrando** la lunga tradizione sportiva della città.

Un percorso veloce tra luoghi iconici, in un ideale parallelismo fra *"la corsa"* e *"il mondo delle corse"* che punta a diventare un appuntamento di **grande rilievo podistico** e non solo. La gara ha l'obiettivo di valorizzare il territorio con la **partenza davanti al Museo Ferrari di Maranello** e arrivo a **Modena in Piazza Roma**, attraversando le strade dei comuni limitrofi di **Fiorano Modenese e Formigine**.

Nasce sotto questi auspici la Mezza Maratona d'Italia, dove la canonica gara sulla distanza dei **21,0975 chilometri** sarà affiancata da quelle su distanze minori di **10 e 5 chilometri**. L'evento mira a ritagliarsi un duplice ruolo: attrattivo nel **calendario del podismo italiano**, ma anche **fiesta aperta a tutti**, appassionati, famiglie e atleti, che potranno vivere una giornata indimenticabile di sport.

I partecipanti potranno vivere così un'esperienza singolare e mai provata prima d'ora, in quanto avranno la possibilità di attraversare i luoghi simbolo di **Ferrari**, location normalmente chiuse al pubblico, tra cui il **circuito di Fiorano**, la **fabbrica Ferrari** e tante altre location esclusive. Un evento che richiamerà non solo i runner professionisti, ma anche tutti gli appassionati, perché non si tratta di una semplice corsa, bensì di un'avventura irripetibile all'insegna della **Velocità e della Passione**.

Gruppo Fini in qualità di sponsor ufficiale contribuirà all'iniziativa fornendo un "dolce" omaggio all'interno del pacco gara, che sarà distribuito a tutti i 10.000 partecipanti, oltre che accogliendo con assaggi, giochi e gadget tutti i partecipanti e i visitatori all'interno del proprio stand allestito all'interno del **Villaggio Sponsor a Maranello**.

Questo testo è stato pubblicato integralmente/parzialmente come contributo esterno, pertanto non è un articolo prodotto dalla redazione di Rassegna Business

© Riproduzione citando la fonte RASSEGNA BUSINESS

Altre notizie su: [Gruppo Fini](#)

▼ Fonti e Note

Comunicato stampa Borderline Agency



Home

Rete

Lavoro

Messaggistica

Notifiche



Rassegna Business

6.367 follower

13 minuti •

+ Segui ...

Gruppo FINI spa partecipa alla prima edizione della Mezza Maratona d'Italia, che si terrà il 30 marzo 2025 tra Maranello e Modena. L'azienda sostiene così le iniziative locali e celebra la tradizione sportiva della città.

La gara si snoderà tra luoghi iconici, con partenza dal Museo Ferrari di Maranello e arrivo in Piazza Roma a Modena, attraversando Fiorano Modenese e Formigine.

L'evento comprenderà gare di 21,0975 km, 10 km e 5 km. Gruppo Fini sarà presente come sponsor ufficiale.

[#branding](#) [#business](#) [#imprese](#) [#marketing](#) [#partnership](#)



Gruppo Fini sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia

rassegnabusiness.news

Consiglia

Commenta

Diffondi il post

Invia



**DISTRIBUZIONE
MODERNA**

Il primo quotidiano online sulla GDO

VIDEO TGDO PODCAST DM MAGAZINE PL MAGAZINE SPECIA

#MARCA2025

Gruppo Fini protagonista di due maratone



redazione

Gruppo Fini annuncia la partecipazione a due maratone: una podistica e una al risparmio. L'azienda, infatti, prende parte **alla prima edizione della Mezza Maratona d'Italia**, organizzata da Master Group Sport con il supporto tecnico-sportivo da parte dell'Asd La Fratellanza 1874, che si svolgerà il prossimo **30 marzo 2025 tra Maranello e Modena**. La gara ha l'obiettivo di valorizzare il territorio con la partenza davanti al Museo Ferrari di Maranello e arrivo a Modena in Piazza Roma, attraversando le strade dei comuni limitrofi di Fiorano Modenese e Formigine. Gruppo Fini in qualità di sponsor ufficiale contribuirà all'iniziativa fornendo un "dolce" omaggio all'interno del pacco gara, che sarà distribuito a tutti i 10.000 partecipanti, oltre che accogliendo con assaggi, giochi e gadget tutti i partecipanti e i visitatori all'interno del proprio stand allestito all'interno del villaggio sponsor a Maranello.

Allo stesso tempo, dal 31 marzo al 29 giugno 2025 il brand del Gruppo Fini **Conserve della Nonna** lancia un **concorso consumer** all'insegna del gusto e della passione per la cucina in tutti i punti vendita. Un'occasione per vincere ricchi premi settimanali e un'estrazione finale per seguire i corsi di grandi maestri della cucina italiana. Ogni settimana, sarà possibile vincere un buono spesa del valore di 100 euro semplicemente acquistando due prodotti della linea Le Conserve della Nonna. Basta fotografare lo scontrino e caricarlo sulla pagina del sito del brand dedicata al concorso per scoprire subito se si è tra i vincitori settimanali. All'estrazione finale, cinque fortunati si aggiudicheranno un corso annuale di cucina sulla piattaforma Club Academy, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia.

Inoltre, nei weekend dal 31 marzo al 29 giugno 2025, alcune sedi selezionate di ipermercati ospiteranno isole promozionali con hostess pronte ad accogliere i consumatori e offrire degustazioni e assaggi dei prodotti Le Conserve della Nonna, assaporando la qualità dei prodotti e ricevendo informazioni sul concorso.



📅 20 Marzo 2025 📍 Imprese 🏷 Marketing

Le Conserve della Nonna (Gruppo Fini) promuove un'iniziativa dal 31 marzo al 29 giugno 2025



L'iniziativa prevede attività promozionali e concorsi dedicati ai consumatori. In palio, premi settimanali e la possibilità di partecipare a corsi di cucina online.

Comunicato stampa

🕒 1' di lettura

Una primavera tutta da gustare, quella preparata dal 31 marzo al 29 giugno 2025 da **Le Conserve della Nonna**, il brand del Gruppo Fini noto per l'ampia gamma di referenze, come passate, sughi, condimenti e confetture preparate con materie prime italiane, lavorate dal fresco, secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale. Parte infatti un **goloso concorso dedicato ai consumatori in tutti i punti vendita**, un'occasione imperdibile per vincere **ricchi premi settimanali** e un'**estrazione finale** per seguire i corsi di grandi maestri della cucina italiana.

Ogni settimana, sarà possibile vincere un **buono spesa del valore di 100€** semplicemente acquistando due prodotti della linea **Le Conserve della Nonna**.

Partecipare è facile e veloce! Basta acquistare due prodotti Le Conserve della Nonna, **fotografare lo scontrino e caricarlo sulla pagina web www.incucinaconlanonna.it dedicata al concorso** per scoprire subito se si è tra i vincitori settimanali.

Non solo, perché all'estrazione finale, cinque fortunati si aggiudicheranno un corso annuale di cucina sulla piattaforma Club Academy, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia. I corsi, che spaziano dalla cucina e pasticceria alla panificazione, sono tenuti da alcuni dei più prestigiosi **chef e maestri pasticceri italiani, come Luca Montersino, Igles Corelli, Max Mascia e Fabrizio Sepe**, per citarne alcuni.

Inoltre, nei **weekend** dal 31 marzo al 29 giugno 2025, **alcune sedi selezionate di ipermercati** ospiteranno **isole promozionali con hostess** pronte ad accogliere i consumatori e offrire **degustazioni e assaggi** dei prodotti Le Conserve della Nonna, assaporando la qualità dei prodotti e ricevendo informazioni sul concorso.

Questo testo è stato pubblicato integralmente/parzialmente come contributo esterno, pertanto non è un articolo prodotto dalla redazione di Rassegna Business

© Riproduzione citando la fonte RASSEGNA BUSINESS

Altre notizie su: [Gruppo Fini](#)

▼ Fonti e Note

Comunicato stampa Borderline Agency



DISTRIBUZIONE

Home » Gruppo Fini alla Mezza Maratona d'Italia



Gruppo Fini alla Mezza Maratona d'Italia

📅 21/03/2025 09:45 📍 Redazione Agenfood 📁 DISTRIBUZIONE

(Agen Food) – Modena, 21 mar. – Il territorio chiama e **Gruppo Fini** risponde con entusiasmo, prendendo parte **alla prima edizione della Mezza Maratona d'Italia**, organizzata da Master Group Sport con il supporto tecnico-sportivo da parte dell'ASD La Fratellanza 1874, che si svolgerà il prossimo **30 marzo 2025 tra Maranello e Modena**. La storica azienda modenese riconferma così la volontà di **sostenere le iniziative locali, partecipando attivamente** e celebrando la lunga tradizione sportiva della città.

Un percorso veloce tra luoghi iconici, in un ideale parallelismo fra *"la corsa"* e *"il mondo delle corse"* che punta a diventare un appuntamento di **grande rilievo podistico** e non solo. La gara ha l'obiettivo di valorizzare il territorio con la **partenza** davanti al **Museo Ferrari di Maranello** e arrivo a **Modena in Piazza Roma**, attraversando le strade dei comuni limitrofi di **Fiorano Modenese e Formigine**.

Nasce sotto questi auspici la Mezza Maratona d'Italia, dove la canonica gara sulla distanza dei **21,0975 chilometri** sarà affiancata da quelle su distanze minori di **10 e 5 chilometri**. L'evento mira a ritagliarsi un duplice ruolo: attrattivo nel **calendario del podismo italiano**, ma anche **fiesta aperta a tutti**, appassionati, famiglie e atleti, che potranno vivere una giornata indimenticabile di sport.

I partecipanti potranno vivere così un'esperienza singolare e mai provata prima d'ora, in quanto avranno la possibilità di attraversare i luoghi simbolo di **Ferrari**, location normalmente chiuse al pubblico, tra cui il **circuito di Fiorano**, la **fabbrica Ferrari** e tante altre location esclusive. Un evento che richiamerà non solo i runner professionisti, ma anche tutti gli appassionati, perché non si tratta di una semplice corsa, bensì di un'avventura irripetibile all'insegna della **Velocità e della Passione**.

Gruppo Fini in qualità di sponsor ufficiale contribuirà all'iniziativa fornendo un "dolce" omaggio all'interno del pacco gara, che sarà distribuito a tutti i 10.000 partecipanti, oltre che accogliendo con assaggi, giochi e gadget tutti i partecipanti e i visitatori all'interno del proprio stand allestito all'interno del **Villaggio Sponsor a Maranello**.

Gruppo Fini ha sempre sostenuto le iniziative che valorizzano la comunità locale e la partecipazione a questo evento rappresenta un'ulteriore testimonianza della sua attenzione per il territorio e per lo sport. **L'azienda condivide i valori di sostenibilità, benessere e spirito di squadra** che l'evento incarna, contribuendo a promuovere uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo, in linea con un'offerta di prodotti da sempre rispettosa di queste tematiche.



Gruppo Fini protagonista alla prima edizione della Mezza Maratona d'Italia a Modena

La Mezza Maratona d'Italia, in programma il 30 marzo 2025 a Modena, offrirà un percorso di 21 km tra storia e bellezze locali, con eventi collaterali per tutti.

by **Sofia Greco** 21 Marzo 2025



Gruppo Fini protagonista alla prima edizione della Mezza Maratona d'Italia a Modena - Gaeta.it

Il **30 marzo 2025** si svolgerà la prima edizione della **Mezza Maratona d'Italia**, un evento sportivo di grande rilevanza che unirà l'amore per la corsa e le bellezze del territorio **modenese**. Organizzata da **Master Group Sport**, con il supporto tecnico dell'**ASD La Fratellanza 1874**, questa competizione attraverserà luoghi iconici come il **Museo Ferrari** e **Piazza Roma a Modena**. **Gruppo Fini**, storica realtà del settore alimentare, si conferma come sponsor ufficiale, testimoniando il suo impegno verso l'attività sportiva e la comunità locale.

Un percorso tra passione e tradizione

La **Mezza Maratona d'Italia** presenta un tracciato che promette di essere non solo tecnico, ma anche emozionante, offrendo l'opportunità di correre all'interno di un contesto che celebra la tradizione automobilistica italiana. La partenza avverrà davanti al **Museo Ferrari di Maranello**, un luogo simbolo che rappresenta non solo il cuore del motorismo, ma anche l'orgoglio di una comunità. Dopo aver attraversato i comuni di **Fiorano Modenese** e **Formigine**, i partecipanti giungeranno a **Modena in Piazza Roma**, un arrivo che incarna lo spirito di appartenenza alla città.

La gara principale si snoderà per **21,0975 chilometri**, ma non mancheranno eventi collaterali. Sono previste corse su distanze più brevi di **10 e 5 chilometri**, pensate per coinvolgere un pubblico più ampio. L'obiettivo dell'organizzazione è di trasformare la manifestazione in un appuntamento fisso nel calendario nazionale del podismo, creando un'atmosfera festosa che possa coinvolgere non solo gli atleti professionisti, ma anche famiglie e appassionati di tutte le età.

Un evento unico tra storia e modernità

Questo evento non si limiterà a essere una semplice competizione. I partecipanti avranno l'opportunità di esplorare luoghi solitamente inaccessibili al pubblico, come il famoso circuito di **Fiorano** e la fabbrica **Ferrari**. Questi dettagli rendono la **Mezza Maratona** un'esperienza unica, che va oltre la corsa stessa. La manifestazione promette di trasformarsi in una celebrazione della velocità e della passione, non solo per i corridori, ma anche per tutti coloro che vorranno godersi l'atmosfera festiva.

La sinergia tra sport e cultura è evidente e grazie a questa iniziativa, gli atleti potranno non solo sfidarsi, ma anche apprezzare le meraviglie di un territorio ricco di storia e innovazione. Dalla storia della **Ferrari** ai paesaggi incantevoli dell'**Emilia-Romagna**, ogni chilometro della corsa sarà un viaggio tra tradizione e modernità.

Gruppo Fini: sponsor e sostenitore della comunità

Il **Gruppo Fini** svolge un ruolo cruciale come sponsor ufficiale di questo evento, portando il suo contributo in modo significativo. Ogni partecipante riceverà un pacco gara contenente un dolce omaggio dell'azienda, simbolo della sua attenzione verso la comunità locale. All'interno del **Villaggio Sponsor a Maranello**, i visitatori potranno assaporare deliziosi assaggi e partecipare a giochi e attività, rendendo l'intera esperienza ancora più coinvolgente.

Questa presenza non è solo un modo per promuovere il proprio marchio, ma rappresenta anche un impegno verso valori quali sostenibilità e benessere. Attraverso la partecipazione a eventi locali, il **Gruppo Fini** dimostra la sua volontà di supportare uno stile di vita attivo, favorendo una cultura di condivisione e team spirit tra i cittadini.

Con l'avvicinarsi della **Mezza Maratona d'Italia**, **Modena** si prepara a vivere una giornata di sport e festa, unendo la passione per la corsa con l'amore per un territorio che ha tanto da offrire.



International Press Life

Il blog ufficiale di Carla Cavicchini – Paomaplica



Home

Il Gruppo FINI alla Mezza Maratona d'Italia

Pubblicato il 15 Marzo 2025 da [CarlaCavicchini](#)

Il Gruppo Fini ai nastri di partenza con due maratone, una podistica e una al risparmio:



Gruppo Fini parteciperà come sponsor ufficiale alla prima edizione della **Mezza Maratona d'Italia il 30 marzo 2025**, confermando il suo impegno a sostenere le iniziative locali e celebrare la tradizione sportiva di Modena e Maranello. L'evento, che include gare su

diverse distanze (21,0975 km, 10 km, 5 km), avrà un percorso che unisce simbolicamente il mondo delle corse automobilistiche e quello podistico, con partenza dal Museo Ferrari di Maranello e arrivo in Piazza Roma a Modena. L'obiettivo è valorizzare il territorio e creare una festa inclusiva per atleti, famiglie e appassionati di sport. Gruppo Fini condivide i valori di sostenibilità, benessere e spirito di squadra dell'evento, promuovendo uno stile di vita attivo e salutare. La partecipazione rafforza il legame con la comunità locale e la storicità del brand, legato alla città di Modena, dove l'azienda è nata nel 1912.



Dal 31 marzo al 29 giugno 2025 Le **Conserve della Nonna** lancia un concorso dedicato ai consumatori. Ogni settimana, sarà possibile vincere un buono spesa da 100€ acquistando due prodotti del brand e caricando lo scontrino sulla pagina web dedicata. Cinque fortunati vincitori si aggiudicheranno un corso annuale di cucina su Club Academy, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia, con corsi tenuti da chef stellati. Nei weekend, alcune sedi selezionate di ipermercati ospiteranno isole promozionali con degustazioni e assaggi.



BOLOGNA2000

PRIMA PAGINA BOLOGNA APPENNINO BOLOGNESE REGIONE



Home > Modena > GialloModena, l'invasione dei detectives Avis in centro a Modena

MODENA

GialloModena, l'invasione dei detectives Avis in centro a Modena

24 Marzo 2025

*"Stumpi" – prima classificata*

Sono state 137 le coppie di "investigatori per un giorno" che domenica 23 marzo dal quartier generale di Palazzo Carandini del Banco BPM si sono riversati in centro storico per "GialloModena – caccia all'assassino", il gioco investigativo a coppie promosso da Avis con Modenamoremio, in collaborazione con Giallo Festival e il patrocinio del Comune di Modena. Tre ore di tempo per svelare gli indizi sulle tracce di un misterioso social killer, seguendo un percorso di 11 "yellow point" dislocati fra vie, piazze ed esercizi commerciali del centro, presidiati dalla squadra di oltre 30 volontari messa in campo da Avis. Al rientro delle squadre è stato poi Claudio Lei, lo scrittore modenese autore della trama di GialloModena, a districare la storia e svelarne la soluzione.

Cinque le coppie vincitrici, fra le 83 che sono riuscite a terminare il gioco. Prima classificata la squadra "Stumpi", seguita da "Caselline 3", al terzo posto "Boss e Mini Boss", al quarto "Testa Balorda", quinta la coppia "Stradello Chiesa". A tutti un ricco bottino di premi fra prodotti alimentari de Le Conserve della Nonna e buoni pranzo nei ristoranti cittadini, coupon beauty e buoni fitness messi a disposizione dalle attività aderenti a Modenamoremio, oltre a libri polizieschi offerti da Giallo Festival e romanzi dello stesso autore Claudio Lei. I presidenti regionale di Avis Maurizio Pirazzoli, provinciale Cristiano Terenziani e di Avis Comunale di Modena Antonio Ragazzi hanno infine consegnato i riconoscimenti a Modenamoremio, Giallo Festival, Banco BPM e Claudio Lei per aver collaborato al successo dell'iniziativa.



ARTICLE MARKETING

Marzo 2025



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Eventi, Gastronomia, Sport, Varie](#) » [Blog article: Gruppo Fini alla Mezza Maratona d'Italia](#) | [Comunicati stampa](#)

Gruppo Fini alla Mezza Maratona d'Italia

📅 27 Marzo 2025 da 📍 [Borderline Agency](#)

La storica azienda modenese sarà sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia, il 30 marzo, confermando ancora una volta il proprio legame con il territorio, con una partecipazione attiva alla I° edizione dell'iniziativa nei luoghi iconici di Modena e Maranello.

Il territorio chiama e Gruppo Fini risponde con entusiasmo, prendendo parte alla prima edizione della Mezza Maratona d'Italia, organizzata da Master Group Sport con il supporto tecnico-sportivo da parte dell'ASD La Fratellanza 1874, che si svolgerà il prossimo 30 marzo 2025 tra Maranello e Modena. La storica azienda modenese riconferma così la volontà di sostenere le iniziative locali, partecipando attivamente e celebrando la lunga tradizione sportiva della città.

Un percorso veloce tra luoghi iconici, in un ideale parallelismo fra "la corsa" e "il mondo delle corse" che punta a diventare un appuntamento di grande rilievo podistico e non solo. La gara ha l'obiettivo di valorizzare il territorio con la partenza davanti al Museo Ferrari di Maranello e arrivo a Modena in Piazza Roma, attraversando le strade dei comuni limitrofi di Fiorano Modenese e Formigine.

Nasce sotto questi auspici la Mezza Maratona d'Italia, dove la canonica gara sulla distanza dei 21,0975 chilometri sarà affiancata da quelle su distanze minori di 10 e 5 chilometri. L'evento mira a ritagliarsi un duplice ruolo: attrattivo nel calendario del podismo italiano, ma anche festa aperta a tutti, appassionati, famiglie e atleti, che potranno vivere una giornata indimenticabile di sport.

I partecipanti potranno vivere così un'esperienza singolare e mai provata prima d'ora, in quanto avranno la possibilità di attraversare i luoghi simbolo di Ferrari, location normalmente chiuse al pubblico, tra cui il circuito di Fiorano, la fabbrica Ferrari e tante altre location esclusive. Un evento che richiamerà non solo i runner professionisti, ma anche tutti gli appassionati, perché non si tratta di una semplice corsa, bensì di un'avventura irripetibile all'insegna della Velocità e della Passione.

Gruppo Fini in qualità di sponsor ufficiale contribuirà all'iniziativa fornendo un "dolce" omaggio all'interno del pacco gara, che sarà distribuito a tutti i 10.000 partecipanti, oltre che accogliendo con assaggi, giochi e gadget tutti i partecipanti e i visitatori all'interno del proprio stand allestito all'interno del Villaggio Sponsor a Maranello.

Gruppo Fini ha sempre sostenuto le iniziative che valorizzano la comunità locale e la partecipazione a questo evento rappresenta un'ulteriore testimonianza della sua attenzione per il territorio e per lo sport. L'azienda condivide i valori di sostenibilità, benessere e spirito di squadra che l'evento incarna, contribuendo a promuovere uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo, in linea con un'offerta di prodotti da sempre rispettosa di queste tematiche.

www.nonsolobuono.it

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



Gruppo Fini alla Mezza Maratona d'Italia

27 Marzo 2025 di BorderlineAgency

La storica azienda modenese sarà sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia, il 30 marzo, confermando ancora una volta il proprio legame con il territorio, con una partecipazione attiva alla 1° edizione dell'iniziativa nei luoghi iconici di Modena e Maranello.

Il territorio chiama e **Gruppo Fini** risponde con entusiasmo, prendendo parte **alla prima edizione della Mezza Maratona d'Italia**, organizzata da Master Group Sport con il supporto tecnico-sportivo da parte dell'ASD La Fratellanza 1874, che si svolgerà il prossimo **30 marzo 2025 tra Maranello e Modena**. La storica azienda modenese riconferma così la volontà di **sostenere le iniziative locali, partecipando attivamente** e celebrando la lunga tradizione sportiva della città.

Un percorso veloce tra luoghi iconici, in un ideale parallelismo fra *"la corsa"* e *"il mondo delle corse"* che punta a diventare un appuntamento di **grande rilievo podistico** e non solo. La gara ha l'obiettivo di valorizzare il territorio con la **partenza** davanti al **Museo Ferrari di Maranello** e arrivo a **Modena in Piazza Roma**, attraversando le strade dei comuni limitrofi di **Fiorano Modenese e Formigine**.

Nasce sotto questi auspici la Mezza Maratona d'Italia, dove la canonica gara sulla distanza dei **21,0975 chilometri** sarà affiancata da quelle su distanze minori di **10 e 5 chilometri**. L'evento mira a ritagliarsi un duplice ruolo: attrattivo nel **calendario del podismo italiano**, ma anche **fiesta aperta a tutti**, appassionati, famiglie e atleti, che potranno vivere una giornata indimenticabile di sport.

I partecipanti potranno vivere così un'esperienza singolare e mai provata prima d'ora, in quanto avranno la possibilità di attraversare i luoghi simbolo di **Ferrari**, location normalmente chiuse al pubblico, tra cui il **circuito di Fiorano**, la **fabbrica Ferrari** e tante altre location esclusive. Un evento che richiamerà non solo i runner professionisti, ma anche tutti gli appassionati, perché non si tratta di una semplice corsa, bensì di un'avventura irripetibile all'insegna della **Velocità e della Passione**.

Gruppo Fini in qualità di sponsor ufficiale contribuirà all'iniziativa fornendo un "dolce" omaggio all'interno del pacco gara, che sarà distribuito a tutti i 10.000 partecipanti, oltre che accogliendo con assaggi, giochi e gadget tutti i partecipanti e i visitatori all'interno del proprio stand allestito all'interno del **Villaggio Sponsor a Maranello**.

Gruppo Fini ha sempre sostenuto le iniziative che valorizzano la comunità locale e la partecipazione a questo evento rappresenta un'**ulteriore testimonianza della sua attenzione per il territorio** e per lo sport. **L'azienda condivide i valori di sostenibilità, benessere e spirito di squadra** che l'evento incarna, contribuendo a promuovere uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo, in linea con un'offerta di prodotti da sempre rispettosa di queste tematiche.

www.nonsolobuono.it

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

Gruppo Fini alla Mezza Maratona d'Italia

Pubblicata da: [Borderline](#)



La storica azienda modenese sarà sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia, il 30 marzo, confermando ancora una volta il proprio legame con il territorio, con una partecipazione attiva alla 1ª edizione dell'iniziativa nei luoghi iconici di Modena e Maranello.

Il territorio chiama e Gruppo Fini risponde con entusiasmo, prendendo parte alla prima edizione della Mezza Maratona d'Italia, organizzata da Master

Group Sport con il supporto tecnico-sportivo da parte dell'ASD La Fratellanza 1874, che si svolgerà il prossimo 30 marzo 2025 tra Maranello e Modena. La storica azienda modenese riconferma così la volontà di sostenere le iniziative locali, partecipando attivamente e celebrando la lunga tradizione sportiva della città.

Un percorso veloce tra luoghi iconici, in un ideale parallelismo fra "la corsa" e "il mondo delle corse" che punta a diventare un appuntamento di grande rilievo podistico e non solo. La gara ha l'obiettivo di valorizzare il territorio con la partenza davanti al Museo Ferrari di Maranello e arrivo a Modena in Piazza Roma, attraversando le strade dei comuni limitrofi di Fiorano Modenese e Formigine.

Nasce sotto questi auspici la Mezza Maratona d'Italia, dove la canonica gara sulla distanza dei 21,0975 chilometri sarà affiancata da quelle su distanze minori di 10 e 5 chilometri. L'evento mira a ritagliarsi un duplice ruolo: attrattivo nel calendario del podismo italiano, ma anche festa aperta a tutti, appassionati, famiglie e atleti, che potranno vivere una giornata indimenticabile di sport.

I partecipanti potranno vivere così un'esperienza singolare e mai provata prima d'ora, in quanto avranno la possibilità di attraversare i luoghi simbolo di Ferrari, location normalmente chiuse al pubblico, tra cui il circuito di Fiorano, la fabbrica Ferrari e tante altre location esclusive. Un evento che richiamerà non solo i runner professionisti, ma anche tutti gli appassionati, perché non si tratta di una semplice corsa, bensì di un'avventura irripetibile all'insegna della Velocità e della Passione.

Gruppo Fini in qualità di sponsor ufficiale contribuirà all'iniziativa fornendo un "dolce" omaggio all'interno del pacco gara, che sarà distribuito a tutti i 10.000 partecipanti, oltre che accogliendo con assaggi, giochi e gadget tutti i partecipanti e i visitatori all'interno del proprio stand allestito all'interno del Villaggio Sponsor a Maranello.

Gruppo Fini ha sempre sostenuto le iniziative che valorizzano la comunità locale e la partecipazione a questo evento rappresenta un'ulteriore testimonianza della sua attenzione per il territorio e per lo sport. L'azienda condivide i valori di sostenibilità, benessere e spirito di squadra che l'evento incarna, contribuendo a promuovere uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo, in linea con un'offerta di prodotti da sempre rispettosa di queste tematiche.

www.nonsolobuono.it

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



Gruppo Fini alla Mezza Maratona d'Italia

La storica azienda modenese sarà sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia, il 30 marzo, confermando ancora una volta il proprio legame con il territorio, con una partecipazione attiva alla 1ª edizione dell'iniziativa nei luoghi iconici di Modena e Maranello.

Bologna, 27/03/2025 (informazione.it - comunicati stampa - sport)

Il territorio chiama e Gruppo Fini risponde con entusiasmo, prendendo parte alla prima edizione della Mezza Maratona d'Italia, organizzata da Master Group Sport con il supporto tecnico-sportivo da parte dell'ASD La Fratellanza 1874, che si svolgerà il prossimo 30 marzo 2025 tra Maranello e Modena. La storica azienda modenese riconferma così la volontà di sostenere le iniziative locali, partecipando attivamente e celebrando la lunga tradizione sportiva della città.

Un percorso veloce tra luoghi iconici, in un ideale parallelismo fra "la corsa" e "il mondo delle corse" che punta a diventare un appuntamento di grande rilievo podistico e non solo. La gara ha l'obiettivo di valorizzare il territorio con la partenza davanti al Museo Ferrari di Maranello e arrivo a Modena in Piazza Roma, attraversando le strade dei comuni limitrofi di Fiorano Modenese e Formigine.

Nasce sotto questi auspici la Mezza Maratona d'Italia, dove la canonica gara sulla distanza dei 21,0975 chilometri sarà affiancata da quelle su distanze minori di 10 e 5 chilometri. L'evento mira a ritagliarsi un duplice ruolo: attrattivo nel calendario del podismo italiano, ma anche festa aperta a tutti, appassionati, famiglie e atleti, che potranno vivere una giornata indimenticabile di sport.

I partecipanti potranno vivere così un'esperienza singolare e mai provata prima d'ora, in quanto avranno la possibilità di attraversare i luoghi simbolo di Ferrari, location normalmente chiuse al pubblico, tra cui il circuito di Fiorano, la fabbrica Ferrari e tante altre location esclusive. Un evento che richiamerà non solo i runner professionisti, ma anche tutti gli appassionati, perché non si tratta di una semplice corsa, bensì di un'avventura irripetibile all'insegna della Velocità e della Passione.

Gruppo Fini in qualità di sponsor ufficiale contribuirà all'iniziativa fornendo un "dolce" omaggio all'interno del pacco gara, che sarà distribuito a tutti i 10.000 partecipanti, oltre che accogliendo con assaggi, giochi e gadget tutti i partecipanti e i visitatori all'interno del proprio stand allestito all'interno del Villaggio Sponsor a Maranello.



Gruppo Fini ha sempre sostenuto le iniziative che valorizzano la comunità locale e la partecipazione a questo evento rappresenta un'ulteriore testimonianza della sua attenzione per il territorio e per lo sport. L'azienda condivide i valori di sostenibilità, benessere e spirito di squadra che l'evento incarna, contribuendo a promuovere uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo, in linea con un'offerta di prodotti da sempre rispettosa di queste tematiche.

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

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.nonsolobuono.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

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



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Gruppo Fini alla Mezza Maratona d'Italia >

Gruppo Fini alla Mezza Maratona d'Italia

La storica azienda modenese sarà sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia, il 30 marzo, confermando ancora una volta il proprio legame con il territorio, con una partecipazione attiva alla 1° edizione dell'iniziativa nei luoghi iconici di Modena e Maranello.

Il territorio chiama e **Gruppo Fini** risponde con entusiasmo, prendendo parte **alla prima edizione della Mezza Maratona d'Italia**, organizzata da Master Group Sport con il supporto tecnico-sportivo da parte dell'ASD La Fratellanza 1874, che si svolgerà il prossimo **30 marzo 2025 tra Maranello e Modena**. La storica azienda modenese riconferma così la volontà di **sostenere le iniziative locali, partecipando attivamente** e celebrando la lunga tradizione sportiva della città.

Un percorso veloce tra luoghi iconici, in un ideale parallelismo fra *"la corsa"* e *"il mondo delle corse"* che punta a diventare un appuntamento di **grande rilievo podistico** e non solo. La gara ha l'obiettivo di valorizzare il territorio con la **partenza** davanti al **Museo Ferrari di Maranello** e arrivo a **Modena in Piazza Roma**, attraversando le strade dei comuni limitrofi di **Fiorano Modenese e Formigine**.

Nasce sotto questi auspici la Mezza Maratona d'Italia, dove la canonica gara sulla distanza dei **21,0975 chilometri** sarà affiancata da quelle su distanze minori di **10 e 5 chilometri**. L'evento mira a ritagliarsi un duplice ruolo: attrattivo nel **calendario del podismo italiano**, ma anche **fiesta aperta a tutti**, appassionati, famiglie e atleti, che potranno vivere una giornata indimenticabile di sport.

I partecipanti potranno vivere così un'esperienza singolare e mai provata prima d'ora, in quanto avranno la possibilità di attraversare i luoghi simbolo di **Ferrari**, location normalmente chiuse al pubblico, tra cui il **circuito di Fiorano**, la **fabbrica Ferrari** e tante altre location esclusive. Un evento che richiamerà non solo i runner professionisti, ma anche tutti gli appassionati, perché non si tratta di una semplice corsa, bensì di un'avventura irripetibile all'insegna della **Velocità e della Passione**.

Gruppo Fini in qualità di sponsor ufficiale contribuirà all'iniziativa fornendo un "dolce" omaggio all'interno del pacco gara, che sarà distribuito a tutti i 10.000 partecipanti, oltre che accogliendo con assaggi, giochi e gadget tutti i partecipanti e i visitatori all'interno del proprio stand allestito all'interno del **Villaggio Sponsor a Maranello**.

Gruppo Fini ha sempre sostenuto le iniziative che valorizzano la comunità locale e la partecipazione a questo evento rappresenta **un'ulteriore testimonianza della sua attenzione per il territorio** e per lo sport. **L'azienda condivide i valori di sostenibilità, benessere e spirito di squadra** che l'evento incarna, contribuendo a promuovere uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo, in linea con un'offerta di prodotti da sempre rispettosa di queste tematiche.

www.nonsolobuono.it

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



COMUNICATI-STAMPA.NET

L'informazione in autoedizione

SPORT

COMUNICATO STAMPA

Gruppo Fini alla Mezza Maratona d'Italia

📅 28/03/25 📍 Emilia Romagna (Modena)

di Matteo Barboni

La storica azienda modenese sarà sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia, il 30 marzo, confermando ancora una volta il proprio legame con il territorio, con una partecipazione attiva alla 1ª edizione dell'iniziativa nei luoghi iconici di Modena e Maranello.

Il territorio chiama e Gruppo Fini risponde con entusiasmo, prendendo parte alla prima edizione della Mezza Maratona d'Italia, organizzata da Master Group Sport con il supporto tecnico-sportivo da parte dell'ASD La Fratellanza 1874, che si svolgerà il prossimo 30 marzo 2025 tra Maranello e Modena. La storica azienda modenese riconferma così la volontà di sostenere le iniziative locali, partecipando attivamente e celebrando la lunga tradizione sportiva della città. Un percorso veloce tra luoghi iconici, in un ideale parallelismo fra "la corsa" e "il mondo delle corse" che punta a diventare un appuntamento di grande rilievo podistico e non solo. La gara ha l'obiettivo di valorizzare il territorio con la partenza davanti al Museo Ferrari di Maranello e arrivo a Modena in Piazza Roma, attraversando le strade dei comuni limitrofi di Fiorano Modenese e Formigine.

Nasce sotto questi auspici la Mezza Maratona d'Italia, dove la canonica gara sulla distanza dei 21,0975 chilometri sarà affiancata da quelle su distanze minori di 10 e 5 chilometri. L'evento mira a ritagliarsi un duplice ruolo: attrattivo nel calendario del podismo italiano, ma anche festa aperta a tutti, appassionati, famiglie e atleti, che potranno vivere una giornata indimenticabile di sport.

I partecipanti potranno vivere così un'esperienza singolare e mai provata prima d'ora, in quanto avranno la possibilità di attraversare i luoghi simbolo di Ferrari, location normalmente chiuse al pubblico, tra cui il circuito di Fiorano, la fabbrica Ferrari e tante altre location esclusive. Un evento che richiamerà non solo i runner professionisti, ma anche tutti gli appassionati, perché non si tratta di una semplice corsa, bensì di un'avventura irripetibile all'insegna della Velocità e della Passione.

Gruppo Fini in qualità di sponsor ufficiale contribuirà all'iniziativa fornendo un "dolce" omaggio all'interno del pacco gara, che sarà distribuito a tutti i 10.000 partecipanti, oltre che accogliendo con assaggi, giochi e gadget tutti i partecipanti e i visitatori all'interno del proprio stand allestito all'interno del Villaggio Sponsor a Maranello.

Gruppo Fini ha sempre sostenuto le iniziative che valorizzano la comunità locale e la partecipazione a questo evento rappresenta un'ulteriore testimonianza della sua attenzione per il territorio e per lo sport. L'azienda condivide i valori di sostenibilità, benessere e spirito di squadra che l'evento incarna, contribuendo a promuovere uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo, in linea con un'offerta di prodotti da sempre rispettosa di queste tematiche.

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

<https://www.nonsolobuono.it>



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Gennaio 2025



15/01/2025
Pag. 20 N.1 - gen/feb 2025

Distribuzione Moderna

MERCATI | **DMM**



Considerati una bandiera della **cucina nazionale**, i derivati del pomodoro costituiscono un mercato abbastanza stabile, ma l'**innovazione** favorisce il superamento del concetto di **commodity** e valorizza le produzioni locali e le **filieri controllate**.

Nell'anno terminante il 27 ottobre 2024, il mercato dei derivati del pomodoro in Italia ha raggiunto un fatturato di quasi 846 milioni di euro, registrando un aumento del giro d'affari dello 0,8%. Nonostante la lieve crescita a valore, il segmento evidenzia trend di segno negativo a volume (-0,2%), realizzando un totale di circa 460,6 milioni di chilogrammi venduti. Rispetto all'anno precedente, la categoria ha quindi sicuramente visto un rallentamento delle vendite. In questo contesto, il continuo aumento del prezzo medio al chilo (+1%) non ha giocato favorevolmente, nonostante le promozioni abbiano registrato un'importante crescita d'intensità a volume (+1,5%), raggiungendo il 38,6% (dati NIQ, totale Italia, Iper+Super+Liberi Servizi+Discount).

AREE GEOGRAFICHE E CANALI DISTRIBUTIVI

Le performance migliori si sono registrate nelle aree geografiche con la sales location a volume inferiore. L'Area 1 e l'Area 2, che rappresentano rispettivamente il 22,6% e il 13,8% delle vendite, si sono contraddistinte per

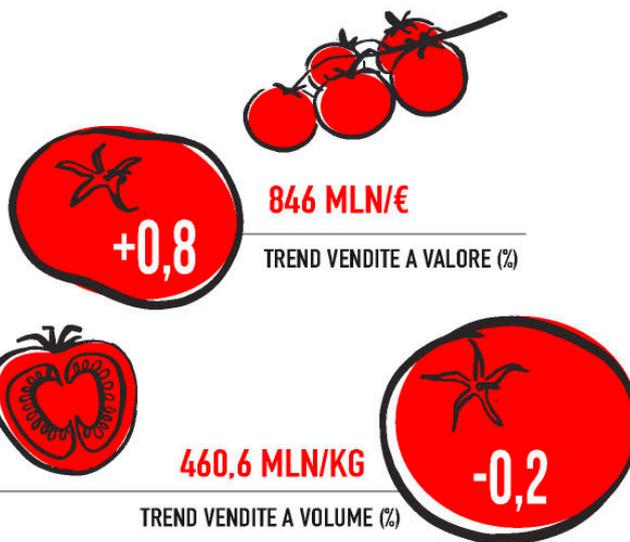


DM MAGAZINE 17

la crescita sia a valore che a volume (Area 1 con +2,5% e +1,9% e Area 2 con +1,8% e +0,9%). «Al contrario – chiarisce **Elena Pezzotti di NIQ** –, l'Area 4, con una sales location del 37%, e soprattutto l'Area 3, che rappresenta il 26,6% del mercato, hanno influito negativamente sulle performance di categoria. L'Area 4 ha registrato una decrescita a valore dello 0,03% e a volume dello 0,9%; mentre nell'Area 3 la riduzione è stata, a valore, dello 0,2% e a volume dell'1,5%. In questo caso, la modesta crescita promozionale ha impattato negativamente sull'andamento delle vendite nel Centro-Sud». Tra i canali, i super - al primo posto per sales location a volume (41,6%) - registrano la maggiore crescita sia a valore (+2,2%) che a volume (+0,9%). Seguendo il fil rouge delle quote di mercato, subito dopo troviamo i discount, che contribuiscono a generare il 27,8% delle vendite a volume, anch'essi con trend di segno positivo a valore (+1,1%) e a volume (+0,6%). Gli iper, terzi sul podio con una sales location del 18,5%, si contraddistinguono per le performance leggermente negative a volume (-0,2%). I liberi servizi, infine, con una sales location del 12,1%, registrano una decrescita sostanziosa delle vendite sia a valore (-3,8%) che a volume (-5,2%). Se per i super la leva distintiva di crescita sembra essere l'assortimento medio (47,8 referenze, +1,9%), nei discount sono le promozioni ad aver giocato il ruolo chiave (20,7%, +2,1%).



Elaborazioni DM su dati NIQ, Totale Italia, Iper+Super+Liberi servizi+Discount, a.t. 27/10/2024



MERCATI | DMM

ANDAMENTO DEI SEGMENTI

«Considerando il loro contributo a volume del 63,9%, – prosegue Elena Pezzotti – le passate rappresentano sicuramente il segmento principale e registrano anche un'importante crescita delle vendite sia a valore (+3,8%) che a volume (+2,1%). Questa è veicolata principalmente dall'assortimento medio (15 prodotti per punto vendita), cresciuto nell'ultimo anno del 2,5%. Al contrario, le polpe e i pelati/pomodorini, con una quota a volume complessiva del 34,6%, influiscono negativamente sui trend di categoria, registrando una flessione delle vendite a valore (polpe -3,8%; pelati/pomodorini -3,7%) e a volume (polpe -4,6%; pelati/pomodorini -3,6%)». Infine, i concentrati, nonostante abbiano contribuito a generare solo una minima parte del totale delle vendite (1,5%), crescono sia a valore (+5,8%) che a volume (+1,9%).

OLTRE L'IDEA DI COMMODITY

I risultati hanno premiato le imprese e i prodotti che hanno saputo dimostrare attitudine all'innovazione e capacità di soddisfare le mutevoli esigenze dello shopper, anche uscendo dalle logiche del prodotto commodity. Lo conferma **Chiara Spagna, marketing manager food di Conserve Italia**: «Oggi il consumatore tende a considerare sempre meno i derivati del pomodoro come una commodity e chiede prodotti con elevate caratteristiche qualitative, 100% italiani e provenienti da un'agricoltura sostenibile, a filiera controllata e certificata, che esprimano salubrità e sicurezza alimentare. Sono questi gli asset su cui puntiamo per valorizzare l'offerta dei nostri marchi Cirio e Valfrutta». Il concet-



SCHEDE PRODOTTI



AGROMONTE

Nome prodotto: Salsa pronta di pomodoro ciliegino
Caratteristiche: lavorata con procedimenti naturali, ha un basso contenuto di acidità e conserva tutto il gusto dolce del ciliegino. La bottiglia ambrata protegge il prodotto dalla luce.

CASALASCO SOCIETÀ AGRICOLA/POMI

Nome prodotto: Polpa Fine
Caratteristiche: soffice e cremosa polpa di pomodoro fresco 100% italiano, dal sapore morbido, ideale per cucinare ragù, zuppe e salse e per condire pizze e focacce. Formato 2x390 g in Tetra Recart.



CONSERVE ITALIA/VALFRUTTA

Nome prodotto: La Passata Valfrutta al Vapore
Caratteristiche: la confezione con tappo svita e avvita impatta il 25% in meno sulle emissioni di Co2 rispetto alle precedenti, garantendo un salto di qualità in termini di sostenibilità. Formato brik da 500 g.

GRUPPO FINI/LE CONSERVE DELLA NONNA

Nome prodotto: Lampomodoro
Caratteristiche: solo pomodoro dell'Emilia-Romagna. Elevata qualità e consistenza ricca per un prodotto buono "come fatto in casa". Formato da 700 g.



to di "de-commoditizzazione" è centrale anche per un altro brand storico italiano. «Negli ultimi anni si è ampliata l'offerta di conserve di pomodoro premium – sottolinea **Pasquale Petti, direttore generale di Italian Food – Gruppo Petti** -. I risultati premiano le proposte attente alla qualità e all'origine della materia prima, come quelle con il nostro marchio Petti, capaci di soddisfare un numero crescente di consumatori esigenti. In primis contano la trasparenza e la tracciabilità dei prodotti, con una particolare attenzione alla provenienza regionale della materia prima. Un'altra tendenza importante è la diversi-



MERCATI | DMM

IL PUNTO DI VISTA DELLA DISTRIBUZIONE: TODIS

Una crescita sia a valore che a volume. Sono ottime performance quelle che **Todis** vanta in questo mercato. «I risultati migliori della categoria riguardano le polpe e le passate – dichiara **Andrea Diotallevi, buyer derivati del pomodoro e conserve vegetali dell'insegna** -. Rispetto ai volumi, è interessante soprattutto l'andamento dei concentrati. Fatta sempre salva la nostra attenzione alla convenienza, i risultati riscontrati finora ci fanno prevedere che le principali opportunità si debbano cogliere con i prodotti di fascia medio-alta. Abbiamo intenzione di ampliare la nostra offerta in questo comparto, non solo rispetto al numero di referenze, ma anche sul fronte del packaging, in una logica di crescente attenzione alla sostenibilità».

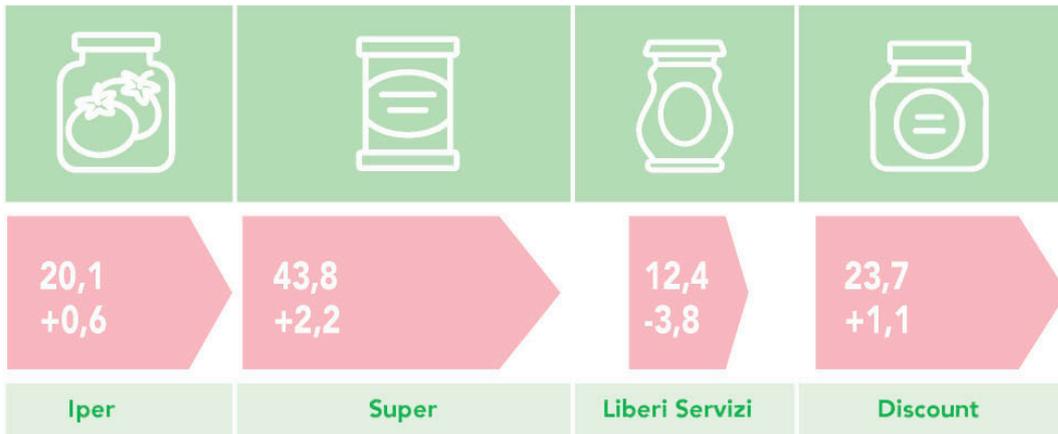


L'IMPORTANZA DI UN DIALOGO COSTANTE

Specializzata soprattutto in private label, **La Doria** ha una strategia di comunicazione B2b. È quindi principalmente ai retailer che si rivolge, con l'obiettivo di promuovere i valori aziendali, evidenziando la qualità dei suoi prodotti, il controllo di tutta la filiera produttiva e l'impegno nel realizzare uno sviluppo sostenibile. «Partecipiamo ai principali eventi fieristici internazionali e utilizziamo canali tradizionali come la stampa di settore specializzata – spiega **Diodato Ferraioli** -. Prestiamo inoltre un'attenzione particolare ai canali digitali, curando con precisione i contenuti istituzionali trasmessi attraverso i siti web e i social media. Grazie a tutti questi strumenti utilizzati sinergicamente, riusciamo a mantenere un dialogo costante con i nostri target e gli stakeholder».

Peso canali e trend a valore (%)

Elaborazioni DM su dati N/O, Totale Italia, Iper+Super+Liberi servizi+Discount, a.t. 27/10/2024



ficazione, che comprende l'offerta di linee gourmet e biologiche, ma anche l'attenzione al packaging. Un contesto, questo, che avvantaggia i marchi che, come il nostro, puntano sulla qualità, investono su una forte brand identity e sono capaci di fidelizzare il consumatore e di uscire dalle dinamiche di mercato delle commodity». Pur confermando che tra le strategie per differenziarsi e fidelizzare il consumatore vi è la valorizzazione della provenienza e l'attenzione alla filiera, **Lorenza Baretti, brand manager di Le Conserve della Nonna - Gruppo Fini**, ricorda che la percezione della categoria come commodity non è del tutto scomparsa: «Per Le Conserve della Nonna utilizziamo esclusivamente pomodoro dell'Emilia-Romagna raccolto a poca distanza dallo stabilimento, offrendo la garanzia di una filiera corta e controllata, e puntiamo sulla qualità del prodotto finito grazie a un processo produttivo che consente di ottenere consistenze particolarmente dense e corpose. Tuttavia, non dobbiamo dimenticare che si tratta pur sempre di un comparto percepito ancora spesso come una commodity, quindi la leva prezzo e le promozioni restano di fondamentale importanza».

CRESCe L'ATTENZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE

Miriam Arestia, responsabile marketing di Agromonte, evidenzia ulteriormente la presenza di una domanda sempre più consapevole e selettiva, senza dimenticare la



MERCATI | DMM

INIZIATIVE PROMOZIONALI MIRATE

Nonostante il focus sempre più spinto sull'originalità della materia prima e sulla filiera, le attività promozionali rimangono un importante driver d'acquisto, una leva a cui nessuno può sottrarsi, nemmeno un'azienda con una forte brand identity come **Petti**, che nel 2025 festeggerà il Centenario del marchio. «Il nostro impegno – chiarisce Pasquale Petti – è quello di pianificare iniziative promozionali mirate e corrette, che diventino in primis un veicolo pubblicitario per far provare e apprezzare i prodotti. Nel corso del prossimo anno, inoltre, abbiamo in serbo tanti progetti per onorare la storia della nostra famiglia, che da un secolo ha saldamente in mano le redini delle aziende del Gruppo Petti».



SCHEDE PRODOTTI



ITALIAN FOOD/PETTI

Nome prodotto: La Completa - Passata ai 6 pomodori
Caratteristiche: l'unica passata ottenuta dalla selezione dei migliori pomodori provenienti dalle 6 regioni italiane che, per tradizione, coltivano l'eccellenza dell'oro rosso.



LA DORIA

Nome prodotto: Pelati
Caratteristiche: pomodori coltivati in Italia, raccolti al culmine della maturazione e pelati delicatamente al vapore, salvaguardando gusto e profumi del pomodoro fresco.

PRINCES ITALIA/NAPOLINA

Nome prodotto: Napolina Chopped
Caratteristiche: pomodori coltivati in Puglia, con un impegno costante verso la sostenibilità e garantendo la tracciabilità lungo tutta la filiera del pomodoro pugliese.



necessità di curare l'equilibrio nel rapporto qualità-prezzo. «I consumatori – spiega la manager – sono alla ricerca di soluzioni sostenibili e spingono il settore verso pratiche ecologiche e l'innovazione di prodotto. La materia prima d'eccellenza, che rispetta criteri di tracciabilità e trasparenza, è un fattore decisivo per la scelta d'acquisto e sono premiate le aziende che si impegnano in pratiche etiche e sostenibili». Tra questo tipo di aziende c'è anche Princes Italia, recentemente entrata a far parte del Gruppo Newlat. Continuiamo a investire in progetti e collaborazioni con associazioni che condividono con noi l'importanza di generare valore positivo nelle comunità in cui operiamo – sottolinea **Gianmarco Laviola, amministratore delegato di Princes Italia** –. Valorizziamo la filiera etica del pomodoro pugliese grazie alla realizzazione di alleanze con organizzazioni che si battono per la tutela dei diritti umani e con i nostri partner commerciali e sul campo».

NUOVI PACK PIÙ LEGGERI ED ECO-FRIENDLY

Sul fronte della sostenibilità ambientale un aspetto di crescente rilievo, in questo come in molti altri settori, riguarda il packaging. Lo evidenzia La Doria, azienda specializzata nella produzione conto terzi. «Tra le innovazioni a cui i consumatori attribuiscono sempre maggiore importanza – chiarisce **Diodato Ferraioli, chief commercial officer di La Doria** – non ci sono solo le nuove ricette, ma anche i packaging più attenti alle esigenze di salvaguardia ambientale. Noi siamo in grado di prestare particolare attenzione a queste tipologie di esigenze e di offrire così ai nostri clienti prodotti che valorizzano l'offerta». Anche **Roberto Morelli, direttore vendite Pomì e De Rica Italia, brand di Casalasco Società Agricola**, considera che l'attenzione alle confezioni possa costituire un elemento decisivo. «Sul piano dei pack si stanno progressivamente riducendo le grammature – osserva Morelli – e sono sempre più premiati i formati in brick, grazie alla loro versatilità e alla facilità di smaltimento. Italianità e genuinità della materia prima restano comunque il requisito più importante nell'orientare le scelte dei consumatori, al quale si affiancano le più recenti preferenze per determinate tipologie di pomodoro e l'attenzione alla regione d'origine».■



PESO SEGMENTI E TREND A VALORE (%)



Elaborazioni DM su dati NIQ, Totale Italia, Iper+Super+Liberi servizi+Discount, a.t. 27/10/2024



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Febbraio 2025

GUIDA BUYER



Speciale conserve

Passate di pomodoro, ma anche specialità a base di verdure, olive, funghi, carne e pesce. Le svariate referenze presenti in Gd e nel normal trade vantano un alto contenuto di servizio. I prodotti proposti sono sempre più sostenibili, innovativi e realizzati con materie prime da filiera.

A cura di Margherita Luisetto

GROCERY&CONSUMI #2 - FEBBRAIO 2025

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

IL MERCATO DELLE PASSATE DI POMODORO

In Italia, nel 2024, sono stati venduti quasi 313 milioni di chili di passata di pomodoro, per un controvalore di oltre 501 milioni di euro. I dati, registrati e pubblicati da Circana, vedono una crescita anno su anno dello 0,8% a volume e dell'1,4% a valore. La vendita nelle bottiglie di vetro è lo zoccolo duro del comparto (più di 284 milioni di chili di passate sono vendute infatti in vetro). Seguono, ma da lontano, le vendite in brick (quasi 28 milioni di chili, con una crescita del +3,7% a volume e del +4,6% a valore) e quelle in lattina (545mila chili, con un significativo calo, nel 2024, del -15,5% a volume e del -17,9% a valore).

Sul fronte dei canali di vendita, il 52,6% dei volumi è venduto nei supermercati e il 24,1% nei discount. A seguire, gli ipermercati con il 7,8% e il canale tradizionale con il restante 4,3%. Interessante il dato che emerge sull'allocazione delle vendite di passate di pomodoro nelle aree di vendita: la parte del leone la fa il Sud Italia (41,2% a volume e 36,9% a valore).

Secondo i dati pubblicati da Circana, inoltre, i principali player del mercato sono: Mutti, Conserve Italia e Star. Insieme coprono a valore il 43,4% del mercato. La Private Label, invece, riveste il 27,6% del fatturato del comparto.

MERCATO - Dimensioni e trend del Mercato

Totale Italia (incl. Discount) - AT Dicembre 2024

	Vendite in Volume	Var. % Vendite in Volume vs AP	Vendite in Valore	Var. % Vendite in Valore vs AP
Passata di pomodoro	312.838.293	0,8%	501.477.272	1,4%
- Bottiglia/vaso	284.383.128	0,6%	468.341.634	1,2%
- Brick	27.910.675	3,7%	32.627.524	4,6%
- Lattina	544.490	-15,5%	508.113	-17,9%

Fonte: Circana, AT Dicembre 2024

MERCATO - Allocazione nei Canali e nelle Aree

AT Dicembre 2024

	Vendite in Volume	Sales Location in Volume	Vendite in Valore	Sales Location in Valore
Totale Italia (incl. Discount)	312.838.293	100,0	501.477.272	100,0
- Nord-Ovest (incl. Discount)	67.324.060	21,5	118.662.241	23,7
- Nord-Est (incl. Discount)	40.721.001	13,0	74.669.658	14,9
- Centro-Sardegna (incl. Discount)	75.963.705	24,3	122.970.803	24,5
- Sud (incl. Discount)	128.829.527	41,2	185.744.568	36,9
Ipermercati	24.465.237	7,8	41.424.372	8,3
Supermercati	164.602.319	52,6	282.537.603	56,3
LSP	34.898.112	11,2	58.708.660	11,7
- Tradizionale (incl. lattina+brick)	13.397.641	4,3	22.059.200	4,4
- Discount	75.474.985	24,1	96.747.437	19,3

Fonte: Circana, AT Dicembre 2024

Mercato - Ranking dei Produttori a valore

Totale Italia (incl. Discount) - AT Dicembre 2024 (incl. vendite in lattina & brick+brick+brick)

- 1 - MUTTI
- 2 - CONSERVE ITALIA
- 3 - STAR

I primi tre produttori coprono a valore il **43,4%** del mercato.

PL: 27,6%

Fonte: Circana, AT Dicembre 2024

19/02/2025
Pag. 26 N.2 - febbraio 2025

Grocery & Consumi

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

GUIDA BUYER

Speciale conserve

● PASSATA DI POMODORO ● CONSERVE DI POMODORO ● CONSERVE DI VERDURE/OLIVE/LEGUMI/FUNGHI ● CONSERVE ANIMALI

NOVA FUNGHI
www.novafunghi.it

Pasta & Bruschetta carciofi

Salsa ai carciofi, deliziosa e ricca del sapore autentico del carciofo fresco. È l'ingrediente ideale per preparare rapidamente primi piatti, per farcire tramezzini o bruschette. Perfetta anche come base per la pizza gourmet.

Ingredienti

Carciofi 58%, acqua, olio di semi di girasole, patate, sale, aglio, pepe.

Formato e Confezionamento

140 gr e 190 gr, 540gr.

Shelf life

Quattro anni.



GRUPPO FINI
www.leconserveellanonna.it

Caponata di melanzane

Ricetta della tradizione siciliana, con melanzane fritte, sedano fresco, cipolle, olive e capperi, lievemente agrodolce. Consistenza ricca a pezzettoni. Ideale come contorno sia caldo che freddo.

Ingredienti

Melanzane, olive, olio di girasole, pomodoro semi concentrato, acqua, aceto di vino, capperi, sale, basilico. Senza glutine.

Formato e Confezionamento

Vaso vetro 200 gr.

Shelf life

Due anni.



F.LLI SACLÀ
<https://www.sacla.it/>

Sfizioli Saclà peperoni

Una gustosa novità della linea Sfizioli Saclà: peperoni rossi e gialli accuratamente selezionati, dal sapore moderno grazie alle delicate note agro dell'aceto di mele. Arricchiti con un tocco di olio extra vergine di oliva italiano, sono perfetti come antipasto e ideali per donare sapore e creatività a insalate e molte altre preparazioni.

Ingredienti

Peperoni, aceto di mele (solfiti), zucchero, olio extravergine di oliva, sale. Correttore d'acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico. Anidride solforosa.

Formato e Confezionamento

Vaso vetro, peso netto 190 gr - peso sgocciolato 110 gr.

Shelf life

20 mesi.



SAMA - FATTORIA DEI SAPORI
www.fattoriadeisapori.it

Caponata siciliana Fattoria dei sapori 280 gr

Una vera e propria specialità siciliana realizzata a partire da verdure italiane, conservate in olio 100% extra vergine di oliva. Nel rispetto della ricetta tradizionale, realizzata secondo l'autentica ricetta siciliana, la caponata Fattoria dei Sapori si caratterizza per il suo gusto autentico grazie all'utilizzo delle melanzane fritte e all'aggiunta dei peperoni, pinoli e uvetta. Un'esplosione di gusti del mediterraneo, ideale da servire come antipasto o come contorno.

Ingredienti

Melanzane, peperoni, passata di pomodoro, olio extravergine di oliva, sedano, cipolla, uva sultanina, capperi, olive verdi, doppio concentrato di pomodoro, zucchero, aceto, pinoli, sale.

Formato e Confezionamento

Vaso; peso netto: 280 gr.

Shelf life

30 mesi.



SINISI
www.sinisirl.it

Carciofi grigliati Sinisi

I Carciofi Grigliati sono un prodotto che unisce il gusto autentico dei carciofi freschi con la praticità di un formato pronto all'uso. Il loro gusto è inconfondibile, dal sapore leggermente affumicato dato dalla grigliatura. Ideali per chi desidera aggiungere un tocco di sapore mediterraneo ai propri piatti, questi carciofi sono perfetti sia per piatti semplici che per ricette più elaborate.

Ingredienti

Carciofi, olio di semi di girasole, aceto di vino solfiti, sale, aglio, peperoncino piccante, prezzemolo, antiossidante E300, correttore di acidità E330.

Formato e confezionamento

Vasi in vetro da: 314 ml, 580 ml, 1.062 ml, 3.100 ml.

Shelf life

Tre anni.



CASA MARRAZZO 1934
www.casamarrazzo.com/it/

Peperoni grigliati interi al naturale

I 'peperoni grigliati interi' di Casa Marrazzo si presentano croccanti e carnosissimi come appena fatti in casa; vengono selezionati e raccolti da mani esperte, grigliati interi, pelati a mano e infine confezionati. Conservati al naturale, mantengono intatto il loro sapore come appena grigliati.

Ingredienti

Peperoni rossi e gialli italiani, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico.

Formato e Confezionamento

Peso volumetrico 370 ml, peso netto 420 gr, peso sgocciolato 400 gr.

Shelf life

Tre anni. Una volta aperto, conservare in frigo a +4°C e consumare entro un massimo di tre giorni.



FLOTT
www.flotspa.it

Filetti di tonno in olio d'oliva

Filetti di tonno conservati in olio di oliva, lavorati secondo la tradizione e ideali per soddisfare i gusti di tutta la famiglia. Perfetti per primi piatti, insalate, bruschette e panini, per arricchire pizze gourmet, oppure come tocco finale in fresche tartare di verdure e legumi. Ottimi accanto a contorni di verdure al forno o grigliate.

Ingredienti

Tonno (Thunnus Albacares), olio di oliva, sale.

Formato e Confezionamento

Vaso vetro 190 gr.

Shelf life

Cinque anni.



GENERALE CONSERVE
www.asdomar.it

Tonno all'olio di oliva Asdomar Meno olio

Il nuovo formato da 60 gr di tonno all'olio di oliva Asdomar Meno olio nasce per rispondere all'esigenza di contenere i costi crescenti dell'olio di oliva, lasciando inalterata la qualità del prodotto finale. Grazie a una tecnologia innovativa, questo prodotto contiene infatti il 70% in meno di olio rispetto alle scatolette standard, mantenendo invariata la quantità di tonno e senza la necessità di sgocciolare. Il risultato è un prodotto più salubre, pratico e sostenibile, perfetto per chi vuole fare una scelta antispreco non rinunciando alla qualità Asdomar di sempre.

Ingredienti

Tonno a pinne gialle (Thunnus Albacares), olio di oliva, sale.

Formato e Confezionamento

Cluster 60 gr x 3 scatole; 60 gr x 4 scatole; 60 gr x 6 scatole; 60 gr x 8 scatole; 60 gr x 9 scatole.

Shelf life

Cinque anni.



30

CONSERVE > MARMELATE E CONFETTURE

ZUEGG

Performance positive per la nuova linea Zero Residui 100% da Frutta

Secondo le cifre diffuse da Zuegg, l'azienda chiude il 2024 con una performance positiva nella categoria confetture, in crescita sia a valore sia a volume.

È stabile il core business, rappresentato dalla linea I Frutteti di Oswald Zuegg, dopo impennata registrata nel 2023, mentre sono ottime le performance nel segmento light Zero Zuccheri Aggiunti e della linea Zero Residui 100% da Frutta, sette nuove referenze che rispondono alle esigenze di un mercato sempre più attento alla qualità, al gusto e alla sostenibilità di prezzo.

"Il mercato delle confetture sta seguendo due tendenze principali - spiega **Andrea Signorini, Direttore commerciale Zuegg** -. Da una parte si conferma ancora la crescita a doppia cifra del segmento light, all'interno del quale i consumatori sono costantemente alla ricerca di profili

nutrizionali equilibrati e poco calorici; dall'altra parte, continuano a essere protagoniste le referenze caratterizzate da alta qualità e trasparenza".

Da qui emerge l'esigenza di prodotti che da un lato soddisfino il palato, dall'altro rispondano a valori di sostenibilità e salute.

In questo contesto la volontà di Zuegg è di garantire al consumatore un'offerta differenziata che preveda sempre uguale attenzione sia verso la qualità delle materie prime e del prodotto finale sia verso le esigenze e il gusto di tutti i consumatori, a prezzi sostenibili.

"Le opportunità per il prossimo futuro - sintetizza il Direttore commerciale -



Andrea Signorini, Direttore commerciale Zuegg

sono essenzialmente tre: rinforzare il portafoglio del nostro core business, accelerare l'innovazione (anche fuori categoria) e sviluppare le vendite all'estero".

La linea core I Frutteti di Oswald Zuegg ha mantenuto un trend stabile, confermando l'apprezzamento dei consumatori per la qualità e la trasparenza

TOP PLAYERS	Fini - Le Conserve della Nonna	Hero Italia	Le Bontà - Chiaverini & C.	Luxardo	Menz&Gasser
Fatturato azienda (€)	100 mln (2024)	54 mln (2023)	27 mln (2024)	25,5 mln (2024)	279 mln (2023; fonte:reportaziende)
Marchi	Le Conserve della Nonna, Fini	Hero, Hero Light, Hero di Stagione, Corry	Fratelli Chiaverini Firenze	Luxardo, Aromia, Drioli	Menz&Gasser
Canali	Gdo 65%, Normal trade 20%, Export 15%	Gdo 78%, Normal trade 5%, Horeca 15%, Online 2%	Gdo 95%, Specialty stores/Normal trade 5%	Dettaglio specializzato, Horeca, Pasticceria	Gdo, Horeca, Pasticceria, Industria
Top SKU	 Le Conserve della Nonna confettura di prugna dell'Emilia-Romagna	 Hero Light	 F.Lli Chiaverini confettura extra di more di rovo selvatico	 Luxardo Amarascata - confettura extra di Marasche	 Edel, confettura extra albicocca

CONSERVE > MARMELATE E CONFETTURE

VALSOIA - SANTA ROSA

Santa Rosa punta sulle confetture a ridotto contenuto calorico

Valsoia ha chiuso il 2024 con una leggera crescita dei volumi rispetto al 2023, coerente con il trend di mercato della categoria confetture, e una sostanziale tenuta delle quote di mercato a volume e valore. "Le confetture sono un mercato a vocazione tradizionale dove marca, qualità e bontà sono elementi imprescindibili per il consumatore – afferma **Lorenzo Vannucci, Marketing manager Italia divisione food Valsoia** -. In questo contesto, il trend che maggiormente si è consolidato nell'ultimo periodo è quello relativo al consumo di prodotti a ridotto contenuto calorico. Santa Rosa compete in questo segmento con una linea dedicata, Santa Rosa Zero, priva di zuccheri aggiunti, che ci sta dando ottime

soddisfazioni per consumatori attenti a queste caratteristiche, che possono così trovare la qualità che contraddistingue la nostra marca anche in una versione a ridotto contenuto calorico. Sempre con un occhio alle diverse esigenze richieste dei consumatori abbiamo inoltre appena presentato la nuova linea Santa Rosa Fibra e Frutta che completa la nostra proposta e porta sullo scaffale una novità coerente con la categoria, ma con un posizionamento più moderno, reinterpretato dal nostro brand. Nel 2025 ci focalizzeremo sul perfezionare la distribuzione delle confetture classiche alle quali andremo, sempre di più, ad affiancare le linee Santa Rosa Zero e Santa Rosa Fibra e Frutta. Stiamo

inoltre pensando ad alcuni interventi di aggiornamento del packaging oltre che a piccole ottimizzazioni delle formulazioni, per essere sempre allineati ai gusti e alle esigenze dei consumatori. Infine stiamo valutando la possibilità di estendere ulteriormente la gamma Santa Rosa Zero attualmente in portafoglio".

Per il 2025, l'azienda prevede di ottimizzare la distribuzione e il packaging, considerando anche l'ampliamento della gamma Santa Rosa Zero

NOVITÀ DI PRODOTTO



Agriscilia
Zero zuccheri arancia rossa Igp



Conapi - Mielizia
Bio fichi e limoni



Darbo
Confettura di mirtilli neri



Fini - Le Conserve della Nonna
Confettura con pesca di Romagna Igp



Le Bontà - Chiaverini & C.
Confetture extra

Selling proposition	Linea di marmellate edulcorate con dolcificanti naturali come isomalto ed eritritolo, prodotta con agrumi del territorio siciliano con pochissime calorie	Composta biologica di fichi e limoni, provenienti da Puglia e Sicilia, con il 72% di frutta senza l'aggiunta di addensanti e pectina, dolcificata con succo d'uva e miele	Ricetta 'clean label' con pochi ingredienti: frutta (50%), zucchero, succo di limone concentrato e pectina. Frutta di prima qualità riscaldata lentamente	Frutta regionale Igp, 70% di frutta	5 gusti (more, albicocche, pere, marroni, nocciole) nel formato tubetto in alluminio
Posizionamento	Medio-alto	Premium	Medio-alto	Premium	Medio-alto
In commercio da	Novembre 2024	Giugno 2024	Ottobre 2024	Ottobre 2024	Gennaio 2025
Formato	240 g	250 g	225 g	330 g	180 g

CONDIMENTI > SUGHI

CONSERVE ITALIA

Una filiera di qualità interamente italiana

I consumatori premiano i prodotti che uniscono la qualità delle materie prime all'alta componente di servizio. In questo contesto, Conserve Italia - gruppo cooperativo che detiene il marchio storico Cirio - può fare affidamento sul pomodoro 100% italiano dei soci agricoltori della propria filiera, coltivato nelle zone più vocate d'Italia (Emilia-Romagna, Toscana, alto Lazio e Puglia) dove le condizioni pedo-climatiche dei territori esaltano le caratteristiche delle materie prime, che vengono sottoposte a lavorazioni poco impattanti che ne conservano le peculiarità originali di freschezza e sapore. "Per questo motivo, con l'obiettivo di stimolare un consumatore attento all'autenticità della materia prima e alla ricerca di prodotti qualitativamente elevati - dichiara Chiara Spagna, Marketing manager food

Conserve Italia - stiamo consolidando il lancio della linea sughi pronti Cirio con datterino 100% italiano. È la prima linea a essere completamente composta da referenze che contengono il pomodoro datterino, introdotto per arricchire il gusto in tutte le ricette". Nel mercato dei sughi Uht base pomodoro, anche nel 2024 Cirio mostra un trend di crescita rispetto all'anno precedente, sia a valore (+2,8%) sia a volume (+1,4%), secondo i dati Circana a.t. ottobre 2024 totale Italia i+s+ls. Oltre ai sughi pronti, Cirio presenzia la categoria con le salse pronte da pelato e da datterino di Puglia, una linea che si differenzia dalle altre tipologie di salse



Chiara Spagna, Marketing manager food Conserve Italia

pronte sul mercato perché è realizzata con pomodori 100% pugliesi, raccolti al giusto grado di maturazione e lavorati in poche ore per preservarne la naturalità e la freschezza del gusto.

"Stiamo consolidando il lancio della linea sughi pronti Cirio con datterino 100% italiano"

TOP PLAYERS	Conserve Italia	D&D Italia - D'Amico	De Cecco	F.Ili Polli	Formec Biffi	Gruppo Fini
Fatturato azienda (€)	1.200 mln (2023)	80 mln (2024)	637 mln (2023)	190 mln (2023)	157 mln (2024)	100 mln (2024)
Marchi	Cirio, Jolly Colombani	D'Amico, Lagrò, Montello, Dega, Robo	De Cecco	Polli	Biffi, Biffi Linea Professionale	Le Conserve della Nonna, Fini
Canali	Retail, Export	Gdo, Horeca, Online	Gdo 79%, Foodservice 13%, Normal trade 8%	Gdo 95%, Normal trade e Horeca 4%, specializzati e online 1%	Gdo 65%, Horeca 35%	Gdo 65%, Normal trade 10%, Export 25%
Top SKU	 Ragù di carne Cirio con datterino 100% italiano	 Sugo con olive leccino e capperi	 Sugo al basilico	 Ragù vegetale di olive	 Sugo fresco ai 4 Formaggi	 Condoro - Le Conserve della Nonna

03/03/2025
Pag. 122 N.2 - febbraio 2025

FOOD

diffusione: 40000

FINI - LE CONSERVE DELLA NONNA

Si fa largo a scaffale il made in Emilia- Romagna



Lorenza Baretto, Brand manager Le Conserve della Nonna

Nel 2024 le confetture Le Conserve della Nonna hanno registrato andamenti positivi con incrementi distributivi e rotazioni in crescita. "Ci poniamo l'obiettivo dell'alta qualità, sia per la selezione delle materie prime sia per la lavorazione. Proponiamo infatti una gamma realizzata esclusivamente con frutta della nostra regione, l'Emilia-Romagna, raccolta a pochi km dallo stabilimento - spiega **Lorenza Baretto, Brand manager Le Conserve della Nonna** - e con altissime percentuali di frutta (prugna, ciliegia, pera, amarena, pesca e mela cotogna). Accanto alle confetture 'emiliane', presentiamo altri gusti più tradizionali come albicocca, fragola e arancia, sempre realizzati con frutta e zucchero 100% italiani, una percentuale di frutta tra le più alte del mercato e un processo produttivo tradizionale. La scelta di utilizzare solo materie prime regionali o comunque italiane ci distingue dalla concorrenza, ma ci espone a problemi di reperibilità e oscillazione dei costi in caso di stagioni non favorevoli. Per il 2025 vogliamo però mantenere questa promessa e ampliare l'offerta di frutta regionale, oltre che proporre nuove gamme".

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



CONDIMENTI > SUGHI

GRUPPO FINI

Ampliamenti di gamma per vegetariani e flexitarieni

La categoria dei sughi Uht per il brand Le Conserve della Nonna sta performando in modo ottimale, con andamenti superiori alla media del mercato, sia a valore sia a volume (+7.3% valore, +2.3% volume, fonte: Circa i+s+lsp ytd set. 2024), grazie sia ad allargamenti distributivi che a nuovi lanci di prodotto. "Crescono in particolare le rotazioni dei sughi principali, segno di una fedeltà da parte del consumatore - spiega **Lorenza Baretti, Brand manager Le Conserve della Nonna-Gruppo Fini** - che riconosce la nostra qualità e acquista i prodotti anche fuori promozione. Da sempre, infatti, diamo grande importanza alla selezione della materia prima. Per i nostri sughi utilizziamo esclusivamente pomodoro dell'Emilia-Romagna, coltivato in prossimità del nostro stabilimento di Ravarino (Mo), oltre che processi

produttivi che ricalcano la produzione casalinga. Oggi il consumatore di sughi pronti cerca prodotti alternativi ai classici a base pomodoro per variare il menù settimanale. In quest'ottica abbiamo ampliato la gamma di ragù dove accanto ai classici bolognese, salsiccia, speck con funghi champignon e porcini - aggiunge Lorenza Baretti - proponiamo il ragù di verdure grigliate 100% vegetale. In questo modo abbracciamo anche un pubblico vegetariano/flexitariano, per offrire alternative alle carne. Pochi mesi fa abbiamo poi lanciato il ragù di tonno, realizzato con un'alta percentuale di tonno e un pizzico di acciughe. Inoltre



Lorenza Baretti, Brand manager Le Conserve della Nonna

stiamo finalizzando per il nuovo anno una gamma di condimenti a base di verdure, altamente versatili da usare non solo per un primo piatto, ma anche per accompagnare secondi di carne, pesce e bruschette".

"Il consumatore cerca prodotti alternativi ai classici a base pomodoro per variare il menu settimanale"

TOP PLAYERS	La Doria	Le Bontà	Mutti	Nova	Pasticificio Giovanni Rana
Fatturato azienda (€)	1.228 mln (2024)	27 mln (2024)	665 mln (2023)	40 mln (2024)	1.320 mln (2023)
Marchi	Bella Parma, Althea	I Toscanacci, Nuova Terra, F.lli Chiaverini	Mutti	Nova, Compar, Si con gusto	Giovanni Rana
Canali	Gdo 100%	Gdo 95%, Online 5%	Retail 79%, Catering 21%	Gdo 32%, Food service 55%, Industria 13%	Gdo, Online
Top SKU	 Bella Parma sugo al basilico	 Ragù di Cinghiale	 Ragù alla Mutti 100% vegetale	 Funghi con porcini	 Sugo alla bolognese

CONDIMENTI > SUGHI

LA DORIA

Il formato in cartoncino risponde alle richieste di sostenibilità e praticità

Operando principalmente nella produzione conto terzi, La Doria pone grande enfasi sull'ascolto delle richieste del mercato, per cogliere nuove tendenze e tradurle in soluzioni su misura per i clienti. "Per questo investiamo continuamente in ricerca e sviluppo – dichiara **Diodato Ferraioli, Chief commercial officer La Doria** – con l'obiettivo di selezionare ingredienti mirati e sviluppare ricette che rispondano alle esigenze di un pubblico sempre più esigente e orientato a sperimentare nuovi sapori. Il nostro formato principale è costituito dai vasi in vetro disponibili in diverse dimensioni, che rappresentano una scelta tradizionale e apprezzata dai consumatori. Tuttavia, in linea con le

esigenze di innovazione e sostenibilità, abbiamo introdotto una nuova gamma di sughi pronti confezionati in combibloc (cartoncino), per un retailer dei Paesi Nordici. Una novità che ha segnato un'evoluzione significativa in quel mercato, dove la categoria era dominata esclusivamente dal vetro". Per La Doria il formato in combibloc offre ai clienti un miglior rapporto costo-beneficio, mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto, e risponde sia alle richieste di sostenibilità sia a quelle di praticità. "L'innovazione è il fattore che distinguerà le aziende del settore, anche per il nostro modello di business fortemente orientato alle private label. Nel 2025 continueremo



Diodato Ferraioli, Chief commercial officer La Doria

a innovare – aggiunge Ferraioli – operando su diversi fronti. Investiremo nei prodotti, con una ricerca continua per individuare gli ingredienti necessari alla creazione di nuove ricette e varianti e focalizzeremo ancora di più la nostra attenzione sulla ricerca di packaging sostenibili".

NOVITÀ DI PRODOTTO



Buona Compagnia Gourmet
Sugo al parmigiano



Campo d'Oro
Sugo al pistacchio con ricotta fresca



D'Amico
Salsa di olive nere



F. Polli
Ragù vegetale di peperoni e melanzane



Gruppo Fini
Ragù di tonno Le Conserve della Nonna

Selling proposition	Con il 35% di Parmigiano Reggiano, senza conservanti aggiunti	100% made in Sicily, senza conservanti e additivi chimici, pronto in 5 minuti	Condimento versatile dal sapore deciso, ideale per arricchire primi piatti, crostini e aperitivi	Con peperoni italiani provenienti da filiera certificata e polpa di ciliegino	Ricetta con alta % di tonno, sapore intenso, texture casereccia, senza addensanti
Posizionamento	Premium	Mainstream	Premium	Medio alto	Medio alto
In commercio da	Luglio 2024	Maggio 2024	Giugno 2024	Aprile 2024	Novembre 2024
Formato	180 g	290 g	130 g	Confezione da 2 vasetti monoporzione da 90 g	190 g



**TESTATE
ONLINE**

Febbraio 2025



**DISTRIBUZIONE
MODERNA**

Il primo quotidiano online sulla GDO

[VIDEO](#) [TGDO](#) [PODCAST](#) [DM MAGAZINE](#) [PL MAGAZINE](#) [SPECIAL](#)

#MARCA2025

Il premio Quality Award torna in tv



 redazione

Il **premio Quality Award** torna in tv. Dal 2 al 22 marzo 2025, infatti, riparte su Discovery la campagna televisiva relativa agli spot pubblicitari sui prodotti di qualità premiati dai consumatori italiani con il Quality Award 2025, il premio di qualità che quest'anno festeggia i suoi primi 10 anni. Lo scorso dicembre sono stati ufficializzati tutti i nuovi prodotti di qualità nel corso di una serata di gala in uno dei palazzi più prestigiosi di Milano, a cui hanno preso parte il management delle aziende premiate, la stampa e i partner del premio.

Da quel momento ha preso il via la prima leg televisiva degli spot Quality Award on air fino alla fine di gennaio su Sky e Discovery.

Ora la comunicazione del premio riparte con la tv: gli oltre 60 prodotti di questa edizione, premiati per la loro alta qualità, si alterneranno a tutto schermo, a partire da domenica 2 marzo, attraverso un'importante pianificazione di passaggi in tutte le fasce orarie, per tre settimane su Home & Garden tv, uno dei canali di Discovery più visti e con un alto gradimento da parte del target consumer tra i 25 e i 50 anni. Tra i prodotti premiati ci sono le passate, i sughi e le confetture de Le Conserve della Nonna, il pane morbidissimo senza crosta Pan Piuma, le patate a uso culinario Ruggiero, i pomodori pelati e i datterini La Rosina, la pasta Armando e la linea di alimenti monoproteici per cani e per gatti Monge, che saranno on air con degli spot dedicati.

MODENA TODAY

Notizie Cosa fare in città Zone  

EVENTI / SPORT

A Campogalliano raduno di runner: torna la sesta edizione della gara "10mila della Bilancia"

★★★★☆☆



DOVE

[Palazzetto dello Sport](#)

Via Mattei, 15

Campogalliano

QUANDO

Dal 02/03/2025 al 02/03/2025

partenza alle 9:30

PREZZO

15€, 20€ se ci si iscrive direttamente la mattina della gara

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web diecimiladellabilancia.it



Redazione

28 febbraio 2025 9:41

Domenica 2 marzo, con partenza alle 9:30 da Campogalliano (MO), si terrà la VI Edizione della 10mila della Bilancia, una delle competizioni su strada più apprezzate dai runner modenesi e reggiani. La gara si svolgerà sulla distanza dei 10 km, offrendo un'esperienza sportiva di alto livello. Gli organizzatori prevedono la partecipazione di oltre 300 atleti provenienti da tutto il Nord Italia, confermando il grande interesse per questo evento. A rendere ancora più attrattiva la competizione sono le ricche premiazioni, che vedranno sul podio i primi 3 atleti assoluti e i primi 3 di ogni categoria.

Anche il pacco gara rappresenta un forte incentivo per i partecipanti. Al suo interno, gli atleti troveranno prodotti di alta qualità, come i Wafer Cabrioni, le Confetture de Le Conserve della Nonna e gli integratori Nutrileya, oltre a gadget tecnici come uno scaldacollo e una T-shirt, perfetti per accompagnare gli allenamenti.

Il tracciato, noto per essere estremamente performante, è composto da un anello asfaltato di 2 km da ripetere cinque volte, perfetto per chi punta a migliorare il proprio record personale. Il Palazzetto dello Sport di Campogalliano sarà il punto nevralgico dell'evento, garantendo servizi di alta qualità: ritiro pettorali e pacchi gara, deposito borse custodite, spogliatoi con docce, punti ristoro, area premiazioni. Il record maschile della competizione è stato stabilito nel 2024 da Lorenzo D'Altri con un crono di 31:42, mentre quello femminile appartiene a Christine Santi, che fermò il tempo a 35:32.

Tra le novità più coinvolgenti di questa edizione, spicca la presenza di DJ Cecco, storico Resident del Vox Club di Nonantola. Le sue sonorità rock contribuiranno a creare un'atmosfera carica di energia, rendendo l'esperienza di gara ancora più emozionante per atleti e pubblico.



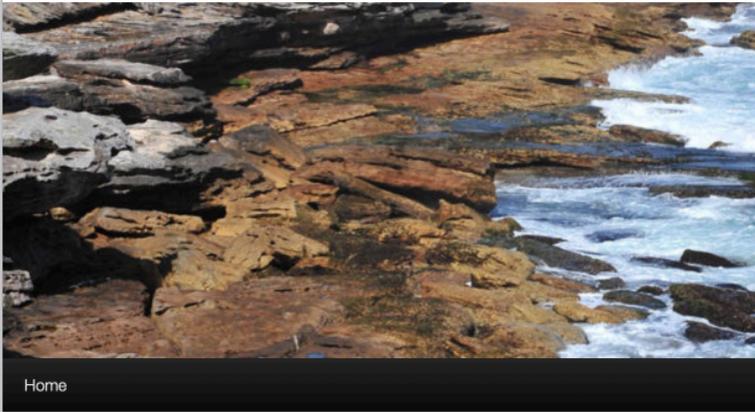
**TESTATE
ONLINE**

Marzo 2025



International Press Life

Il blog ufficiale di Carla Cavicchini – Paomaplica



Home

Il Gruppo FINI alla Mezza Maratona d'Italia

Publicato il 15 Marzo 2025 da [CarlaCavicchini](#)

Il **Gruppo Fini** ai nastri di partenza con due maratone, una podistica e una al risparmio:



Gruppo Fini parteciperà come sponsor ufficiale alla prima edizione della **Mezza Maratona d'Italia il 30 marzo 2025**, confermando il suo impegno a sostenere le iniziative locali e celebrare la tradizione sportiva di Modena e Maranello. L'evento, che include gare su diverse distanze

(21,0975 km, 10 km, 5 km), avrà un percorso che unisce simbolicamente il mondo delle corse automobilistiche e quello podistico, con partenza dal Museo Ferrari di Maranello e arrivo in Piazza Roma a Modena. L'obiettivo è valorizzare il territorio e creare una festa inclusiva per atleti, famiglie e appassionati di sport. Gruppo Fini condivide i valori di sostenibilità, benessere e spirito di squadra dell'evento, promuovendo uno stile di vita attivo e salutare. La partecipazione rafforza il legame con la comunità locale e la storicità del brand, legato alla città di Modena, dove l'azienda è nata nel 1912.



Dal 31 marzo al 29 giugno 2025 **Le Conserve della Nonna** lancia un concorso dedicato ai consumatori. Ogni settimana, sarà possibile vincere un buono spesa da 100€ acquistando due prodotti del brand e caricando lo scontrino sulla pagina web dedicata. Cinque fortunati vincitori si aggiudicheranno un corso annuale di cucina su Club Academy, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia, con corsi tenuti da chef stellati. Nei weekend, alcune sedi selezionate di ipermercati ospiteranno isole promozionali con degustazioni e assaggi.





DEGUSTA

HOME NEWS DEGUSTA TV LA RIVISTA CONTATTI



Il Gruppo Fini - con "Le Conserve della Nonna" alla Mezza Maratona d'Italia!

Il territorio chiama e Gruppo Fini risponde con entusiasmo prendendo parte come sponsor ufficiale alla prima edizione della Mezza Maratona d'Italia, organizzata da Master Group Sport con il supporto tecnico-sportivo da parte dell'ASD La Fratellanza 1874, che si svolgerà il prossimo 30 marzo tra Maranello e Modena. La storica azienda modenese riconferma così la volontà di sostenere le iniziative locali, partecipando attivamente alla 1ª edizione dell'iniziativa e celebrando la lunga tradizione sportiva della città.

Un percorso veloce tra luoghi iconici, in un ideale parallelismo fra "la corsa" e "il mondo delle corse" che punta a diventare un appuntamento di grande rilievo podistico e non solo. La gara ha l'obiettivo di valorizzare il territorio con la partenza davanti al Museo Ferrari di Maranello e arrivo a Modena in Piazza Roma, attraversando le strade dei comuni limitrofi di Fiorano Modenese e Formigine.

Nasce sotto questi auspici la Mezza Maratona d'Italia, dove la canonica gara sulla distanza dei 21,097 chilometri sarà affiancata da quelle su distanze minori di 10 e 5 chilometri. L'evento mira a ritagliarsi un duplice ruolo: attrattivo nel calendario del podismo italiano, ma anche festa aperta a tutti, appassionati, famiglie e atleti, che potranno vivere una giornata indimenticabile di sport e un'esperienza singolare e mai provata prima d'ora, in quanto avranno la possibilità di attraversare i luoghi simbolo di Ferrari, location normalmente chiuse al pubblico, tra cui il circuito di Fiorano, la fabbrica Ferrari e tante altre location esclusive. Un evento che richiamerà non solo i runner professionisti, ma anche tutti gli appassionati, perché non si tratta di una semplice corsa, bensì di un'avventura irripetibile all'insegna della Velocità e della Passione.

Gruppo Fini, in qualità di sponsor ufficiale, contribuirà all'iniziativa fornendo un "dolce" omaggio all'interno del pacco gara, che sarà distribuito a tutti i 10.000 partecipanti, oltre che accogliendo con assaggi, giochi e gadget tutti i partecipanti e i visitatori all'interno del proprio stand allestito all'interno del



Villaggio Sponsor a Maranello.

Gruppo Fini ha sempre sostenuto le iniziative che valorizzano la comunità locale e la partecipazione a questo evento rappresenta un'ulteriore



testimonianza della sua attenzione per il territorio e per lo sport. L'azienda condivide i valori di sostenibilità, benessere e spirito di squadra che l'evento incarna, contribuendo a promuovere uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo, in linea con un'offerta di prodotti da sempre rispettosa di queste tematiche.

Inoltre, dal 31 marzo al 29 giugno, "Le Conserve della Nonna" lancia un concorso dedicato ai consumatori.

Ogni settimana, sarà possibile vincere un buono spesa del valore di 100€ semplicemente acquistando due prodotti della linea "Le Conserve della Nonna". Partecipare è facile e veloce! Basta acquistare due prodotti "Le Conserve della Nonna", fotografare lo scontrino e caricarlo sulla pagina web www.incucinaconlanonna.it dedicata al concorso per scoprire subito se si è tra i vincitori settimanali e in quel caso, ci si aggiudicherà un corso annuale di cucina su Club Academy, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia, con corsi tenuti da chef stellati. Nei weekend, alcune sedi selezionate di ipermercati ospiteranno isole promozionali con degustazioni e assaggi.



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



NON SOLO BUONO

Sede legale: Via Confine, 1583 Ravarino (MO)

Amministrazione: Via Albareto, 211 Modena



GRUPPO FINI AI NASTRI DI PARTENZA CON DUE MARATONE, UNA PODISTICA E UNA AL RISPARMIO

Publicato da **Redazione** 19/03/2025

Acquista 2 prodotti
Le Conserve della Nonna

Vinci ogni settimana

1 buono spesa 100€

in più ad estrazione finale
5 abbonamenti annuali
ai corsi di cucina

club academy

Il territorio chiama e Gruppo Fini risponde con entusiasmo, prendendo parte alla prima edizione della Mezza Maratona d'Italia, organizzata da Master Group Sport con il supporto tecnico-sportivo da parte dell'ASD La Fratellanza 1874, che si svolgerà il prossimo 30 marzo 2025 tra Maranello e Modena. La storica azienda modenese riconferma così la volontà di sostenere le iniziative locali, partecipando attivamente e celebrando la lunga tradizione sportiva della città.

Un percorso veloce tra luoghi iconici, in un ideale parallelismo fra "la corsa" e "il mondo delle corse" che punta a diventare un appuntamento di grande rilievo podistico e non solo. La gara ha l'obiettivo di valorizzare il territorio con la partenza davanti al Museo Ferrari di Maranello e arrivo a Modena in Piazza Roma, attraversando le strade dei comuni limitrofi di Fiorano Modenese e Formigine.

Nasce sotto questi auspici la Mezza Maratona d'Italia, dove la canonica gara sulla distanza dei 21,0975 chilometri sarà affiancata da quelle su distanze minori di 10 e 5 chilometri. L'evento mira a ritagliarsi un duplice ruolo: attrattivo nel calendario del podismo italiano, ma anche festa aperta a tutti, appassionati, famiglie e atleti, che potranno vivere una giornata indimenticabile di sport.

I partecipanti potranno vivere così un'esperienza singolare e mai provata prima d'ora, in quanto avranno la possibilità di attraversare i luoghi simbolo di Ferrari, location normalmente chiuse al pubblico, tra cui il circuito di Fiorano, la fabbrica Ferrari e tante altre location esclusive. Un evento che richiamerà non solo i runner professionisti, ma anche tutti gli appassionati, perché non si tratta di una semplice corsa, bensì di un'avventura irripetibile all'insegna della Velocità e della Passione.

Gruppo Fini in qualità di sponsor ufficiale contribuirà all'iniziativa fornendo un "dolce" omaggio all'interno del pacco gara, che sarà distribuito a tutti i 10.000 partecipanti, oltre che accogliendo con assaggi, giochi e gadget tutti i partecipanti e i visitatori all'interno del proprio stand allestito all'interno del Villaggio Sponsor a Maranello.

Gruppo Fini ha sempre sostenuto le iniziative che valorizzano la comunità locale e la partecipazione a questo evento rappresenta un'ulteriore testimonianza della sua attenzione per il territorio e per lo sport. L'azienda condivide i valori di sostenibilità, benessere e spirito di squadra che l'evento incarna, contribuendo a promuovere uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo, in linea con un'offerta di prodotti da sempre rispettosa di queste tematiche.

Una primavera tutta da gustare, quella preparata dal 31 marzo al 29 giugno da Le Conserve della Nonna, il brand del Gruppo Fini noto per l'ampia gamma di referenze, come passate, sughi, condimenti e confetture preparate con materie prime italiane, lavorate dal fresco, secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale. Parte infatti un goloso concorso dedicato ai consumatori in tutti i punti vendita, un'occasione imperdibile per vincere ricchi premi settimanali e un'estrazione finale per seguire i corsi di grandi maestri della cucina italiana.

Ogni settimana, sarà possibile vincere un buono spesa del valore di 100€ semplicemente acquistando due prodotti della linea Le Conserve della Nonna. Partecipare è facile e veloce! Basta acquistare due prodotti Le Conserve della Nonna, fotografare lo scontrino e caricarlo sulla pagina web www.incucinaconlanonna.it dedicata al concorso per scoprire subito se si è tra i vincitori settimanali.

Non solo, perché all'estrazione finale, cinque fortunati si aggiudicheranno un corso annuale di cucina sulla piattaforma Club Academy, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia. I corsi, che spaziano dalla cucina e pasticceria alla panificazione, sono tenuti da alcuni dei più prestigiosi chef e maestri pasticceri italiani, come Luca Montersino, Igles Corelli, Max Mascia e Fabrizio Sepe, per citarne alcuni.

Inoltre, nei weekend dal 31 marzo al 29 giugno 2025, alcune sedi selezionate di ipermercati ospiteranno isole promozionali con hostess pronte ad accogliere i consumatori e offrire degustazioni e assaggi dei prodotti Le Conserve della Nonna, assaporando la qualità dei prodotti e ricevendo informazioni sul concorso.



📅 20 Marzo 2025 🏢 Imprese 📌 Marketing

Le Conserve della Nonna (Gruppo Fini) promuove un'iniziativa dal 31 marzo al 29 giugno 2025



L'iniziativa prevede attività promozionali e concorsi dedicati ai consumatori. In palio, premi settimanali e la possibilità di partecipare a corsi di cucina online.

Comunicato stampa

🕒 1' di lettura

Una primavera tutta da gustare, quella preparata dal 31 marzo al 29 giugno 2025 da **Le Conserve della Nonna**, il brand del Gruppo Fini noto per l'ampia gamma di referenze, come passate, sughi, condimenti e confetture preparate con materie prime italiane, lavorate dal fresco, secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale. Parte infatti un **goloso concorso dedicato ai consumatori in tutti i punti vendita**, un'occasione imperdibile per vincere **ricchi premi settimanali** e un'**estrazione finale** per seguire i corsi di grandi maestri della cucina italiana.

Ogni settimana, sarà possibile vincere un **buono spesa del valore di 100€** semplicemente acquistando due prodotti della linea **Le Conserve della Nonna**.

Partecipare è facile e veloce! Basta acquistare due prodotti Le Conserve della Nonna, **fotografare lo scontrino e caricarlo sulla pagina web www.incucinaconlanonna.it dedicata al concorso** per scoprire subito se si è tra i vincitori settimanali.

Non solo, perché all'estrazione finale, cinque fortunati si aggiudicheranno un corso annuale di cucina sulla piattaforma Club Academy, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia. I corsi, che spaziano dalla cucina e pasticceria alla panificazione, sono tenuti da alcuni dei più prestigiosi **chef e maestri pasticceri italiani, come Luca Montersino, Igles Corelli, Max Mascia e Fabrizio Sepe**, per citarne alcuni.

Inoltre, nei **weekend** dal 31 marzo al 29 giugno 2025, **alcune sedi selezionate di ipermercati** ospiteranno **isole promozionali con hostess** pronte ad accogliere i consumatori e offrire **degustazioni e assaggi** dei prodotti Le Conserve della Nonna, assaporando la qualità dei prodotti e ricevendo informazioni sul concorso.

Questo testo è stato pubblicato integralmente/parzialmente come contributo esterno, pertanto non è un articolo prodotto dalla redazione di Rassegna Business

© Riproduzione citando la fonte RASSEGNA BUSINESS

Altre notizie su: [Gruppo Fini](#)

▼ Fonti e Note

Comunicato stampa Borderline Agency



International Press Life

Il blog ufficiale di Carla Cavicchini – Paomaplica



Home

Il Gruppo FINI alla Mezza Maratona d'Italia

Publicato il 15 Marzo 2025 da [CarlaCavicchini](#)

Il Gruppo Fini ai nastri di partenza con due maratone, una podistica e una al risparmio:



Gruppo Fini parteciperà come sponsor ufficiale alla prima edizione della **Mezza Maratona d'Italia il 30 marzo 2025**, confermando il suo impegno a sostenere le iniziative locali e celebrare la tradizione sportiva di Modena e Maranello. L'evento, che include gare su

diverse distanze (21,0975 km, 10 km, 5 km), avrà un percorso che unisce simbolicamente il mondo delle corse automobilistiche e quello podistico, con partenza dal Museo Ferrari di Maranello e arrivo in Piazza Roma a Modena. L'obiettivo è valorizzare il territorio e creare una festa inclusiva per atleti, famiglie e appassionati di sport. Gruppo Fini condivide i valori di sostenibilità, benessere e spirito di squadra dell'evento, promuovendo uno stile di vita attivo e salutare. La partecipazione rafforza il legame con la comunità locale e la storicità del brand, legato alla città di Modena, dove l'azienda è nata nel 1912.



Dal 31 marzo al 29 giugno 2025 Le **Conservas della Nonna** lancia un concorso dedicato ai consumatori. Ogni settimana, sarà possibile vincere un buono spesa da 100€ acquistando due prodotti del brand e caricando lo scontrino sulla pagina web dedicata. Cinque fortunati vincitori si aggiudicheranno un corso annuale di cucina su Club Academy, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia, con corsi tenuti da chef stellati. Nei weekend, alcune sedi selezionate di ipermercati ospiteranno isole promozionali con degustazioni e assaggi.





fooday
food & beverage today

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

Con Le Conserve della Nonna vincere è facile e immediato. In palio buoni spesa e corsi di cucina!

Dal 31 marzo al 29 giugno 2025 il brand del Gruppo Fini lancia un entusiasmante concorso consumer all'insegna del gusto e della passione per la cucina in tutti i punti vendita.

28/03/2025 Categoria: Varie



Una primavera tutta da gustare, quella preparata dal 31 marzo al 29 giugno da Le Conserve della Nonna, il brand del Gruppo Fini noto per l'ampia gamma di referenze, come passate, sughì, condimenti e confetture preparate con materie prime italiane, lavorate dal fresco, secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale. Parte infatti un goloso concorso dedicato ai consumatori in tutti i punti vendita, un'occasione imperdibile per vincere ricchi premi settimanali e un'estrazione finale per seguire i corsi di grandi maestri della cucina italiana.

Ogni settimana, sarà possibile vincere un buono spesa del valore di 100€ semplicemente acquistando due prodotti della linea Le Conserve della Nonna. Partecipare è facile e veloce! Basta acquistare due prodotti Le Conserve della Nonna, fotografare lo scontrino e caricarlo sulla pagina web www.incucinaconlanonna.it dedicata al concorso per scoprire subito se si è tra i vincitori settimanali.

Non solo, perché all'estrazione finale, cinque fortunati si aggiudicheranno un corso annuale di cucina sulla piattaforma Club Academy, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia. I corsi, che spaziano dalla cucina e pasticceria alla panificazione, sono tenuti da alcuni dei più prestigiosi chef e maestri pasticceri italiani, come Luca Montersino, Igles Corelli, Max Mascia e Fabrizio Sepe, per citarne alcuni.

Inoltre, nei weekend dal 31 marzo al 29 giugno 2025, alcune sedi selezionate di ipermercati ospiteranno isole promozionali con hostess pronte ad accogliere i consumatori e offrire degustazioni e assaggi dei prodotti Le Conserve della Nonna, assaporando la qualità dei prodotti e ricevendo informazioni sul concorso.

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

<https://www.nonsolobuono.it>

BOLOGNA2000

PRIMA PAGINA BOLOGNA APPENNINO BOLOGNESE REGIONE

Home > Modena > GialloModena, l'invasione dei detectives Avis in centro a Modena

MODENA

GialloModena, l'invasione dei detectives Avis in centro a Modena

24 Marzo 2025



"Stumpi" – prima classificata

Sono state 137 le coppie di "investigatori per un giorno" che domenica 23 marzo dal quartier generale di Palazzo Carandini del Banco BPM si sono riversati in centro storico per "GialloModena – caccia all'assassino", il gioco investigativo a coppie promosso da Avis con Modenamoremio, in collaborazione con Giallo Festival e il patrocinio del Comune di Modena. Tre ore di tempo per svelare gli indizi sulle tracce di un misterioso social killer, seguendo un percorso di 11 "yellow point" dislocati fra vie, piazze ed esercizi commerciali del centro, presidiati dalla squadra di oltre 30 volontari messa in campo da Avis. Al rientro delle squadre è stato poi Claudio Lei, lo scrittore modenese autore della trama di GialloModena, a districare la storia e svelarne la soluzione.

Cinque le coppie vincitrici, fra le 83 che sono riuscite a terminare il gioco. Prima classificata la squadra "Stumpi", seguita da "Caselline 3", al terzo posto "Boss e Mini Boss", al quarto "Testa Balorda", quinta la coppia "Stradello Chiesa". A tutti un ricco bottino di premi fra prodotti alimentari de Le Conserve della Nonna e buoni pranzo nei ristoranti cittadini, coupon beauty e buoni fitness messi a disposizione dalle attività aderenti a Modenamoremio, oltre a libri polizieschi offerti da Giallo Festival e romanzi dello stesso autore Claudio Lei. I presidenti regionale di Avis Maurizio Pirazzoli, provinciale Cristiano Terenziani e di Avis Comunale di Modena Antonio Ragazzi hanno infine consegnato i riconoscimenti a Modenamoremio, Giallo Festival, Banco BPM e Claudio Lei per aver collaborato al successo dell'iniziativa.

MODENA2000

PRIMA PAGINA MODENA CRONACA CARPI BASSA APPENNINO SASSUOLO ALTRI COMUNI METEO

Home > Modena > GialloModena, l'invasione dei detectives Avis in centro a Modena

MODENA

GialloModena, l'invasione dei detectives Avis in centro a Modena

24 Marzo 2025



"Stumpi" – prima classificata

Sono state 137 le coppie di "investigatori per un giorno" che domenica 23 marzo dal quartier generale di Palazzo Carandini del Banco BPM si sono riversati in centro storico per "GialloModena – caccia all'assassino", il gioco investigativo a coppie promosso da Avis con Modenamoremio, in collaborazione con Giallo Festival e il patrocinio del Comune di Modena. Tre ore di tempo per svelare gli indizi sulle tracce di un misterioso social killer, seguendo un percorso di 11 "yellow point" dislocati fra vie, piazze ed esercizi commerciali del centro, presidiati dalla squadra di oltre 30 volontari messa in campo da Avis. Al rientro delle squadre è stato poi Claudio Lei, lo scrittore modenese autore della trama di GialloModena, a districare la storia e svelarne la soluzione.

Cinque le coppie vincitrici, fra le 83 che sono riuscite a terminare il gioco. Prima classificata la squadra "Stumpi", seguita da "Caselline 3", al terzo posto "Boss e Mini Boss", al quarto "Testa Balorda", quinta la coppia "Stradello Chiesa". A tutti un ricco bottino di premi fra prodotti alimentari de Le Conserve della Nonna e buoni pranzi nei ristoranti cittadini, coupon beauty e buoni fitness messi a disposizione dalle attività aderenti a Modenamoremio, oltre a libri polizieschi offerti da Giallo Festival e romanzi dello stesso autore Claudio Lei. I presidenti regionale di Avis Maurizio Pirazzoli, provinciale Cristiano Terenziani e di Avis Comunale di Modena Antonio Ragazzi hanno infine consegnato i riconoscimenti a Modenamoremio, Giallo Festival, Banco BPM e Claudio Lei per aver collaborato al successo dell'iniziativa.



ARTICLE MARKETING

Marzo 2025



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Concorsi, Corsi, Gastronomia, Marketing e pubblicità, Varie](#)
» [Blog article: Con Le Conserve della Nonna vincere è facile e immediato. In palio buoni spesa e corsi di cucina!](#) | [Comunicati stampa](#)

Con Le Conserve della Nonna vincere è facile e immediato. In palio buoni spesa e corsi di cucina!

 27 Marzo 2025 da  Borderline Agency

Dal 31 marzo al 29 giugno 2025 il brand del Gruppo Fini lancia un entusiasmante concorso consumer all'insegna del gusto e della passione per la cucina in tutti i punti vendita.

Una primavera tutta da gustare, quella preparata dal 31 marzo al 29 giugno da **Le Conserve della Nonna**, il brand del Gruppo Fini noto per l'ampia gamma di referenze, come passate, sughi, condimenti e confetture preparate con materie prime italiane, lavorate dal fresco, secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale. Parte infatti un **goloso concorso dedicato ai consumatori in tutti i punti vendita**, un'occasione imperdibile per vincere **ricchi premi settimanali e un'estrazione finale** per seguire i corsi di grandi maestri della cucina italiana.

Ogni settimana, sarà possibile vincere un buono spesa del valore di 100€ semplicemente **acquistando due prodotti della linea Le Conserve della Nonna**. **Partecipare è facile e veloce! Basta acquistare due prodotti Le Conserve della Nonna, fotografare lo scontrino e caricarlo sulla pagina web www.incucinaconlanonna.it dedicata al concorso per scoprire subito se si è tra i vincitori settimanali.**

Non solo, perché all'estrazione finale, cinque fortunati si aggiudicheranno un **corso annuale di cucina sulla piattaforma Club Academy, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia**. I corsi, che spaziano dalla cucina e pasticceria alla panificazione, sono **tenuti da alcuni dei più prestigiosi chef e maestri pasticceri italiani, come Luca Montersino, Igles Corelli, Max Mascia e Fabrizio Sepe**, per citarne alcuni.

Inoltre, nei weekend dal 31 marzo al 29 giugno 2025, alcune sedi selezionate di **ipermercati ospiteranno isole promozionali con hostess pronte ad accogliere i consumatori e offrire degustazioni e assaggi dei prodotti Le Conserve della Nonna, assaporando la qualità dei prodotti e ricevendo informazioni sul concorso.**

www.nonsolobuono.it

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



Con Le Conserve della Nonna vincere è facile e immediato. In palio buoni spesa e corsi di cucina!

27 Marzo 2025 di BorderlineAgency

Dal 31 marzo al 29 giugno 2025 il brand del Gruppo Fini lancia un entusiasmante concorso consumer all'insegna del gusto e della passione per la cucina in tutti i punti vendita.

Una primavera tutta da gustare, quella preparata **dal 31 marzo al 29 giugno** da **Le Conserve della Nonna**, il brand del Gruppo **Fini** noto per l'ampia gamma di referenze, come passate, sughi, condimenti e confetture preparate con materie prime italiane, lavorate dal fresco, secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale. Parte infatti **un goloso**

concorso dedicato ai consumatori in tutti i punti vendita, un'occasione imperdibile per vincere **ricchi premi settimanali e un'estrazione finale** per seguire i corsi di grandi maestri della cucina italiana.

Ogni settimana, sarà possibile vincere **un buono spesa del valore di 100€** semplicemente **acquistando due prodotti della linea Le Conserve della Nonna**. **Partecipare è facile e veloce! Basta acquistare due prodotti Le Conserve della Nonna, fotografare lo scontrino e caricarlo sulla pagina web www.incucinaconlanonna.it dedicata al concorso** per scoprire subito se si è tra i vincitori settimanali.

Non solo, perché **all'estrazione finale, cinque fortunati si aggiudicheranno un corso annuale di cucina sulla piattaforma Club Academy, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia**. I corsi, che spaziano dalla cucina e pasticceria alla panificazione, sono **tenuti da alcuni dei più prestigiosi chef e maestri pasticceri italiani, come Luca Montersino, Igles Corelli, Max Mascia e Fabrizio Sepe**, per citarne alcuni.

Inoltre, **nei weekend** dal 31 marzo al 29 giugno 2025, **alcune sedi selezionate di ipermercati** ospiteranno **isole promozionali con hostess** pronte ad accogliere i consumatori e offrire **degustazioni e assaggi** dei prodotti Le Conserve della Nonna, assaporando la qualità dei prodotti e ricevendo informazioni sul concorso.

www.nonsolobuono.it

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

Con Le Conserve della Nonna vincere è facile e immediato. In palio buoni spesa e corsi di cucina!

Publicata da: [Borderline](#)



Dal 31 marzo al 29 giugno 2025 il brand del Gruppo Fini lancia un entusiasmante concorso consumer all'insegna del gusto e della passione per la cucina in tutti i punti vendita.

Una primavera tutta da gustare, quella preparata dal 31 marzo al 29 giugno da Le Conserve della Nonna, il brand del Gruppo Fini noto per l'ampia gamma di referenze, come passate, sughi, condimenti e confetture preparate con materie prime italiane, lavorate dal fresco, secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale. Parte infatti un

goloso concorso dedicato ai consumatori in tutti i punti vendita, un'occasione imperdibile per vincere ricchi premi settimanali e un'estrazione finale per seguire i corsi di grandi maestri della cucina italiana.

Ogni settimana, sarà possibile vincere un buono spesa del valore di 100€ semplicemente acquistando due prodotti della linea Le Conserve della Nonna. Partecipare è facile e veloce! Basta acquistare due prodotti Le Conserve della Nonna, fotografare lo scontrino e caricarlo sulla pagina web www.incucinaconlanonna.it dedicata al concorso per scoprire subito se si è tra i vincitori settimanali.

Non solo, perché all'estrazione finale, cinque fortunati si aggiudicheranno un corso annuale di cucina sulla piattaforma Club Academy, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia. I corsi, che spaziano dalla cucina e pasticceria alla panificazione, sono tenuti da alcuni dei più prestigiosi chef e maestri pasticceri italiani, come Luca Montersino, Igles Corelli, Max Mascia e Fabrizio Sepe, per citarne alcuni.

Inoltre, nei weekend dal 31 marzo al 29 giugno 2025, alcune sedi selezionate di ipermercati ospiteranno isole promozionali con hostess pronte ad accogliere i consumatori e offrire degustazioni e assaggi dei prodotti Le Conserve della Nonna, assaporando la qualità dei prodotti e ricevendo informazioni sul concorso.

www.nonsolobuono.it

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



informazione.it Comunicati Stampa

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

Con Le Conserve della Nonna vincere è facile e immediato. In palio buoni spesa e corsi di cucina!

Dal 31 marzo al 29 giugno 2025 il brand del Gruppo Fini lancia un entusiasmante concorso consumer all'insegna del gusto e della passione per la cucina in tutti i punti vendita.

Bologna, 27/03/2025 ([informazione.it - comunicati stampa - varie](#))

Una primavera tutta da gustare, quella preparata dal 31 marzo al 29 giugno da Le Conserve della Nonna, il brand del Gruppo Fini noto per l'ampia gamma di referenze, come passate, sughi, condimenti e confetture preparate con materie prime italiane, lavorate dal fresco, secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale. Parte infatti un goloso concorso dedicato ai consumatori in tutti i punti vendita, un'occasione imperdibile per vincere ricchi premi settimanali e un'estrazione finale per seguire i corsi di grandi maestri della cucina italiana.

Ogni settimana, sarà possibile vincere un buono spesa del valore di 100€ semplicemente acquistando due prodotti della linea Le Conserve della Nonna. Partecipare è facile e veloce! Basta acquistare due prodotti Le Conserve della Nonna, fotografare lo scontrino e caricarlo sulla pagina web www.incucinacolonnonna.it dedicata al concorso per scoprire subito se si è tra i vincitori settimanali.

Non solo, perché all'estrazione finale, cinque fortunati si aggiudicheranno un corso annuale di cucina sulla piattaforma Club Academy, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia. I corsi, che spaziano dalla cucina e pasticceria alla panificazione, sono tenuti da alcuni dei più prestigiosi chef e maestri pasticceri italiani, come Luca Montersino, Igles Corelli, Max Mascia e Fabrizio Sepe, per citarne alcuni.

Acquista 2 prodotti
Le Conserve della Nonna

Vinci ogni settimana
1 buono spesa 100€

in più ad estrazione finale
5 abbonamenti annuali ai corsi di cucina

club academy

Inoltre, nei weekend dal 31 marzo al 29 giugno 2025, alcune sedi selezionate di ipermercati ospiteranno isole promozionali con hostess pronte ad accogliere i consumatori e offrire degustazioni e assaggi dei prodotti Le Conserve della Nonna, assaporando la qualità dei prodotti e ricevendo informazioni sul concorso.

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

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.nonsolobuono.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

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



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Con Le Conserve della Nonna vincere è facile e immediato. In palio buoni spesa e corsi di cucina!

Con Le Conserve della Nonna vincere è facile e immediato. In palio buoni spesa e corsi di cucina!

Dal 31 marzo al 29 giugno 2025 il brand del Gruppo Fini lancia un entusiasmante concorso consumer all'insegna del gusto e della passione per la cucina in tutti i punti vendita.

Una primavera tutta da gustare, quella preparata dal 31 marzo al 29 giugno da Le Conserve della Nonna, il brand del Gruppo Fini noto per l'ampia gamma di referenze, come passate, sughi, condimenti e confetture preparate con materie prime italiane, lavorate dal fresco, secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale. Parte infatti un goloso concorso dedicato ai consumatori in tutti i punti vendita, un'occasione imperdibile per vincere ricchi premi settimanali e un'estrazione finale per seguire i corsi di grandi maestri della cucina italiana.

Ogni settimana, sarà possibile vincere un buono spesa del valore di 100€ semplicemente acquistando due prodotti della linea Le Conserve della Nonna. Partecipare è facile e veloce! Basta acquistare due prodotti Le Conserve della Nonna, fotografare lo scontrino e caricarlo sulla pagina web www.incucinaconlanonna.it dedicata al concorso per scoprire subito se si è tra i vincitori settimanali.

Non solo, perché all'estrazione finale, cinque fortunati si aggiudicheranno un corso annuale di cucina sulla piattaforma Club Academy, la più grande scuola di cucina e pasticceria online in Italia. I corsi, che spaziano dalla cucina e pasticceria alla panificazione, sono tenuti da alcuni dei più prestigiosi chef e maestri pasticceri italiani, come Luca Montersino, Igles Corelli, Max Mascia e Fabrizio Sepe, per citarne alcuni.

Inoltre, nei weekend dal 31 marzo al 29 giugno 2025, alcune sedi selezionate di ipermercati ospiteranno isole promozionali con hostess pronte ad accogliere i consumatori e offrire degustazioni e assaggi dei prodotti Le Conserve della Nonna, assaporando la qualità dei prodotti e ricevendo informazioni sul concorso.

www.nonsolobuono.it

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

