



## RASSEGNA STAMPA 2019

- Luglio
- Agosto
- Settembre

Spett.le

**Gruppo FINI SpA**

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

Amministrazione:  
Via Albareto, 211  
41122 Modena

10 ottobre 2019



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

## COMUNICATO STAMPA

### La notizia in breve

Le Conserve della Nonna, storico brand modenese specializzato in conserve di pomodoro, confetture e condimenti a base vegetale, arricchisce la sua offerta con un'ampia gamma di pesti adatti ad ogni palato e a qualsiasi tipologia di ricetta.

## ARRIVA UNA NUOVA LINEA PESTI DE LE CONSERVE DELLA NONNA

L'azienda modenese presenta nuove sfiziose varianti di pesto, ideali per qualsiasi tipo di preparazione e uniche per genuinità, gusto e corposità.

Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), sceglie la prestigiosa vetrina di **Tutto Food** (Milano, 6-9 maggio, **Pad. 5, Stand M 26-28**) per presentare alla platea di consumatori le ultime novità della sua linea di pesti. Per ampliare le possibilità di condimento della pasta e soddisfare palati più curiosi, il brand ha elaborato alcune nuove ricette, da affiancarsi a quelle più tradizionali.



La novità più originale e di stagione che il marchio modenese propone è il **Pesto Peperoni e Anacardi**: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero.

Mentre, il **Pesto Broccoli e Cime di Rapa**, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette.



Tra le versioni più classiche troviamo poi il **Pesto alla Genovese**, che racchiude tutto il profumo e il sapore del basilico e si sposa perfettamente con le trofie e molti altri primi piatti italiani. Inoltre, la gamma di prodotti Le Conserve della Nonna propone un **Pesto Rosso**, preparato con gustosi pomodori essiccati, pinoli, basilico e ricotta e pensato non solo per la pasta, ma anche per accompagnare secondi di carne o di pesce. Sapore tradizionale, ma intenso e sfizioso, anche per la proposta a base di **aglio, olio e peperoncino**, un vero classico della cultura gastronomica italiana, da sempre apprezzato lungo tutta la Penisola.

Spaziando dalle versioni più semplici a quelle più ricercate, i pesti de Le Conserve della Nonna sanno rispondere a tutte le esigenze di consumo di chi è interessato a trovare **prodotti gustosi ma fatti con cura**, capaci di rievocare i profumi, i sapori e le abitudini della cucina delle nonne, **senza glutine e senza conservanti**.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**.



**BORDERLINE srl**  
C.F. e P.I. 03216951207 | N. A. 80501070  
www.borderlineagency.com

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

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

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

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

## Arriva una nuova linea pesti de Le Conserve della Nonna

01/lug/2019 16:53:11 [Borderline Agency](#) [Contatta l'autore](#)

*L'azienda modenese presenta nuove sfiziose varianti di pesto, ideali per qualsiasi tipo di preparazione e uniche per genuinità, gusto e corposità.*

**Le Conserve della Nonna**, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), sceglie la prestigiosa vetrina di **Tutto Food** (Milano, 6-9 maggio, **Pad. 5, Stand M 26-28**) per presentare alla platea di consumatori le ultime novità della sua linea di pesti. Per ampliare le possibilità di condimento della pasta e soddisfare palati più curiosi, il brand ha elaborato alcune nuove ricette, da affiancarsi a quelle più tradizionali.

La novità più originale e di stagione che il marchio modenese propone è il **Pesto Peperoni e Anacardi**: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero.

Mentre il **Pesto Broccoli e Cime di Rapa**, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette.

Tra le versioni più classiche troviamo poi il **Pesto alla Genovese**, che racchiude tutto il profumo e il sapore del basilico e si sposa perfettamente con le trofie e molti altri primi piatti italiani. Inoltre, la gamma di prodotti Le Conserve della Nonna propone un **Pesto Rosso**, preparato con gustosi pomodori essiccati, pinoli, basilico e ricotta e pensato non solo per la pasta, ma anche per accompagnare secondi di carne o di pesce. Sapore tradizionale, ma intenso e sfizioso, anche per la proposta a base di **aglio, olio e peperoncino**, un vero classico della cultura gastronomica italiana, da sempre apprezzato lungo tutta la Penisola.

Spaziando dalle versioni più semplici a quelle più ricercate, i pesti de Le Conserve della Nonna sanno rispondere a tutte le esigenze di consumo di chi è interessato a trovare **prodotti gustosi ma fatti con cura**, capaci di rievocare i profumi, i sapori e le abitudini della cucina delle nonne, **senza glutine e senza conservanti**.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**.

[www.nonsolobuono.it](http://www.nonsolobuono.it)

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

## Arriva una nuova linea pesti de Le Conserve della Nonna

Publicata da: [Borderline](#) Lunedì, 1 Luglio 2019 | 1 lettura

*L'azienda modenese presenta nuove sfiziose varianti di pesto, ideali per qualsiasi tipo di preparazione e uniche per genuinità, gusto e corposità.*



**Le Conserve della Nonna**, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), sceglie la prestigiosa vetrina di **Tutto Food** (Milano, 6-9 maggio, **Pad. 5, Stand M 26-28**) per presentare alla platea di consumatori le ultime novità della sua linea di pesti. Per ampliare le possibilità di condimento della pasta e soddisfare palati più curiosi, il brand ha elaborato alcune nuove ricette, da affiancarsi a quelle più tradizionali.

La novità più originale e di stagione che il marchio modenese propone è il **Pesto Peperoni e Anacardi**: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero.

Mentre, il **Pesto Broccoli e Cime di Rapa**, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette.

Tra le versioni più classiche troviamo poi il **Pesto alla Genovese**, che racchiude tutto il profumo e il sapore del basilico e si sposa perfettamente con le trofie e molti altri primi piatti italiani. Inoltre, la gamma di prodotti Le Conserve della Nonna propone un **Pesto Rosso**, preparato con gustosi pomodori essiccati, pinoli, basilico e ricotta e pensato non solo per la pasta, ma anche per accompagnare secondi di carne o di pesce. Sapore tradizionale, ma intenso e sfizioso, anche per la proposta a base di **aglio, olio e peperoncino**, un vero classico della cultura gastronomica italiana, da sempre apprezzato lungo tutta la Penisola.

Spaziando dalle versioni più semplici a quelle più ricercate, i pesti de Le Conserve della Nonna sanno rispondere a tutte le esigenze di consumo di chi è interessato a trovare **prodotti gustosi ma fatti con cura**, capaci di rievocare i profumi, i sapori e le abitudini della cucina delle nonne, **senza glutine e senza conservanti**.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**.

[www.nonsolobuono.it](http://www.nonsolobuono.it)

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

## Arriva una nuova linea pesti de Le Conserve della Nonna

July  
2  
2019



**Matteo Barboni**  
Borderline srl

*L'azienda modenese presenta nuove sfiziose varianti di pesto, ideali per qualsiasi tipo di preparazione e uniche per genuinità, gusto e corposità.*



Le Conserve della Nonna, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), sceglie la prestigiosa vetrina di Tutto Food (Milano, 6-9 maggio, Pad. 5, Stand M 26-28) per presentare alla platea di consumatori le ultime novità della sua linea di pesti. Per ampliare le possibilità di condimento della pasta e soddisfare palati più curiosi, il brand ha elaborato alcune nuove ricette, da affiancarsi a quelle più tradizionali.

La novità più originale e di stagione che il marchio modenese propone è il

Pesto Peperoni e Anacardi: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero.

Mentre, il Pesto Broccoli e Cime di Rapa, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette.

Tra le versioni più classiche troviamo poi il Pesto alla Genovese, che racchiude tutto il profumo e il sapore del basilico e si sposa perfettamente con le trofie e molti altri primi piatti italiani. Inoltre, la gamma di prodotti Le Conserve della Nonna propone un Pesto Rosso, preparato con gustosi pomodori essiccati, pinoli, basilico e ricotta e pensato non solo per la pasta, ma anche per accompagnare secondi di carne o di pesce. Sapore tradizionale, ma intenso e sfizioso, anche per la proposta a base di aglio, olio e peperoncino, un vero classico della cultura gastronomica italiana, da sempre apprezzato lungo tutta la Penisola.

Spaziando dalle versioni più semplici a quelle più ricercate, i pesti de Le Conserve della Nonna sanno rispondere a tutte le esigenze di consumo di chi è interessato a trovare prodotti gustosi ma fatti con cura, capaci di rievocare i profumi, i sapori e le abitudini della cucina delle nonne, senza glutine e senza conservanti.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de Le Conserve della Nonna spazia dalle passate, alle salse e ai sughi, fino ad arrivare a una vasta scelta di legumi, semplici o ricettati, oltre che a deliziose creme vegetali spalabili, alle confetture e ai vegetali sottolio.

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

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

# AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME

AUTORI

COME PUBBLICARE?

CHI SIAMO

CONTATTACI

REGISTRATI

LOGIN

## Arriva una nuova linea pesti de Le Conserve della Nonna

Posted on 2 Luglio 2019 by Borderline Agency

*L'azienda modenese presenta nuove sfiziose varianti di pesto, ideali per qualsiasi tipo di preparazione e uniche per genuinità, gusto e corposità.*

**Le Conserve della Nonna**, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), sceglie la prestigiosa vetrina di **Tutto Food** (Milano, 6-9 maggio, **Pad. 5, Stand M 26-28**) per presentare alla platea di consumatori le ultime novità della sua linea di pesti. Per ampliare le possibilità di condimento della pasta e soddisfare palati più curiosi, il brand ha elaborato alcune nuove ricette, da affiancarsi a quelle più tradizionali.

La novità più originale e di stagione che il marchio modenese propone è il **Pesto Peperoni e Anacardi**: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero.

Mentre, il **Pesto Broccoli e Cime di Rapa**, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette.

Tra le versioni più classiche troviamo poi il **Pesto alla Genovese**, che racchiude tutto il profumo e il sapore del basilico e si sposa perfettamente con le trofie e molti altri primi piatti italiani. Inoltre, la gamma di prodotti Le Conserve della Nonna propone un **Pesto Rosso**, preparato con gustosi pomodori essiccati, pinoli, basilico e ricotta e pensato non solo per la pasta, ma anche per accompagnare secondi di carne o di pesce. Sapore tradizionale, ma intenso e sfizioso, anche per la proposta a base di **aglio, olio e peperoncino**, un vero classico della cultura gastronomica italiana, da sempre apprezzato lungo tutta la Penisola.

Spaziando dalle versioni più semplici a quelle più ricercate, i pesti de Le Conserve della Nonna sanno rispondere a tutte le esigenze di consumo di chi è interessato a trovare **prodotti gustosi ma fatti con cura**, capaci di rievocare i profumi, i sapori e le abitudini della cucina delle nonne, **senza glutine e senza conservanti**.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**.

[www.nonsolobuono.it](http://www.nonsolobuono.it)

# ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

• HOME • CHI SIAMO ▾ • COME PUBBLICARE? ▾ • LOGIN •

## Arriva una nuova linea pesti de Le Conserve della Nonna

by Borderline Agency | 2 Luglio 2019 | in Aziende, Comunicati stampa, Eventi, Prodotti

*L'azienda modenese presenta nuove sfiziose varianti di pesto, ideali per qualsiasi tipo di preparazione e uniche per genuinità, gusto e corposità.*

**Le Conserve della Nonna**, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), sceglie la prestigiosa vetrina di **Tutto Food** (Milano, 6-9 maggio, **Pad. 5, Stand M 26-28**) per presentare alla platea di consumatori le ultime novità della sua linea di pesti. Per ampliare le possibilità di condimento della pasta e soddisfare palati più curiosi, il brand ha elaborato alcune nuove ricette, da affiancarsi a quelle più tradizionali.

La novità più originale e di stagione che il marchio modenese propone è il **Pesto Peperoni e Anacardi**: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero.

Mentre, il **Pesto Broccoli e Cime di Rapa**, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette.

Tra le versioni più classiche troviamo poi il **Pesto alla Genovese**, che racchiude tutto il profumo e il sapore del basilico e si sposa perfettamente con le trofie e molti altri primi piatti italiani. Inoltre, la gamma di prodotti Le Conserve della Nonna propone un **Pesto Rosso**, preparato con gustosi pomodori essiccati, pinoli, basilico e ricotta e pensato non solo per la pasta, ma anche per accompagnare secondi di carne o di pesce. Sapore tradizionale, ma intenso e sfizioso, anche per la proposta a base di **aglio, olio e peperoncino**, un vero classico della cultura gastronomica italiana, da sempre apprezzato lungo tutta la Penisola.

Spaziando dalle versioni più semplici a quelle più ricercate, i pesti de Le Conserve della Nonna sanno rispondere a tutte le esigenze di consumo di chi è interessato a trovare **prodotti gustosi ma fatti con cura**, capaci di rievocare i profumi, i sapori e le abitudini della cucina delle nonne, **senza glutine e senza conservanti**.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**.

[www.nonsolobuono.it](http://www.nonsolobuono.it)

## Arriva una nuova linea pesti de Le Conserve della Nonna

Scritto da [BorderlineAgency](#) il 3 Luglio 2019. Pubblicato in [Alimentari e Bevande](#), [Aziende](#), [Gastronomia e Cucina](#)

*L'azienda modenese presenta nuove sfiziose varianti di pesto, ideali per qualsiasi tipo di preparazione e uniche per genuinità, gusto e corposità.*

**Le Conserve della Nonna**, storico marchio nato nel 1973 a Ravarino (MO), sceglie la prestigiosa vetrina di **Tutto Food** (Milano, 6-9 maggio, **Pad. 5, Stand M 26-28**) per presentare alla platea di consumatori le ultime novità della sua linea di pesti. Per ampliare le possibilità di condimento della pasta e soddisfare palati più curiosi, il brand ha elaborato alcune nuove ricette, da affiancarsi a quelle più tradizionali.

La novità più originale e di stagione che il marchio modenese propone è il **Pesto Peperoni e Anacardi**: una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale, sempre più richiesta dal consumatore moderno per le sue proprietà nutritive, ma anche la guarnizione di bruschette di pane nero.

Mentre, il **Pesto Broccoli e Cime di Rapa**, realizzato con verdure 100% italiane e un pizzico di peperoncino, rappresenta la soluzione ideale e veloce per condire le orecchiette.

Tra le versioni più classiche troviamo poi il **Pesto alla Genovese**, che racchiude tutto il profumo e il sapore del basilico e si sposa perfettamente con le trofie e molti altri primi piatti italiani. Inoltre, la gamma di prodotti Le Conserve della Nonna propone un **Pesto Rosso**,

preparato con gustosi pomodori essiccati, pinoli, basilico e ricotta e pensato non solo per la pasta, ma anche per accompagnare secondi di carne o di pesce. Sapore tradizionale, ma intenso e sfizioso, anche per la proposta a base di **aglio, olio e peperoncino**, un vero classico della cultura gastronomica italiana, da sempre apprezzato lungo tutta la Penisola.

Spaziando dalle versioni più semplici a quelle più ricercate, i pesti de Le Conserve della Nonna sanno rispondere a tutte le esigenze di consumo di chi è interessato a trovare **prodotti gustosi ma fatti con cura**, capaci di rievocare i profumi, i sapori e le abitudini della cucina delle nonne, **senza glutine e senza conservanti**.

Con oltre 150 prodotti, la gamma de **Le Conserve della Nonna** spazia dalle **passate**, alle **salse** e ai **sughi**, fino ad arrivare a una vasta scelta di **legumi**, semplici o ricettati, oltre che a deliziose **creme vegetali spalmabili**, alle **confetture** e ai **vegetali sottolio**.

[www.nonsolobuono.it](http://www.nonsolobuono.it)

# Italia a Tavola

PROFESSIONI ATTREZZATURE **ALIMENTI** OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI

HOME ALIMENTI **FARINA, PASTA e RISO**

## Un primo piatto da grande schermo firmato Fini-Tino Vettorello

Publicato il 05 Luglio 2019 | 11:30

**P**artnership di alto profilo tra il Gruppo alimentare modenese e il cuoco trevigiano per dar vita a una ricetta esclusiva che sarà degustata durante il prossimo Festival del Cinema di Venezia dal 28 agosto al 7 settembre. Il primo piatto da grande schermo firmato Fini-Tino

Vettorello verrà infatti inserito nel menu del Ristorante della Terrazza della Biennale. Prevede i Tortelloni radicchio e speck di pasta ripiena della linea "I Granripieni Fini" con rucola e il valore aggiunto della marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro. Fiori e gocce di lampone decorano il tutto.



*Tino Vettorello*

Il Gruppo Fini ha scelto di intrecciare la riconoscibilità e affidabilità del brand Fini pasta fresca a un evento di risonanza e prestigio internazionali, capace di esportare la genuinità delle nostre eccellenze agroalimentari in tutto il mondo.

Limited edition anche per il pack del prodotto presente a scaffale nei banchi della Gdo: da giugno a settembre gli Special Pack Tortelloni Radicchio e Speck riportano sulla confezione il bollino La Ricetta del Grande Cinema di Vettorello e sulla retroetichetta la sua composizione.

HOME > ALIMENTI > **FARINA, PASTA e RISO** > *Un primo piatto da grande schermo firmato Fini-Tino Vettorello - Italia a Tavola*

RASSEGNA  
STAMPA  
INTERNET

LUGLIO

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

## GAZZETTA DI MODENA

Modena Carpi Mirandola Sassuolo Maranello Formigine Vignola Pavullo

Modena » Cronaca

### Per il Gruppo Fini contratto integrativo e nuovi investimenti



25 LUGLIO 2019

Importanti nuovi investimenti e rinnovo del contratto aziendale di secondo livello presso il Gruppo Fini di Ravarino, società che si occupa della produzione di pasta ripiena emiliana e che controlla il marchio Conserve della Nonna che, sempre a Ravarino, produce conserve, sughi, condimenti vegetali e confetture con una gamma di oltre 100 prodotti. Il Gruppo Fini ha in corso importanti investimenti sul comparto fresco con la realizzazione della quarta linea di produzione e una linea pilota. C'è poi la realizzazione di una nuova linea tecnologicamente avanzata per rispondere alle esigenze del mercato sul marchio Le Conserve della Nonna e delle private labels.

Per questo è stato effettuato un riammodernamento dell'intero stabilimento. Da circa un anno è in corso una riorganizzazione aziendale che ha lo scopo valorizzare e coinvolgere tutte le persone sia a livello manageriale che produttivo.

L'azienda ha da poco siglato con le Rsu aziendali e i sindacati provinciali del settore alimentare, assistiti da Confindustria Emilia, il rinnovo del contratto aziendale di secondo livello.

Rinnovo che ha comportato un miglioramento economico del premio produttivo legato a parametri di redditività, produttività e qualità. Sono stati trattati temi che riguardano l'organizzazione, la professionalità e la formazione. È stata concordata la possibilità di accedere al welfare aziendale per temi quali: pacchetto famiglia-scuola, pacchetto sanitario, previdenza complementare e tempo libero nella misura del 30% del premio. Si sono condivise linee guida riguardo la flessibilità degli orari, la gestione della stagionalità, il part-time, lavoro agile, accordo per ferie solidali. —

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

## MODENA2000

SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLO2000.IT

Home > Bassa modenese > Rinnovato il contratto integrativo aziendale del gruppo Fini di Modena

BASSA MODENESE LAVORO MODENA

# Rinnovato il contratto integrativo aziendale del gruppo Fini di Modena

25 Luglio 2019



Fini Ravarino (Google Maps)

*E' stato rinnovato il Contratto Integrativo Aziendale del Gruppo Fini di Modena, azienda con uffici a Modena e stabilimento a Ravarino, che occupa circa 100 lavoratori dipendenti. Lo comunica una nota di Flai Cgil Modena. L'accordo prevede miglioramenti retributivi con un premio per obiettivi che mette in palio una cifra complessiva di 6.850,00 euro lordi nel quadriennio 2019/2022. L'ammontare dell'erogazione sarà legata al raggiungimento di obiettivi di redditività, produttività e qualità. A questo va aggiunta una quota di welfare aziendale pari a 500,00 euro nel quadriennio per ogni lavoratore.*

*Inoltre, rispetto al CCNL dell'Industria Alimentare, è stata introdotta un'indennità forfettaria mensile come condizione di miglior favore per la vestizione e svestizione degli indumenti di lavoro ed incrementata la maggiorazione per la flessibilità dell'orario di lavoro.*

*Nell'accordo sono anche stati introdotti ulteriori miglioramenti normativi a partire dall'assunzione come lavoratori dipendenti ed a tempo indeterminato di 10 lavoratori al momento in somministrazione attraverso le agenzie di lavoro. Si è definita la flessibilità dell'orario di lavoro per i normalisti in ingresso ed in uscita e stabilito un periodo di sperimentazione del lavoro agile per il personale impiegatizio. E' stata introdotta la possibilità di donare le ferie a lavoratori in difficoltà ed un pacchetto di 12 ore annue retribuite per ogni lavoratore per visite mediche. Infine - conclude Flai Cgil - è stato definito il mansionario aziendale da utilizzare per l'inquadramento professionale dei singoli lavoratori.*

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

## Rinnovato il contratto integrativo aziendale del gruppo Fini di Modena

25 Luglio 2019



Fini Ravarino (Google Maps)

E' stato rinnovato il Contratto Integrativo Aziendale del Gruppo Fini di Modena, azienda con uffici a Modena e stabilimento a Ravarino, che occupa circa 100 lavoratori dipendenti. Lo comunica una nota di Flai Cgil Modena. L'accordo prevede miglioramenti retributivi con un premio per obiettivi che mette in palio una cifra complessiva di 6.850,00 euro lordi nel quadriennio 2019/2022. L'ammontare dell'erogazione sarà legata al raggiungimento di obiettivi di redditività, produttività e qualità. A questo va aggiunta una quota di welfare aziendale pari a 500,00 euro nel quadriennio per ogni lavoratore.

Inoltre, rispetto al CCNL dell'Industria Alimentare, è stata introdotta un'indennità forfettaria mensile come condizione di miglior favore per la vestizione e svestizione degli indumenti di lavoro ed incrementata la maggiorazione per la flessibilità dell'orario di lavoro.

Nell'accordo sono anche stati introdotti ulteriori miglioramenti normativi a partire dall'assunzione come lavoratori dipendenti ed a tempo indeterminato di 10 lavoratori al momento in somministrazione attraverso le agenzie di lavoro. Si è definita la flessibilità dell'orario di lavoro per i normalisti in ingresso ed in uscita e stabilito un periodo di sperimentazione del lavoro agile per il personale impiegatizio. E' stata introdotta la possibilità di donare le ferie a lavoratori in difficoltà ed un pacchetto di 12 ore annue retribuite per ogni lavoratore per visite mediche. Infine – conclude Flai Cgil – è stato definito il mansionario aziendale da utilizzare per l'inquadramento professionale dei singoli lavoratori.

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

UPDATE:

Home / ADVexpress / News / Industry / Premi / NC Digital Awards, Premio Facebook e Instagram

10/09/2019 11:45



Premi

## NC Digital Awards, Premio Facebook e Instagram, Programmatic Awards: al via le votazioni online. Il 25 settembre le live presentation dei progetti alle aziende in giuria. Non mancare!

Durante la votazione online in corso in questi giorni i giurati assegneranno i premi per Tipologia e definiranno una shortlist delle Digital Integrated Campaign, delle campagne IMA - Influencer Marketing Awards e dei progetti del premio Facebook e Instagram, che verrà resa nota il 18 settembre e rivotata dalla giuria durante la plenaria del 25 settembre. L'evento, aperto al pubblico, rappresenta un'opportunità di business e di networking unica e un'occasione esclusiva per conoscere il meglio della comunicazione digitale integrata grazie alle live presentation delle campagne in gara ai quaranta digital e marketing manager delle aziende che compongono la giuria presieduta da Alberto Raselli (nella foto), Media & Communication Manager Bauli.

Entra nel vivo la sfida per i progetti iscritti **NC Digital Awards**, al **Premio Facebook e Instagram** e ai **Programmatic Awards**, i premi di **ADC Group** dedicati, rispettivamente, alla migliore comunicazione digitale, alle migliori campagne di comunicazione che utilizzano i due social e alle più innovative campagne di programmatic advertising.

Oggi, 10 settembre, infatti, prendono il via **le votazioni online** con cui i giurati assegneranno i premi per Tipologia e definiranno una shortlist delle **Digital Integrated Campaign, delle campagne IMA - Influencer Marketing Awards e dei progetti del premio Facebook e Instagram**, che verrà resa nota il **18 settembre** e rivotata dai giurati durante l'assemblea plenaria per arrivare all'assegnazione del **Grand Prix NC Digital**.

La **riunione plenaria**, nella quale la giuria decreterà tutti i vincitori dei Premi di ADC Group, è in programma il prossimo **25 settembre** al **Talent Garden Milano Calabiana** di via Calabiana 6.

Un appuntamento aperto al pubblico, da non perdere perchè rappresenta **un'occasione unica per conoscere il meglio della comunicazione digitale integrata** e per **incontrare i più brillanti creativi e le principali digital agency del mercato**.

Grazie ai format delle live presentation ogni agenzia in gara avrà la possibilità di spiegare al meglio i punti di forza dei propri progetti in concorso ai giurati. I partecipanti ai premi avranno così accesso ad **una piattaforma di business e networking unica, innovativa ed efficace**, che offre **l'occasione esclusiva** di incontrare le **quaranta aziende** che compongono la giuria dei premi, presieduta quest'anno da **Alberto Raselli** (nella foto in alto e al centro nella foto sotto), Media & Communication Manager di **Gruppo Bauli** e di **raccontare loro le proprie campagne attraverso la formula originale del Live Show**.

Conosciamo più da vicino la giuria dei Premi, composta dai manager delle principali aziende top spender del mercato, dai digital manager, dai rappresentanti della creatività digitale italiana e dalle associazioni del settore.

PRESIDENTE

**Alberto Raselli**, Media & Communication Manager, Bauli

GIURATI

Aziende:

**Valentina Amato**, Head of Media Worldwide, Gruppo Poltrona Frau

**Andrea Brusa**, Responsabile della comunicazione commerciale digitale e Business, Tim

**Luca Casaura**, Head of Brand and Advertising, Vodafone

**Lorenzo Catapano**, Head of Digital Media Department, Save the Children

**Beatrice Colosio**, Communication&Digital Manager Italia, Gruppo Artsana - Chicco

**Patricia Consonni**, Creative Agency Partner, Facebook

**Elisabetta Corazza**, Head of Digital Marketing GRIT, Danone

**Alberto Dal Sasso**, Managing Director TAM & Ad Intel Nielsen, Head of Radio Audience Measurement - International, Nielsen Italia

**Mauro Davico**, External Relations & Press Office Director, Miroglio Fashion

**Michele De Vincenzo**, Corporate Marketing Director, Technogym

**Alessia Dordoni**, Content and Communication Director, lastminute.com group

**Francesco Gabrielli**, Digital Marketing & eCommerce Manager, Barilla

**Monica Gagliardi**, Direzione Globale Marketing, OVS

**Tony Gherardelli**, Head of Innovation Promotion, Intesa Sanpaolo

**Valentina Lanza**, Responsabile Marketing e Comunicazione, Gruppo Fini

**Cristina Mannucci Benincasa**, Head of Marketing Southern Europe, easyJet

**Alice Marinelli**, Responsabile Social Media, Robert Bosch

**Cristina Martella**, Group Digital Marketing & Digital PR Manager, Deborah Group

**Isabella Matera**, Head Corporate and Digital Communication, Wind Tre

**Emily Menza**, Digital communication and Social media manager, PAYBACK

**Luigi Midolo**, Responsabile Digital Media, Poste Italiane

**Marcella Minotti**, Head of Media & Digital R&B Italy and Greece, Reckitt Benckiser

**Lorenzo Monzo**, Digital Marketing Manager, Gruppo V&G

**Camilla Mottironi**, Responsabile della Digital Communication - Relazioni con i Media&Comunicazione, Open Fiber

**Davide Nava**, Head of Advertising, Citroën Italia PSA group

**Davide Neri**, Head of Media and eCommerce, Hasbro

**Gianluca Orazi**, Direttore Marketing, Zanichelli

**Elisabetta Palumbo**, Senior Marketing & Communications Manager, Molino Vigevano 1936 - Gruppo Lo Conte

**Isabella Panizza**, Head of Communications Digital Hub, Enel

**Francesca Pinzone**, Head of Digital, Svicom

**Emanuele Rossini**, Responsabile Social Media, Emergency

**Tommaso Saronni**, Director Newsroom Italy, Adidas

**Daniilo Schipani**, Chief Marketing Officer, Copernico

**Stefania Termite**, Head of Marketing & Commercial Communication, Ilimity Bank

**Assunta Timpone**, Media Director, L'Oréal Italia

**Constantijn Vereecken**, Managing Director, WebAds

**Gianluca Vigato**, Group Brand Director, Elica

**Giovanni Zezza**, Chief Marketing Officer, Talent Garden

**Andrea Ziella**, Head of Marketing & Digital, Mattel Italy

Associazioni:

**Sergio Amati**, Direttore Generale, IAB Italia

**Raffaella Bertini**, Rappresentante, ADCI

**Riccardo Cioni**, Rappresentante Club degli Eventi

**Stefano Cucinotta**, Rappresentante Digital & Innovation Hub, UNA

**Carolina Mailander**, Vice presidente, Assorel

**Vittorio Meloni**, Direttore generale, UPA

**Paolina Testa**, Senior Member, IAA

(Per vedere tutti i profili completi dei giurati clicca qui).

Il concorso, ricordiamo, è aperto ad aziende, agenzie, agenzie media, case di produzione, editori e concessionarie con sede in Italia.



Le campagne vincitrici verranno celebrate durante la **cerimonia di premiazione** in programma sempre al **Talent Garden Milano Calabiana** il 7 ottobre.

GL NC Digital Awards hanno il patrocinio di **IAB Italia**

Platinum Sponsor

**Facebook**

Gold Sponsor

**Copernico, Nielsen, WebAds**

Main Partner

**Talent Garden**

Partner

**Chedo Event Solutions**

**Digivents**

**Joy Project**

**Tondini Le Gourmet**

**Mionetto**

**Noranello**

**Showreel**

**Speciallab**

**Telemeeting**

**TheShow**

Per informazioni commerciali:

**commerciale@adcgroup.it**

Tel. 347 3228570

Per informazioni sulle iscrizioni contattare:

**erminia.piccolella@adcgroup.it**

Tel. 02 49766312

**ilaria.scapolo@adcgroup.it**

Tel. 02 49766312

RASSEGNA  
STAMPA  
INTERNET

**SETTEMBRE**

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

## LA RICETTA DEL GRANDE CINEMA

Scritto da redazione qbquantobasta il 06 Settembre 2019



Questo piatto dello chef Tino Vettorello, sponsorizzato da Granripieni Fini, sarà servito dal ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia ancora fino al 7 settembre 2019. Ecco per voi la ricetta dei tortelloni su specchio di rucola.

**Ingredienti:** \* 250 g tortelloni Fini \* 80 g rucola selvatica \* olio extravergine di oliva \* 20 g speck \* 15 g cipolla rossa \* 15 g lamponi \* 20 g burro \* sale \* menta \* fiori eduli.

### Preparazione

**Per i tortelloni:** Cucinare i tortelloni in acqua salata per il tempo indicato sulla confezione. Scolarli e spadellarli con burro e menta.

### Per lo specchio di rucola:

Sbollentare la rucola per qualche minuto, inserirla successivamente in acqua e ghiaccio, scolarla e frullarla con olio EVO e un pizzico di sale.

Tagliare la cipolla a coltello e marinarla in 2/4 di acqua, 1/4 di aceto di vino rosso, 1/4 di zucchero con aromi vari: garofano, anice, cannella e ginepro. Essiccare le fette di speck in forno a 180°C. Decorare il piatto con gocce di lamponi frullati e fiori.



RASSEGNA  
STAMPA  
CARTACEA

LUGLIO

NOVITA' AL SUPER



La cremosità e la leggerezza del Bella Vita Free Zero incontrano il gusto esotico in un'unione a cui è difficile resistere: le note dolci del mango si uniscono all'aroma della curcuma. Da LATTERIA SOCIALE MERANO.



Le Crostatine Fragola e Lampone di GERMINAL BIO sono farcite con una delicata confettura alla fragola e lampone, per ricreare sapori vivaci e intensi.



GranMix Mozzarella e Provolone, è un mix di formaggio grattugiato 100% italiano ideale per la preparazione di ricette con ripieni e piatti filanti, come le tradizionali lasagne, la pasta al forno, verdure ripiene e pasta ripiena. Da FERRARI Formaggi.



Da BERETTA i Paciocotti Baby, 6 mini hamburger preparati con una ricetta delicata e digeribile che contiene il 9% di yogurt. Perfetti come secondo piatto o merenda per i più piccoli.



Il Pesto Peperoni e Anacardi de LE CONSERVE DELLA NONNA è una variante dal sapore deciso, impreziosita da una gradevole nota croccante. L'abbinamento più consigliato di questo pesto è con la pasta integrale.

NESQUIK presenta All Natural, in cui la nuova formulazione prevede una maggiore percentuale di cacao rispetto a Nesquik Opti-Start. Nesquik All Natural, inoltre, ha meno zucchero rispetto al prodotto classico, e utilizza zucchero di canna grezzo invece dello zucchero bianco.



Il nuovo Thè Verde SAN BENEDETTO Zero è la bevanda in acqua minerale ideale da bere in ogni momento della giornata per essere sempre in equilibrio con sé stessi.



Sfogliavolo "Mozzarella e Nduja": un abbinamento che unisce la freschezza del formaggio che meglio rappresenta il Bel Paese in tutto il mondo con la piccantezza dell'Nduja. Da PASTIFICIO RANA.



Le nuovissime Mozzarelline SABELLI Senza Lattosio completano l'assortimento di una linea dedicata non solo a chi non digerisce il lattosio, ma anche a chi sceglie una dieta sana e leggera senza rinunciare al gusto. E alla praticità grazie al nuovissimo formato da 125g.

RAVARINO

## Per il Gruppo Fini contratto integrativo e nuovi investimenti

Importanti nuovi investimenti e rinnovo del contratto aziendale di secondo livello presso il Gruppo Fini di Ravarino, società che si occupa della produzione di pasta ripiena emiliana e che controlla il marchio Conserve della Nonna che, sempre a Ravarino, produce conserve, sughi, condimenti vegetali e confetture con una gamma di oltre 100 prodotti. Il Gruppo Fini



Fini: la produzione di pasta

ha in corso importanti investimenti sul comparto fresco con la realizzazione della quarta linea di produzione e una linea pilota. C'è poi la realizzazione di una nuova linea tecnologicamente avanzata per rispondere alle esigenze del mercato sul marchio Le Conserve della Nonna e delle private labels.

Per questo è stato effettuato un riammodernamento dell'intero stabilimento. Da circa un anno è in corso una riorganizzazione aziendale che ha lo scopo valorizzare e coinvolgere tutte le persone sia a livello manageriale che produttivo.

L'azienda ha da poco siglato con le Rsu aziendali e i sindacati provinciali del settore alimentare, assistiti da Con-

findustria Emilia, il rinnovo del contratto aziendale di secondo livello.

Rinnovo che ha comportato un miglioramento economico del premio produttivo legato a parametri di redditività, produttività e qualità. Sono stati trattati temi che riguardano l'organizzazione, la professionalità e la formazione. È stata concordata la possibilità di accedere al welfare aziendale per temi quali: pacchetto famiglia-scuola, pacchetto sanitario, previdenza complementare e tempo libero nella misura del 30% del premio. Si sono condivise linee guida riguardo la flessibilità degli orari, la gestione della stagionalità, il part-time, lavoro agile, accordo per ferie solidali. —

## Premi e donazione di permessi nel contratto del Gruppo Fini

DAVADINO NUOVO INTEGRATIVO

Per il Gruppo Fini di Modena e Ravarino, importante realtà del settore alimentare, è stato siglato un accordo aziendale che prevede molte delle più recenti innovazioni introdotte in materia di contratti integrativi. Miglioramenti nella retribuzione legati a obiettivi aziendali, una quota destinata al welfare, la donazione di permessi a colleghi in difficoltà: sono alcuni dei punti più significativi

dell'accordo. Il Gruppo Fini ha uffici a Modena e due stabilimenti Ravarino, con un centinaio di lavoratori, oltre a una cinquantina di stagionali. Nei due stabilimenti si produce pasta ripiena (Fini) e sughi, condimenti vegetali e confetture con il marchio Conserve della Nonna.

L'accordo prevede miglioramenti retributivi con un premio per obiettivi (redditività, produttività e qualità)

con un totale di 6.850 euro lordi nel quadriennio 2019-2022, oltre a una quota di welfare aziendale di 500 euro nei quattro anni per ogni lavoratore.

Rispetto al contratto nazionale dell'industria alimentare, è stata introdotta un'indennità forfettaria mensile come "condizione di miglior favore per la vestizione e svestizione degli indumenti di lavoro" e risulta incrementata

la maggiorazione per la flessibilità dell'orario di lavoro.

Ma sono anche previste novità sul piano normativo, a partire dall'assunzione come dipendenti a tempo indeterminato di 10 lavoratori al momento in somministrazione mediante agenzie di lavoro. È stata definita la flessibilità dell'orario di lavoro ed è stato stabilito un periodo di sperimentazione per gli impiegati. È prevista anche la cosiddetta donazione di ferie a col-

leghi in difficoltà: la legge parla di ferie ma l'accordo integrativo è focalizzato sui permessi, che appunto possono essere regalati, per fare un esempio, a un collega genitore di un minore che abbia difficoltà.

È previsto un pacchetto di 12 ore annue retribuite per ogni lavoratore dedicato alle visite mediche. È stato definito il mansionario aziendale da usare per l'inquadramento professionale. —



**BASSA**

**RAVARINO IL GRUPPO FINI RINNOVA L'INTEGRATIVO**

È stato rinnovato il contratto integrativo aziendale del Gruppo Fini di Modena, azienda con stabilimento a Ravarino, che occupa circa 100 lavoratori dipendenti. L'accordo prevede miglioramenti retributivi con un premio per obiettivi che mette in palio 6.850,00 euro lordi fino al 2022.

**«Pedofilia, la profezia di don Giorgio»**

Mirandola, il suo collaboratore: «Mi disse: tra 20 anni emergerà la verità»

di VIVIANA BRUSCHI

«DON Giorgio non vide mai quel bimbo che l'accusò, e da cui partì l'inchiesta pedofila della Bassa modenese, se non durante la fase del trasloco. Sfrattato assieme ai genitori e ai due fratelli più grandi da una casa popolare, don Giorgio li aiutò a trovare un'altra sistemazione. Le dichiarazioni del figlio piccolo, il bambino "Zero" di Massa Finalese, erano pura fantasia». Cesare Gasparini, allora braccio destro di don Giorgio Govoni, il parroco morto d'infarto il 19 maggio 2000 dopo la richiesta a 14 anni di carcere per pedofilia (venne assolto post mortem), oggi a fianco di don Filippo nella conduzione de "Il Porto", la casa d'accoglienza per persone in difficoltà voluta da don Giorgio, racconta per la prima volta quei «terribili giorni».

**Gasparini, cosa le diceva don Giorgio in quei drammatici giorni?**

«Prima della notifica dell'indagine in corso, don Giorgio imparò dai giornali quanto stava accadendo. Lui, in quel periodo aiutava la famiglia Galliera, che ben conosceva perché era cappellano a Massa oltre che a Staggia e a San Felice. Don Giorgio aiutava tutti, lavorava per aiutare gli altri il "famoso" prete camionista. Trasportava materiali di vario tipo sul rimorchio del suo camion, amava lavorare. Con i soldi aiutava i poveri della sua parrocchia».

**Cosa ricorda di lui?**  
«Non riusciva a capire cosa stesse accadendo, e perché aiutando una famiglia, una delle tante, fosse cominciata l'inchiesta pedofila. Del resto, era tutto molto strano. Don Giorgio era un prete trasparente, pieno di franchezza. Un giorno, ricordo, voleva che l'accompagnassi a Modena per le udienze e mi disse: "Vieni Cesare, vieni a vedere come sono spietati in Tribunale, sicuramente vado in galera".

**I suoi confratelli e l'allora vescovo Benito Cocchi come si**



Cesare Gasparini e, a destra, don Govoni. Insieme hanno condotto l'associazione "Il Porto", casa d'accoglienza per persone in difficoltà



**ponevano nei suoi riguardi?**  
«Erano tutti dalla sua parte, neppure una briciola di dubbio sulla sua innocenza. Ricordo che il vescovo Cocchi gli telefonava spesso per rincuorarlo, ma lui era preoccupato, molto provato».

**Lo vide il giorno della sua morte?**  
«Lo vedemmo in tanti, perché don Giorgio, prima di recarsi a Modena dal suo avvocato, Pier Francesco Rossi, passò a salutare tutti i suoi parrochiani, quasi come avesse il presentimento di non vederli più. Mi disse, salutandomi al di là del cancello, e questa

la ritengo una profezia alla luce di quanto sta accadendo oggi, che la verità avrebbe cominciato a svelarsi solo tra una ventina d'anni, cioè proprio in questo tempo».

**Cosa le disse esattamente?**  
«Mi disse: "Se il Signore ha permesso questa croce, ci darà anche la forza per portarla, perché la verità arriverà, ma non subito. Tu prega la Santa Madre che io riesca a perdonare nel profondo del cuore chi mi sta facendo tanto male, e io, a mia volta, prego per tutte queste povere famiglie cui hanno strappato i bambini". Parole, le sue, che serberò per sempre nel cuore».

**È vero che ogni 19 del mese fate celebrare una messa per don Giorgio?**  
«Da quando è mancato, e noi tutti riteniamo che Gesù abbia voluto risparmiare a questo suo fedele servitore il carcere, ogni mese, da 19 anni, diciamo una messa in suo ricordo. Don Giorgio è morto da martire».

**FINALE EMILIA** LE SOSTANZE TOSSICHE SONO EMERSE DURANTE GLI SCAVI PER INSTALLARE UNA STRUTTURA FRANGISOLE

**«Tracce di amianto a scuola, bonifica entro settembre»**

di SILVIA SARACINO

AL SUONO della campanella, a settembre, le scuole elementari di via Rovere apriranno regolarmente. Lo assicura il sindaco di Finale Emilia Sandro Palazzi all'indomani della scoperta, da parte di Arpa e Arpa, di tracce di amianto nel terreno sottostante l'edificio emerse durante lavori di ristrutturazione. Fermo restando, spiega il primo cittadino, che il Comune in questo specifico caso non ha voce in capitolo perché sono lavori gestiti dalla Regione trattandosi di una scuola temporanea costruita con fondi pos-sissima all'indomani delle scosse

di maggio 2012. I lavori di ristrutturazione dovevano iniziare due anni fa ma sono stati interrotti per l'indagine che ha coinvolto le scuole medie Frassoni ipotizzando l'utilizzo di cemento

**PROMESSA**  
«Alle Frassoni l'anno scolastico inizierà regolarmente»

depotenziato. LE FRASSONI furono chiuse e gli alunni delle medie trasferiti nel plesso di via Rovere, in attesa dell'iter giudiziario che si è concluso nel 2018.



Sandro Palazzi sindaco di Finale Emilia

Appena sono iniziati i lavori nella scuola in via Rovere, nel settembre scorso, è emerso il nuovo problema: «Durante gli scavi per installare una struttura frangisole sono emerse tracce di amianto» spiega Palazzi che ha già ricevuto la dettagliata relazione di Arpa e Ausl.

«I TECNICI della ditta incaricata dei lavori stanno seguendo le prescrizioni per bonificare l'area: hanno garantito che l'operazione non rallenterà i lavori di rimodulazione della scuola e a settembre si potrà aprire regolarmente. Già nel 2015 Maurizio Boetti, allora consigliere comunale di opposizione, segnalò alla giunta Ferioli la presenza di tracce di amianto nella

scuola di via Rovere. «Il Comune aveva assicurato che non c'erano problemi» ricorda Palazzi. Le scuole finalesi continuano dunque ad essere oggetto di critica, dopo la lunga vicenda delle Frassoni. Ci sono voluti due anni per riaprire le scuole medie che finirono nella bufera giudiziaria in seguito all'indagine della Polizia sulla ditta costruttrice, la A&C costruzioni, ipotizzando l'utilizzo di materiale scadente. L'incidente probatorio, con carotaggi effettuati nella struttura, dimostrò che nonostante il calcestruzzo utilizzato per le fondamenta fosse al di sotto degli standard, la struttura era compatibile in termini di sicurezza antissismica.

**MIRANDOLA** L'ACCORDO SOTTOSCRITTO DALL'AZIENDA BIOMEDICALE Sorin Group, nuovi orari e quaranta assunzioni

NUOVI orari di lavoro, maggiorazioni più alte per chi lavora il sabato e oltre quaranta assunzioni entro ottobre. Sono i contenuti principali dell'accordo sottoscritto ieri alla Sorin Group Italia, azienda biomedicale di Mirandola che fa parte della multinazionale Livanova e che dà lavoro a 900 persone. «L'ipotesi di accordo, approvata

ieri a larga maggioranza dai lavoratori in assemblea, riguarda i circa 200 addetti (in maggioranza donne) del reparto Inspire, quello in cui avviene l'assemblaggio degli ossigenatori e i servizi collegati - spiegano i sindacalisti Massimo Occhi (Femca Cisl Emilia Centrale) e Lisa Vincenzi (Filtrem Cgil Modena) - Il nuovo orario di lavoro nasce dall'esigenza di adeguarlo alle otti-

me prospettive di crescita della produzione di ossigenatori ed evitare il ricorso allo straordinario». L'accordo prevede che, a partire dal 1° novembre 2019, per le lavoratrici e lavoratori del reparto Inspire e di alcune attività di supporto verrà adottato un orario di 33,5 ore settimanali medie, pagate 40, con un parziale assorbimento dei permessi (ex festività). I turni avranno durata di otto ore, salvo il turno del sabato pomeriggio, che avrà durata di sei ore.

**Bomporto, stabile la bimba che ha rischiato di soffocare**

RIMANGONO stazionarie le condizioni della bambina di 9 mesi ricoverata da martedì 23 luglio in Terapia Intensiva al Policlinico di Modena. Occorreranno le prossime 48-72 ore per definire la prognosi della piccola che per ora rimane quindi riservata. La bambina era giunta in ambulanza al Pronto Soccorso del Policlinico di Modena verso le 12,30 per un grave arresto respiratorio, causato probabilmente da un corpo estraneo rimosso dagli operatori di Modena Soccorso durante le prime manovre di rianimazione. Al Pronto Soccorso, la piccola è stata stabilizzata e poi ricoverata in Terapia intensiva.

**LA CURIOSITÀ** L'ACETO BALSAMICO 'ACETINO', PRODOTTO A CARPI, HA SCELTO UN'IMMAGINE DELLA CITTÀ MARCHIGIANA

## È il simbolo di Modena, ma sull'etichetta c'è Ascoli

L'ACETO balsamico, uno dei simboli di Modena più riconoscibili nel mondo, ha scelto Ascoli come "testimonial".

Parliamo in particolare dei prodotti con il marchio "Acetino" che sull'etichetta fanno sfoggio di uno scorcio della "Via delle Stelle", la strada panoramica che, con oltre 300 metri di cammino a strapiombo sul Tronto, propone una vista mozzafiato della cittadina marchigiana.

Un posto senza dubbio suggestivo, ma che nulla ha a che vedere con la nostra città che, tra l'altro, vanta ben tre siti che sono patrimonio dell'Unesco: la cattedrale, la torre della Ghirlandina e piazza Grande. Una scelta che sembra quantomeno curiosa e

che ha, fra l'altro, innescato una serie di reazioni da parte della sezione locale di "Italia Nostra", associazione di salvaguardia dei beni culturali, artistici e naturali che, nella persona di Guido Biondi, si sta battendo da tempo affinché la "Via delle Stelle" venga ristrutturata a dovere. Insomma, si poteva in ogni caso scegliere e fare di meglio.

Per quel che riguarda la scelta fatta dai produttori dell'aceto balsamico a marchio "Acetino" non sono arrivate spiegazioni dirette.

Sembra infatti che l'aceto venga confezionato da varie aziende di Modena, ma su commissione di una nota catena di distribuzione internazionale su cui ricadrebbero le responsabilità della scelta assai "singolare".



**PRODOTTO IGP**  
Nella foto qui a fianco l'etichetta su cui è visibile uno scorcio della città di Ascoli nella zona della via delle Stelle

**CGIL**

### Rinnovato il contratto integrativo della 'Fimi' «Risorse ai lavoratori»

È stato rinnovato il Contratto Integrativo Aziendale del gruppo "Fimi", azienda con uffici a Modena e stabilimento a Ravarino, che occupa circa 100 lavoratori dipendenti. «L'accordo - si legge nel comunicato Cgil - prevede miglioramenti retributivi con un premio per obiettivi che mette in palio una cifra complessiva di 6.850,00 euro lordi nel quadriennio 2019/2022. L'ammontare dell'erogazione sarà legata al raggiungimento di obiettivi di redditività, produttività e qualità. A questo va aggiunta una quota di welfare aziendale pari a 500,00 euro nel quadriennio per ogni lavoratore». Novità poi, rispetto al CCNL dell'Industria Alimentare. «È stata introdotta un'indennità forfetaria mensile - continua la nota - come condizione di miglior favore per la vestizione e svestizione degli indumenti di lavoro ed incrementata la maggiorazione per la flessibilità dell'orario di lavoro. Nell'accordo sono anche stati introdotti ulteriori miglioramenti normativi a partire dall'assunzione come lavoratori dipendenti ed a tempo indeterminato di 10 persone al momento in somministrazione attraverso le agenzie di lavoro. Si è definita la flessibilità dell'orario di lavoro per i normalisti in ingresso ed in uscita e stabilito un periodo di sperimentazione del lavoro agile per il personale impiegatizio. È stata introdotta la possibilità di donare le ferie a lavoratori in difficoltà ed un pacchetto di 12 ore annue retribuite per ogni lavoratore per visite mediche. Infine è stato definito il mansionario aziendale da utilizzare per l'inquadramento professionale dei singoli lavoratori».

## «Commercio, basta espansione»

Cavazza, neo direttore Confesercenti: «No a nuove strutture»

«RITENIAMO sia impensabile una programmazione urbanistica che preveda un'ulteriore espansione delle strutture commerciali. La priorità deve andare all'ammodernamento della rete attraverso la riqualificazione, centri di vicinato in primis». Daniele Cavazza, neo direttore di Confesercenti per l'Area della città di Modena, ha le idee chiare. La sua riflessione arriva a margine dell'incontro tra l'amministrazione Comunale e il Consiglio di Confesercenti sul tema della variante al RUE in fase di approvazione. «L'incontro - prosegue Cavazza - tenuto con i dirigenti del settore Urbanistica tra cui l'ing. Maria Sergio e l'Assessore Anna Maria Vandelli, è stato proficuo ed aperto. L'approccio che abbiamo condiviso è quello di un percorso che parte dalla variante al RUE ed arriva al nuovo PUG, che vedrà la luce presumibilmente nel 2021. Otrica, questa, per cui teniamo a ribadire le nostre posizioni, ferme cioè sulla ne-



cessità di nessuna ulteriore espansione. Basilare l'ammodernamento dei centri di vicinato che, mantenendo fortemente il ruolo di cerniera tra le diverse funzioni all'interno dei quartieri, necessitano di regole, risorse ed incentivi per permettere alle imprese che opera-

no al loro interno un rilancio complessivo». Altrettanto importante sarà poi il tema della normativa che riguarda il centro storico. «Questo è un organismo complesso che si basa su equilibri molto delicati - continua Cavazza - uno stravolgimento delle norme in

materia urbanistica e della viabilità potrebbe comportare un deperimento complessivo del cuore della nostra città. Rifunzionalizzare gli spazi è importante, ma lo è altrettanto farlo con una preventiva analisi degli impatti che le novità possono comportare». Non dovrebbero mancare, in ogni caso, gli interventi di innovazione nei format - aggiunge Cavazza - ma pure nelle forme di intervento. Pensiamo infatti che l'associazionismo, i contratti di rete tra le piccole, piccolissime e medie imprese, possano costituire un interessante driver per l'innovazione. Ad esempio - conclude - auspichiamo che le norme del nuovo PUG incentivassero gli interventi di riqualificazione di determinati comparti, condotti da consorzi o reti di piccoli e medi imprenditori. In questo modo si avrebbero maggiori garanzie sul fatto che il valore che creano i relativi investimenti vada prioritariamente sul sistema delle piccole e medie imprese rispetto alla rendita immobiliare».

**L'AZIENDA MODENESE FORNIRÀ SISTEMI DI SICUREZZA AL PAESE DELL'EST**

## Techboard 'sorveglierà' tutta la Romania

È di Modena la tecnologia di videosorveglianza per la sicurezza della Romania e delle sue regioni. Lo certifica la firma di ieri tra Romanian Security Systems, la più importante realtà romena operativa nell'ambito della sicurezza, e il gruppo modenese Techboard group di Fabio Malagoli. Nel merito dell'accordo spiccano le 31 sedi amministrative, tante quanti i capoluoghi di regione in Romania, in cui di districa la realtà romena guidata da Edmond Talmaceau. La firma è giunta dopo un anno di trattative e prevede la fornitura di tecnologia Syac-ib in termini di videoregistratori, telecamere,

**IL TITOLARE**  
«È un progetto importante che andrà avanti negli anni Software e tecnologia al top»

sistemi di supervisione, centrale operativa e, specialmente, software di analisi video sviluppati insieme. «Si tratta di un progetto importante - spiega Malagoli - e che non si esaurisce con una fornitura di prodotti d'avanguardia ma che continuerà negli anni, con continui sviluppi software per anticipare le esigenze del mercato. Quello che siamo stati in grado infatti di sviluppare per Romanian

Security Systems è un sistema unico e sempre allineato sulle ultime tecnologie in ambito di video sicurezza. Il pieno controllo dell'hardware e del software che riusciamo a garantire, fornendo tecnologie proprietarie come succede già in altre situazioni, permette di offrire compatibilità intergenerazionale e il massimo aggiornamento in un breve periodo di tempo. La sicurezza di quello che sta diventando uno dei paesi più in crescita del vecchio continente parlerà quindi modenese e avrà la possibilità di consolidarsi anche negli anni a venire, con l'utilizzo dei software e delle tecnologie più moderne».



CGIL COMMENTA I RECENTI INTEGRATIVI

## «Nei nuovi contratti assunzioni, orari e aumento dei salari»

Nelle settimane lasciate alle spalle la cronaca sindacale non si è fermata al solo caso Italtel ma ha registrato la firma di importanti accordi, per certi versi anche innovativi. Il sindacato Cgil ha voluto fare il punto su questa materia.

«Nuove assunzioni, percorsi di stabilizzazione di precari e lavoratori in somministrazione, riduzione dell'orario di lavoro, aumento del salario e nuovi diritti - afferma Cgil Modena - Sono questi, in estrema sintesi, i contenuti degli ultimi contratti aziendali sottoscritti dalle categorie della Cgil. Non solo un intervento relativo alla retribuzione dei lavoratori, ma anche il tentativo di innovare gli stessi contenuti, per rispondere ai nuovi bisogni e dare soluzioni alle sfide che la realtà modenese pone al mondo del lavoro».

«La Cgil Modena come soggetto contrattuale è chiamata a sperimentare diverse soluzioni per intervenire in un mondo del lavoro che sempre più si differenzia, si stratifica, si moltiplica - dicono Daniele Dieci e

Cesare Pizzolla di Cgil - Per tale ragione, in questi contratti aziendali ci poniamo il problema di contrattare la stabilizzazione dei precari, ottenendo grandi risultati in termini di nuove assunzioni dirette da parte delle aziende, ci poniamo il problema di contrattare nuovi orari di lavoro, che attraverso un maggiore sfruttamento degli impianti permetta una riduzione distribuita dell'orario di lavoro a parità di salario, poi c'è il tema di estendere i diritti alle figure più deboli e fragili tra i lavoratori, come le vittime di violenza di genere, di potenziare il ruolo di controllo sulla sicurezza del lavoro e di implementare percorsi di mobilità sostenibile».

I contratti aziendali sottoscritti in Aimag, Bosch, Progeo, Sorin, Società Cooperativa Bilanciai e Gruppo Fini, solo per citarne alcuni tra i più recenti, secondo Cgil «rappresentano una risposta a chi ancora vorrebbe mettere in discussione il ruolo delle organizzazioni sindacali come strumento di miglioramento delle condizioni dei lavoratori». —

# «Da Aimag a Bosch e Fini: così cambia la contrattazione»

*Cgil: «I nuovi contratti ci impongono di restare aggiornati»*

«**NUOVE** assunzioni, percorsi di stabilizzazione di precari e lavoratori in somministrazione, riduzione dell'orario di lavoro, aumento del salario e nuovi diritti».

Sono questi – spiega la Cgil – i contenuti degli ultimi, importanti, contratti aziendali sottoscritti dalle categorie della Cgil Modena nelle scorse settimane.

**NON SOLO** quindi un intervento relativo alla retribuzione dei lavoratori, ma anche il tentativo di innovare gli stessi contenuti, per poi rispondere ai nuovi bisogni e dare soluzioni alle sfide che la realtà modenese pone di volta in volta al mondo del lavoro.

«La Cgil Modena nello svolgere il suo ruolo di soggetto contrattuale, è chiamata a sperimentare diverse soluzioni per intervenire in un mondo del lavoro che sempre più si differenzia, si stratifica, si moltiplica – affermano Daniele Dieci e Cesare Pizzolla della segre-



teria confederale Cgil Modena – Per tale ragione, in questi contratti aziendali, come in tanti altri che sono stati sottoscritti unitariamente negli ultimi mesi, ci poniamo il problema di contrattare la stabilizzazione dei precari, ottenendo grandi risultati in termini di nuove assunzioni dirette da parte delle aziende, affrontiamo le

difficoltà nel contrattare nuovi orari di lavoro, che attraverso un maggiore sfruttamento degli impianti permetta una riduzione distribuita dell'orario di lavoro a parità di salario, ci poniamo poi il tema di estendere i diritti alle figure più deboli e fragili tra i lavoratori, come le vittime di violenza di genere, di potenziare il ruolo di

controllo sulla sicurezza del lavoro e di implementare percorsi di mobilità sostenibile».

**I CONTRATTI** aziendali sottoscritti in 'Aimag', 'Bosch', 'Progeo', 'Sorin', 'Società Cooperativa Bilanciai' e 'Gruppo Fini', solo per citarne alcuni tra i più recenti e significativi, potrebbero rappresentare una risposta forte e concreta a chi ancora vorrebbe mettere in discussione il ruolo delle organizzazioni sindacali come strumento di miglioramento delle condizioni di tutti i lavoratori e di tutte le lavoratrici.

«La contrattazione – concludono Daniele Dieci e Cesare Pizzolla – ci permette di conoscere la realtà in tutta la sua complessità: rispondere alle nuove esigenze, anche innovando il nostro modo di stare in campo, è un dovere che abbiamo nei confronti dei nostri iscritti e dei lavoratori tutti, e continueremo quindi ad esercitarlo cercando di migliorarci ogni volta».

RASSEGNA  
STAMPA  
CARTACEA

AGOSTO

## Per non sbagliare mai

### QUEL SUGHETTO SEMPRE IRRESISTIBILE

Il pomodoro come condimento è sempre molto presente sulle nostre tavole e non solo con la pasta, ma anche con pesce e carne, pizza o focaccia. Pomodorini freschi a parte, di cui in estate val la pena godere, per le scorte, ormai al supermercato si trovano salse pronte in varianti ad hoc per usi diversi. Come sempre, leggete le etichette. È una buona idea



scegliere il vaso in vetro, da riciclare a settembre per le proprie conserve.

- **Le conserve della nonna, Salsa pronta, "Mediterranea"** ideale per secondi di carne e pesce, 2,09 euro in bottiglia da 350 g.



## Il Pomodoro col Cuore si chiama Dolcemilio

Se si volesse trovare un filo conduttore nel percorso produttivo di Greci Industria Alimentare, come in quello del Gruppo Fini, si potrebbe fare intorno alla parola innovazione. C'è senz'altro una lunga storia di passioni e di esperienze dietro alla realtà produttiva di queste due Aziende di 100%. Emiliane eppure, se accanto alla tradizione non si fosse aggiunto un forte orientamento all'innovazione, molte strade oggi sarebbero impraticabili. Dolcemilio è uno dei frutti di questa storia in un contesto, quello del pomodoro, dove sembrava fosse già stato fatto tutto. Dolcemilio è il nome del progetto avviato in via sperimentale nel 2018 che sta ora prendendo piede e che valorizza il pomodoro emiliano, questo semplice protagonista dei principali piatti della cucina italiana e da sempre oggetto di grande operosità della nostra terra. Parlare di innovazione sul pomodoro, per Greci così come per Gruppo Fini, quindi, è stato dunque possibile.

Due aziende storiche di Parma e

Modena, punto di riferimento nella lavorazione di prodotti agricoli, hanno unito le loro competenze per affrontare insieme le sfide del futuro e sviluppare attività di ricerca in grado di mantenere alta e dinamica la propria qualità inascentando ancora quel riconoscimento di eccellenza che è sempre stato loro attribuito e migliorando ulteriormente le posizioni di mercato conquistate nel tempo.

**Greci: Pomodoro 100% emiliano per il food service**  
La storia di Greci è segnata da tappe importanti raggiunte proprio grazie alla propensione all'innovazione che ha accompagnato l'azienda nel tempo. Nata nella Food Valley italiana, inizia infatti la propria attività negli anni 20 con la trasformazione del pomodoro in concentrato ma, in seguito, grazie alla sperimentazione di nuove tecniche di lavorazione, proprio quando in Emilia si continuava a produrre soltanto il concentrato di pomodoro per soddisfare i consumi nazionali e internazionali, Greci propone al mercato la polpa



Polpa Fresca Greci. Box 10kg  
Foto: P. Scattolon



Verdiana in dotazione al professionista che sceglie il Dolcemilio

prodotti di Qualità superiore nel Territorio Emiliano. Così a fianco dell'intramontabile PolpaFresca, nasce il progetto Dolcemilio.

Con l'atteggiamento tipico di chi ha nel proprio DNA un forte senso di responsabilità e la lealtà in cui crede, abbiamo come sempre usato una grande attenzione al dettaglio per raggiungere un obiettivo ambizioso e sfidante, raccontiamo in Greci. Il progetto Dolcemilio (marchio registrato) ha preso avvio individuando una attenta selezione di cultivar di pomodoro allungato, di particolare dolcezza, scelto per le sue peculiari caratteristiche organolettiche. Per caratteristiche organolettiche e capacità di cogliere i primi segni di maturazione, i pomodori sono una sottile striscia di terra situata nella parte a nord della Via Emilia ed entro il confine del fiume Po, compressa tra le province di Parma, Modena e Ferrara. Quindi le tecniche colturali, per il pomodoro Dolcemilio sono state impiegate i metodi specifici, finalizzati al mantenimento del massimo benessere delle piante.

### Le Conserve della Nomma: buone come quelle fatte in casa

Il Gruppo Fini Spa è presente nel mercato del pomodoro con il marchio Le Conserve della Nomma, fra i primi in Italia a realizzare conserve in un vaso di vetro trasparente dal 1973, a garanzia di una bontà che prima si vede e poi si assaggia. Questa realtà produttiva si trova da sempre nel cuore dell'Emilia e ha fatto della qualità il suo punto di forza. Infatti, tutti i prodotti che escono dallo stabilimento de Le Conserve della Nomma di Ravarino, in provincia di Modena, sono preparati secondo ricette della tradizione e con la stessa cura tipica della cucina delle nome emiliane.

Il Lampomodoro, ovvero le passate di pomodoro dolce dell'Emilia Romagna de Le Conserve della Nomma è ottenuto grazie al progetto agro-gastronomico Dolcemilio perché vuole valorizzare una materia prima del territorio e allo stesso tempo offrire al consumatore finale un prodotto di qualità superiore. Infatti, la zona compresa tra le province di Parma, Modena e Ferrara, è particolarmente vocata alla coltivazione, grazie al sole e al terreno argilloso che arricchiscono il sapore del pomodoro di componenti aromatiche.

Da Le Conserve della Nomma si lavora il pomodoro solo nel mese di Agosto e solo con materia prima da filiera controllata e rispondente ai requisiti del disciplinare QC (Qualità Controllata) della regione Emilia Romagna. Il simbolo QC in etichetta, infatti, garantisce che il prodotto sia stato ottenuto con tecniche di produzione integrata che riducono al minimo l'uso di sostanze chimiche di sintesi in campo e con processi produttivi a basso impatto ambientale, a tutela dell'ambiente e della salute dei consumatori.

Quando il pomodoro arriva nello stabilimento produttivo Le Conserve della Nomma, poche ore dopo essere stato raccolto, viene subito lavorato al fine di preservare al meglio tutte le caratteristiche organolettiche. Il metodo tradizionale prevede la concentrazione del pomodoro per evaporazione sottovuoto, al fine di ottenere una passata particolarmente dolce e composta, come quella fatta in casa. Con l'aggiunta di poco sale, questa passata è

particolarmente densa e già pronta all'uso, tanto da poter essere scaldata e versata direttamente sulla pasta, senza una ulteriore cottura. Ma anche i sughi de Le Conserve della Nomma prodotti con pomodoro fresco durante la campagna di Agosto sono arricchiti solo con ortaggi, erbe o spezie, selezionate in funzione del tipo di ricetta e si distinguono per la loro compostità e dolcezza.



Lampomodoro, passata di pomodoro de Le Conserve della Nomma da 700 gr



La gamma delle passate di pomodoro de Le Conserve della Nomma

INFORMAZIONE PROMOZIONALE  
Speciale INDUSTRIA DEL POMODORO - Aziende Eccellenti

Pasta e dintorni

**Un menù multilingue**

Per i turisti che scelgono l'Italia come meta per le loro vacanze enogastronomiche, arriva un menù poliglotta.

La soluzione arriva dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (AdG), che ha scelto l'innovazione tecnologica messa a punto dalla piattaforma Dishcovery.

Il menù si può consultare facilmente in più lingue perché è digitalizzato in formato mobile. Non serve scaricare sullo smartphone alcuna applicazione, basta inquadrare il QR Code dell'alimento.

**Orecchiette al tè nero**

Dal tè nero all'alga spirulina, dal ragù di polpo ai sapori della Valle d'Itria: sono solo alcune delle tante ricette che nove chef pugliesi hanno proposto a Grottaglie (Ta), per l'ottava edizione di "Orecchiette nelle 'nchiosce - on the road". Alla manifestazione, finalizzata a valorizzare questo piatto tipico, le orecchiette si sono gustate in mille varianti e in un laboratorio si poteva anche imparare a produrle.



**I tortelloni del grande cinema**

All'ultimo Festival del Cinema di Venezia, lo chef Tino Vettorello ha dato lustro ai tortelloni radicchio e speck della linea "I Granripieni Fini". La sua ricetta ha impreziosito il menù del Ristorante della Terrazza della Biennale durante la kermesse.

Il prodotto farcito è una delle referenze di maggior successo del Gruppo modenese. «Gli ingredienti del ripieno - fanno sapere dall'azienda - rappresentano un abbinamento vincente per via del gusto dolce e amaro del radicchio con la nota di affumatura finale».

**Qualità super partes in Europa**

Non esiste un "doppio standard" per la qualità degli alimenti venduti tra Europa dell'Est ed Europa dell'Ovest. Queste le conclusioni dello studio della Commissione europea e del Centro comune di ricerca, che ha analizzato 1.400 prodotti in 19 Paesi (tra cui l'Italia) per verificare se, come sostenevano i Governi del gruppo di Visegrad, la qualità di alcuni prodotti venduti nei mercati dei nuovi Paesi membri fosse più bassa rispetto a quella di alimenti della stessa marca e confezione offerti in altri Paesi Ue. Secondo la ricerca, solo il 9% dei prodotti immessi sul mercato come uguali in tutta l'Unione ha evidenziato un pack identico ma una composizione diversa.

**600 mila euro... di pasta**

Creare un distretto del food di alta qualità nell'area marchigiana colpita dal sisma nel 2016. È l'obiettivo della campagna di equity crowdfunding proposta dalla società agricola Monte Monaco: avviata nel comprensorio dei Monti Sibillini, attraverso il portale [www.nextequity.it](http://www.nextequity.it), si è chiusa con la raccolta di 600 mila euro. L'importo, il massimo previsto, è stato ottenuto con la vendita di pasta a base di farina di legumi prodotta dalla società stessa.



RASSEGNA  
STAMPA  
CARTACEA

SETTEMBRE

## Modena est, il 12 settembre l'incontro col leader Cgil Landini

**TORNERÀ** a Modena giovedì 12 settembre il segretario generale della Cgil Maurizio Landini, per parlare di contrattazione e innovazione davanti a oltre 600 fra delegati, attivisti, pensionati e funzionari della Camera del lavoro di Modena. L'iniziativa è prevista alla polisportiva Modena Est di via Indipendenza, a partire dalle 9.30, ed è mirata a diffondere l'esperienza contrattuale che le categorie del sindacato mettono in campo nei luoghi di lavoro del territorio. Si parte alle 9.30 con la relazione di Cesare Pizzolla, della segreteria Cgil, per proseguire con gli interventi di delegati e pensionati. Chiude i lavori Landini, li coordina la segretaria Cgil di Modena Manuela Gozzi. Il sindacato modenese cita in questo campo, ad esempio, i contratti aziendali sottoscritti in Aimag, Bosch, Progeo, Sorin, Società Cooperativa Bilanciai, Gruppo Fini, indicandoli come prova concreta della possibilità di «dare risposte in tema di nuove assunzioni, percorsi di stabilizzazione di precari e somministrati, riduzione dell'orario di lavoro a parità di salario».

RASSEGNA  
STAMPA  
CARTACEA

SETTEMBRE

**NOVITA' AL SUPER**



I piselli fini DE RICA, teneri e succosi ma allo stesso tempo compatti e polposi, sono l'ingrediente ideale per moltissime ricette, dai primi piatti ai contorni più fantasiosi.



Il Burro BRIMI Bio è perfetto da assaporare a crudo spalmato sul pane appena sfornato, o come ingrediente per realizzare ricette dolci e salate, sprigionando tutto l'autentico sapore del latte fresco di montagna.



La Farina tipo "00" classica e 100% Grano Italiano MOLINO ROSSETTO è ideale per ogni ricetta, dalla pasta fresca ai dolci da forno. Da oggi puoi trovarla nel comodo brik che ti permette, una volta terminato il contenuto, di riutilizzare la confezione.



Lenticchie di Altamura IGP, coltivate tra la Puglia e la Basilicata, ricettate con pomodoro ed erbe aromatiche. Un contorno pronto, solo da scaldare, ideale per arricchire zuppe o per condire la pasta. Da LE CONSERVE DELLA NONNA.



La Zuppa Mumbai, ispirata a una ricetta tradizionale del centro e del sud dell'India, è una zuppa di ceci speziata, leggermente dolce e cremosa grazie al latte di cocco. Un sapore sopraffino per una esperienza unica. Da DIMMIDISI.



Da VIVA LA MAMMA BERETTA i nuovissimi Pan Roll, i bocconcini arrotolati con pane a doppia lievitazione, soffici e leggeri e in tre varianti: Pan Roll Tonno e Olive, Tacchino, Carote e Salsa Tonnata e, in foto, Pan Roll ai Prosciutto Cotto



La pasta sfoglia di farro 270g STUFFER Crea è un prodotto innovativo, realizzata con ingredienti di altissima qualità e, soprattutto, con il 100% di farina di farro.

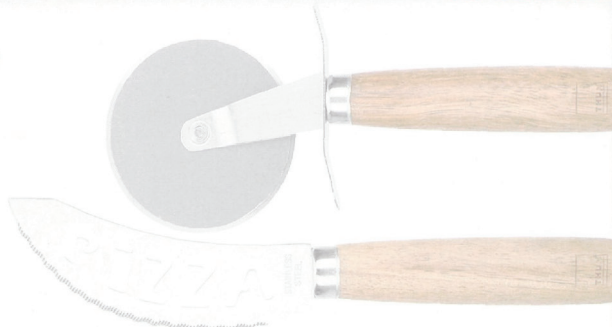


Gusto, colore e salute con i nuovissimi Tortini OROGEL, piccoli medaglioni di verdure proposti in tre diverse e sfiziose varianti: con Spinaci e Formaggio, con Verdure Grigliate e, in foto, con 6 Verdure.

RASSEGNA  
STAMPA  
CARTACEA

SETTEMBRE

**IN VETRINA**



Sopra, da sin., in una scatola tutti gli ingredienti e un foglio d'oro per il risotto (My Cooking BOX, € 30); levatorsoli per frutta e verdura (Huapa, € 9,99).

**PASSIONE CUCINA**

**IL SAPORE DELLA TRADIZIONE**

Pizza, mozzarella, conserve...  
Scoprite l'autentico gusto della cucina italiana

Sopra, set per la pizza composto da coltello e rotella in legno e metallo della linea Country (THUN, € 14,90).



Sopra, da sin., è lei la mozzarella che ha vinto il premio "Eletto prodotto dell'anno 2019" (Sabelli, € 2,65); stampo intreccio per semifreddi e mousses di design (Silikomart, € 15,50); preparato per pizza agli aromi autentici del passato (Pizza ai Grani Antichi Ruggeri, € 1,85).



Sopra, da sin., yogurt Herakles a base di latte scremato, 0% di grassi (Stuffer, € 2,85); set teglie antiaderenti per pizza da 29 cm. (KASANOVA, € 15,90); esaltano i sapori della tradizioni italiana le due novità della linea legumi (Le Conserve della Nonna, € 1,59 cad.).

SETTEMBRE 2019 **DIVA E DONNA CUCINA**

**DIVA**  
eDONNA


N° 37  
17 settembre 2019  
Pag. 65

# TEST

## COME TESTIAMO E VALUTIAMO

Marche e modelli sono selezionati in modo da coprire il più possibile il mercato. Tutti i campioni sono acquistati nei normali punti vendita, inviati ai laboratori e testati in forma anonima.

Svolgono le prove laboratori ed esperti indipendenti da qualsiasi tipo di interesse commerciale.

In tabella la qualità è indicata con un numero di stelle, da uno (pessimo) a cinque (ottimo). La qualità globale è espressa da una valutazione in centesimi e i prodotti sono sempre elencati in ordine di qualità. Se un prodotto non supera le nostre prove di sicurezza o ha gravi problemi di conformità, il giudizio globale è sostituito da questo simbolo: . Il colore blu scuro nelle tabelle indica i prodotti di qualità globale ottima, il blu chiaro di qualità buona, il grigio chiaro di qualità media, il grigio scuro di qualità bassa.

-  **MIGLIORE DEL TEST**  
Migliore qualità globale del test, a prescindere dal prezzo
-  **MIGLIOR ACQUISTO**  
Qualità globale buona e il prezzo o il costo d'uso più conveniente
-  **MIGLIOR PREZZO**  
Qualità globale media e un prezzo o costo d'uso particolarmente conveniente
-  **MEGLIO EVITARE**  
Il prodotto ha gravi problemi di conformità o di sicurezza

Migliaia di prodotti e aggiornamenti continui su [www.altroconsumo.it](http://www.altroconsumo.it)

## IL POSTO DELLE



C'è più frutta di una volta, ma non sempre tutta quella dichiarata. Una marca di discount piace più della confettura preferita... dalla regina.

di Manuela Cervilli

**N**e mangiamo quasi un chilo all'anno a testa. Il mercato delle confetture e affini va a gonfie vele. Il motivo si intuisce: tra tanto junk food, la marmellata ci sembra più adatta ai bimbi (per gli ingredienti naturali e semplici) e agli adulti (è golosa, ma non fa sentire troppo in colpa). E visto che siamo sempre più convinti che la salute passi attraverso quello che mangiamo (il 62% degli italiani crede che l'origine delle malattie

[www.altroconsumo.it](http://www.altroconsumo.it)

# FRAGOLE



80 QUALITÀ OTTIMA

**Coop Viviverde Bio**

1,89-2,39 €

**PRO** È piaciuta molto alla giuria di consumatori.

**CONTRO** Si potrebbe arricchire l'etichetta con qualche informazione in più.

**IL NOSTRO PARERE**

Contiene molta più frutta di quella dichiarata: bene.

71 QUALITÀ OTTIMA

**Puertosol (Eurospin)**

1,09 €

**PRO** Promossa in tutte le prove.

**CONTRO** Gli esperti non l'hanno apprezzata tanto (i consumatori sì).

**IL NOSTRO PARERE**

Una confettura di qualità a un prezzo imbattibile.

dipenda anche da un'alimentazione sbagliata, registra il Nielsen Consumer Report) abbiamo iniziato a scegliere le versioni senza zucchero oppure con i soli zuccheri della frutta. Anche le bio piacciono molto. Confetture e simili sono al secondo posto dopo le uova nella classifica dei prodotti bio più venduti: ogni anno gli italiani spendono più di 60 milioni di euro in confetture, composte, preparazioni biologiche. La vera impennata però l'hanno avuta i prodotti del discount

(+6,4%). Con buona pace della regina Elisabetta, che - si dice - adora la Little scarlet della Wilkin & Son, venduta in Italia a più di 31 euro al kg. Ma non troppo apprezzata nella prova di assaggio svolta dai nostri consumatori.

#### Test su 25 vasetti di ogni tipo

Come in ogni test comparativo, la nostra prima regola è metterci nei tuoi panni. Se vai al supermercato per la spesa che cosa trovi sugli scaffali delle confetture? Tantissimi

prodotti: confetture, confetture extra, preparazioni e composte a base di frutta... C'è di tutto e tutto mischiato. Così anche noi tra i prodotti selezionati per questo test abbiamo messo di tutto un po': i vasetti sono 25, tra confetture, confetture extra e preparazioni a base di frutta. Oltre alla degustazione (effettuata sia da giudici esperti sia da normali consumatori, non addestrati, vedi il riquadro a pag. 36), la prova regina del test è stimare il contenuto di frutta, per ▶

CONFETTURA

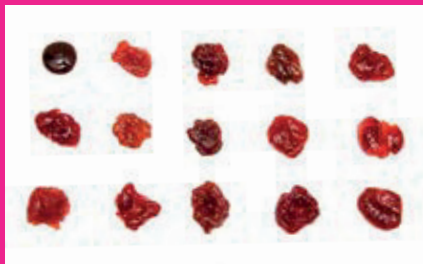
VIA ALL'ASSAGGIO



**TUTTO ANONIMO** I campioni di confettura sono stati preparati per il test di degustazione: le porzioni di prodotto vengono messe in bicchieri trasparenti numerati e servite agli assaggiatori in maniera assolutamente anonima.



**L'ASSAGGIO** I campioni sono stati sottoposti all'assaggio sia da parte di normali consumatori sia di giudici esperti. Questi ultimi hanno valutato, tra l'altro, la lucentezza, l'identità e l'intensità dell'aroma di fragola, gli aromi negativi...



**TI PIACE?** Tra i prodotti più graditi all'assaggio ci sono Zuegg, Vis, Coop Vivi Verde, Santa Rosa Fragola. Il meno apprezzato è Achillea (non è piaciuto né ai giudici né ai consumatori) seguito da Carrefour.

Se vuoi fare la confettura a casa, usa solo frutta matura e ben lavata, e non lesinare con lo zucchero (non meno di 700g per 1kg di frutta): è essenziale perché la confettura si conservi bene.



► verificare se coincide con quanto viene dichiarato in etichetta. Purtroppo se nella confettura è utilizzato come ingrediente per dolcificare il succo di frutta, per esempio di mela o d'uva, il laboratorio non è più in grado di discernere la quantità di frutta usata. Ecco perché tra i campioni testati manca, per esempio, Fiordifrutta alle fragole di Rigoni di Asiago: tra i suoi ingredienti c'è il succo di mela, e questo ci impedisce l'analisi.

**Tutti i nomi dello zucchero**

Succo o zucchero della frutta, sciroppo di glucosio e fruttosio, miele... nelle confetture in effetti si possono trovare diversi ingredienti a sostituzione totale o parziale dello zucchero. Quando gli zuccheri sono estratti dalla frutta, in etichetta le diciture sono anche accompagnate dall'indicazione del frutto (per esempio mela, uva...): questo può accentuare l'impressione che si tratti di ingredienti "naturali" e quindi migliori dello zucchero classico. In questi casi l'illusione è creata da frasi sulla confezione come "solo zuccheri della frutta" (tra i prodotti del test c'è su Zuegg, Santa Rosa Light, Apicoltura Casentinese), che inducono a credere che il prodotto sia più salutare. A questo punto viene spontaneo chiedersi: quale zucchero è meglio? In realtà, dal punto di vista calorico e nutrizionale non c'è alcuna differenza. Se in una confettura o simili non si indica lo zucchero classico tra gli ingredienti, ciò non significa che questa non lo contenga: lo zucchero

CONFETTURE & CO.

	PREZZI		CARATTERISTICHE				RISULTATI					QUALITÀ GLOBALE %
	In euro min-max (luglio 2019)	In euro medio all'g	Formato (g)	Kcal/ porzione (20 g)	Quantità di frutta dichiarata (g/100 g)	Etichetta	Quantità di frutta misurata	Differenza con quanto dichiarato	Assaggio esperti	Assaggio consumatori		
<b>COOP VIVIVERDE</b> Tanta frutta fragole biologico	1,89 - 2,39	6,42	330	30	60	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	80	
<b>APICOLTURA CASENTINESE</b> Solofrutta fragole bio	3,39 - 3,79	11,97	295	33	115	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	76	
<b>PUERTOSOL (EUROSPIN)</b> Confettura extra fragola	1,09	2,95	370	38	50	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	71	
<b>VIS</b> Natura golosa fragole	2,40 - 3,40	7,73	400	38	65	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	70	
<b>BONNE MAMAN</b> Confettura fragole	2,55 - 3,29	7,65	370	48	50	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	69	
<b>SANTA ROSA</b> Fragole	1,69 - 2,49	5,77	350	40	65	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	69	
<b>ZUEGG</b> I frutteti di Oswald fragole	1,83 - 2,35	6,31	320	38	50	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	68	
<b>D'ARBO</b> Naturein confettura extra fragole	3,36 - 3,47	7,56	450	46	50	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	68	
<b>HERO</b> Light Fragole	1,99 - 2,99	8,61	280	7	50	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	67	
<b>ESSELUNGA BIO</b> Confettura extra fragole	2,29 - 2,59	7,38	340	38	65	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	67	
<b>SANTA ROSA</b> Light fragole	2,49 - 2,89	9,96	260	20	65	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	66	
<b>GROM</b> Confettura extra di fragole	5 - 5,50	23,86	220	38	120	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	66	
<b>LE CONSERVE DELLA NONNA</b> Confettura extra di fragole	2,49 - 3,23	8,61	330	41	50	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	66	
<b>TERRE D'ITALIA</b> Confettura extra di fragole della basilicata	2,15 - 2,89	7,53	340	37	70	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	65	
<b>WILKIN &amp; SONS LDT</b> Little scarlet confettura extra di fragoline di bosco	9,90	31,73	312	53	60	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	62	
<b>CONAD</b> Confettura extra fragole	1,19	3,72	320	37	50	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	61	
<b>ZUEGG</b> 100% da frutta fragole	2,05 - 2,69	9,48	250	31	60	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	61	
<b>SELEX</b> Confettura extra fragola	1,17 - 1,49	3,72	360	49	50	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	60	
<b>AUCHAN</b> Confettura extra di fragole	1,19 - 1,39	3,54	370	39	50	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	60	
<b>MARIBEL (LIDL)</b> Fragole	1,29	2,87	450	46	50	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	57	
<b>HERO</b> Fruttissima fragole	1,85 - 2,10	5,90	345	49	50	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	56	
<b>MENZ &amp; GASSER</b> Confettura extra di fragola	3,99 - 3,99	6,44	620	44	55	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	56	
<b>CARREFOUR</b> Confettura extra fragola	1,79 - 2,29	4,75	400	43	55	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	53	
<b>ALCE NERO</b> Composta di fragole	4,10 - 5,29	17,15	270	38	102	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	49	
<b>ACHILLEA</b> Confettura extra di fragola	3,85 - 4,50	13,48	310	43	150	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	33	

RISULTATI COMPLETISI [www.altroconsumo.it/confetture](http://www.altroconsumo.it/confetture)

■ qualità ottima ■ qualità buona ■ qualità media ■ qualità bassa

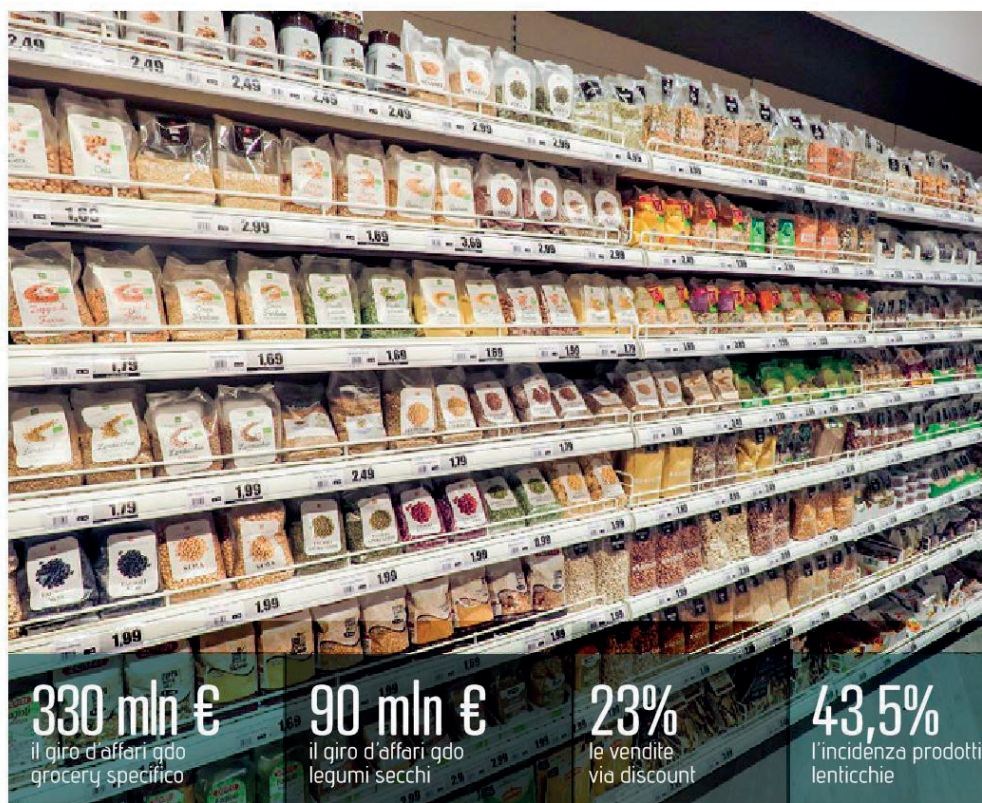
resta zucchero, a prescindere dalla sua provenienza, anche se è estratto dalla frutta. E per fare la confettura ne serve tanto, proprio per la conservazione del prodotto. Diverso è, invece, il discorso sui prodotti light, nei quali l'unico zucchero presente è quello della frutta contenuta, la dolcezza è garantita dagli edulcoranti e per la conservazione si possono aggiungere dei conservanti come il sorbato di potassio. A prescindere dal tipo di zucchero, in tutti i casi, l'importante è sempre non esagerare nel consumo.

**C'è la frutta promessa?**

La legge stabilisce che per fare un chilo di confettura extra vanno usati almeno 450 g di frutta (cioè il 45%); 350 g per la confettura (il 35%). Non esistono invece indicazioni per le preparazioni di frutta: questo permette, sulla carta, maggiore libertà ai produttori. Succede che a volte viene usata tantissima frutta, a volte no. Ma lo stesso vale per confetture e confetture extra: alcune si limitano alla quantità obbligatoria per legge o poco più, altre la superano. A ogni modo sulla frutta ci sono buone

notizie: rispetto ai test passati nessuno dei campioni ne ha meno del 45%. Le quantità stimate vanno dal 48% (Maribel) al 125% (Apicoltura Casentinese). Oltre a quest'ultima, tra i prodotti con più frutta ci sono Achillea con 115% (150% in etichetta) e Alce Nero con 84% (102% sulla confezione); peccato che in questi due casi le percentuali in etichetta non siano state rispettate: per questo motivo sono state penalizzate. Quanto promesso sulla confezione va onorato perché incide sulla scelta di chi compra. ■

RETAIL & INDUSTRIA



SECCHI, IN LIQUIDO, PRETRATTATI E PRONTI A CUOCERE: COME CAMBIA LO SCAFFALE DEL REPARTO

# Legumi e cereali, la forza evidente del prodotto tranquillo

84 | 2 settembre 2019

**GDOWEEK**

N° 13  
2 settembre 2019  
Pag. 88

**Claudio Troiani  
e Elena Giordano**

Tipicità e referenze alternative per una categoria in fase di rivitalizzazione con una notevole profondità dell'offerta e un forte impatto della mdd

**T**ornano di moda e rappresentano un'alternativa al pasto sempre più diffusa, con nuove tipologie di prodotto che si affacciano sugli scaffali. I trend emergenti di consumo orientati al salutismo possono contribuire a rivitalizzare un mercato come quello dei **cereali e legumi** in scatola o secchi considerato maturo e poco innovativo, ancorato a un vissuto tradizionale e, soprattutto nel caso dello scatolame, a una **funzione prevalente di scorta**. Attualmente nella gdo, che veicola circa due terzi dei volumi rispetto al 23% dei discount, si può stimare un valore di 330 milioni di euro per lo scatolame, con in testa fagioli (32%), mais (19%), piselli (14%), ce-

ci (11%), lenticchie (5%) mentre un altro 7% è rappresentato da fagiolini, capperi senza sale e funghi. Nel caso dei legumi secchi si sfiorano i 90 milioni di euro, prevalentemente rappresentati da lenticchie (43,5%), fagioli (24%) e ceci (12%). Siamo comunque di fronte a un reparto che mostra segni di risveglio rispetto al passato, anche se con andamenti altalenanti. **Fabrizio Maggiore, senior buyer food di Megamark** parte da una premessa: "Il fattore climatico è fondamentale, infatti il clima freddo favorisce in particolare il consumo di legumi, sia in scatola sia in busta. In linea generale, rispetto a due anni fa quando il trend era molto positivo, spinto soprattutto dalle tipicità e dal bio, si è verificata nel 2018 una battuta d'arresto. Tuttavia **continuano a crescere le referenze tipiche e biologiche** mentre calano i legumi del segmento basic, in particolare quelli secchi da ammollo per i lunghi tempi di preparazione e cottura. L'andamento del 2019 conferma questo trend con un incremento ulteriore del bio e di prodotti tipici come le lenticchie di **Castelluccio e Altamura** ecc. Viceversa, battuta d'arresto per i legumi classici secchi, anche nel caso di referenze del segmento convenienza fascia 0,99 euro. Nel display dei cereali e legumi, in particolare i legumi in scatola lessati o cotti al vapore crescono a sca-

## LA DORIA, TRA INNOVAZIONE ED ECOSOSTENIBILITÀ

La Doria si sta concentrando sui mercati esteri, a partire da quelli nord-europei (Regno Unito, Paesi Scandinavi e Germania), dove si registra un aumento costante dei volumi di vendita negli ultimi anni, grazie al declino dei consumi di carne e **all'aumento della popolarità delle diete vegane e flexitariana**. I legumi bio hanno fatto registrare un aumento delle vendite del 7,3% a valore e 1,9% a volume (fonte: IRI Infoscand, periodo 2018 - vegan e free from), **come i legumi senza sale nel liquido di governo**, già presenti da diversi anni nei mercati nord-europei e ora richiesti anche in Italia. Nel 2019 sono state lanciate diverse nuove linee biologiche per la mdd di retailer scandinavi e britannici. Sul mercato scandinavo è **già presente da anni il formato in cartoncino** che ha ormai in gran parte sostituito la scatola in latta.



RETAIL & INDUSTRIA

pito di quelli secchi, grazie soprattutto al contenuto di servizio essendo più pratici e veloci". Secondo **Umberto Zambelli, buyer prodotti conservati e ricorrenza di Realco (D.it-Gruppo Levante)** "In linea generale il mercato dei cereali e legumi gode di una spinta favorevole grazie anche alla comunicazione (si pensi alla campagna 2017-2018 per i legumi come alternativa proteica) e a una riscoperta del legume che è andata consolidandosi. Il fattore stagionalità conta in particolare per il mais con l'avvicinarsi dell'estate, mentre prodotti come le lenticchie e i ceci sono ormai destagionalizzati". L'opinione di **Daniele Malin, responsabile del coordinamento attività per la qualità di Conserve Italia**, è che "In questo mercato l'innovazione si scontra con la tradizione alimentare. Per quanto ci riguarda l'innovazione più significativa è costituita da **Valfrutta Cotti a Vapore**. Si tratta di confezioni 3x150g sottovuoto e senza liquido di governo (quindi non da sgocciolare e caratterizzate da un sapore più intenso) che hanno incontrato il favore del consumatore. Abbiamo introdotto gusti innovativi, come quinoa bianca e rossa, che hanno alimentato la vitalità del marchio. La gamma è comunque molto vasta e comprende borlotti, fagioli rossi, lenticchie, farro, mix ecc. A questa gamma si affianca quella tradizionale in

**PROMOZIONI CONTENUTE**

Vegetali in scatola e legumi e cereali secchi non sono categorie nelle quali si fa un uso intenso della leva promozionale, che risulta di molto inferiore rispetto ad altre categorie di base. Soprattutto nel primo caso si tratta d'altra parte di prodotti che hanno un valore unitario basso e una frequenza d'acquisto ridotta, con funzione d'uso spesso di emergenza o scorta. Nel caso dei fagioli in scatola la pressione promozionale equivale a un quarto delle vendite in valore e scende a un quinto per i piselli in scatola e per gli altri vegetali in scatola mentre è più bassa per i legumi e cereali secchi in busta. Per il buyer di Realco "Quella dei cereali e legumi è una categoria di traffico che crea attrazione, con volumi e rotazioni interessanti, e caratterizzata da una promozionalità costante. Come dinamiche si può accostare alla categoria della frutta secca nella quale, nel momento in cui è stato agganciato e sviluppato l'aspetto salutistico, lo scaffale si è movimentato". Il buyer di Megamark sottolinea che "Le promozioni seguono sostanzialmente la stagionalità. Per esempio in estate si concentrano sul mais e mix per insalate".

formato da 400g con liquido di governo. Nello scatolame gli acquisti sono in parte influenzati dalla regionalità e da specifiche abitudini di consumo. Per esempio nel caso di borlotti e cannellini, che detengono la quota prevalente negli assortimenti, i primi mostrano un consumo sopra la media al Sud e nella Pianura Padana mentre il 90% dei cannellini si localizza in Toscana. Stesso discorso per i ceci che evidenziano un trend positivo grazie all'utilizzo frequente da parte degli immigrati. Nello scaffale dei cereali e legumi in scatola abbiamo anche una gamma in vetro che ultimamente ha avuto un trend positivo e viene venduta bene soprattutto al Sud. Sotto l'aspetto qualitativo tengo a sottolineare che per esempio i fagioli borlotti vengono prodotti da materia prima fresca invece che da secco come nel caso della mdd. Altro elemento significativo è la diversificazione della gamma con l'inserimento in etichetta dell'origine regionale della produzione, scelta premiata dai consumatori. Da due anni è stata inoltre introdotta la linea **Bio Valfrutta** che comprende borlotti, cannellini, ceci, lenticchie e piselli (questi ultimi da materia prima fresca). Il bio rappresenta ancora un mercato di nicchia ma dà visibilità al marchio e apporta un miglior vissuto del prodotto. Un discorso a parte merita il segmento dei cereali e legumi in busta a rapida

RETAIL & INDUSTRIA



**RIVOLUZIONE  
PEDON:  
LA MARCA  
AL CENTRO**

Pedon cresce e si rinnova guardando al futuro. È in corso un cambiamento importante per l'azienda. Il nuovo progetto di marca ha l'ambizioso scopo di rendere il brand della casa un riferimento primario per legumi, cereali e semi, offrendo al consumatore un modo di reinterpretare, rivedere e ricollocare nelle abitudini alimentari di ogni giorno questi prodotti. Pedon si rivolge a un target che sta via via assumendo un ruolo di maggior peso nella società, i flexitariari. Sono consumatori consapevoli che seguono una dieta mediterranea evoluta, prediligendo soluzioni vegetali. Un nuovo logo e una nuova immagine per raggiungere l'ambizioso obiettivo. Il progetto di marca debutta con la linea "I Pronti", la prima di una lunga serie di novità, che rappresenta al meglio l'anima di Pedon e il mix tra qualità e servizio. Si tratta di cereali e legumi cotti a vapore senza conservanti, già pronti da gustare, perfetti per lo stile di vita contemporaneo. Una gamma di 12 referenze suddivise in 3 linee per tutte le occasioni di consumo.

cottura o pronti al consumo, che viene esposto solitamente nello scaffale dei primi piatti in busta e nel quale siamo presenti con **Valfrutta Pronti a Vapore**. Si tratta di 6 referenze da snack o pasto veloce di pronto consumo caratterizzate dall'elevato contenuto di servizio e posizionate in una fascia di prezzo elevata rispetto allo scatolame".

Parlando di novità continua il viaggio alla scoperta del piacere secondo **Bonduelle** con il terzo dei quattro eventi dedicati al tema del piacere capace di coinvolgere i partecipanti nell'universo Bonduelle, attraverso veri e propri momenti di condivisione, di tasting di prodotto e un'esclusiva attività esperienziale ispirata ai valori del brand: innovazione, qualità, bontà, gusto, benessere e appunto piacere. Dopo i due momenti dedicati alla gamma dei surgelati e alla linea **Il Tuo Tocco**, realizzati in collaborazione con **Sonia Peronaci**, durante il terzo e recente evento sono state introdotte le gamme **Cereallegre** e **Le Regionali**. Le due gamme - perfette per una pausa pranzo fuori casa- sono soluzioni invitanti e pratiche, ideali dunque per un pasto veloce. Le Cereallegre, in confezioni da 200g, sono un mix di cereali e verdure che garantiscono comodità d'utilizzo grazie al pack monoporzionamento con kit forchetta e tovagliolo. La gamma delle è composta da 6 referenze: Mix di Cereali e

Verdure, per chi predilige i sapori classici; Cous Cous con Pollo e Verdure, per chi vuole integrare le proteine della carne all'interno del proprio pasto; Insalata di Orzo con Tonno, per gli amanti del pesce; Cous Cous Delizioso, un mix dalle note speziate. Completano l'offerta le più recenti varianti Farro alla Mediterranea con Feta Dop e L'Insalata di Riso. Disponibili in confezioni da 100g a 120g, Le Regionali sono **una linea di insalate composta da 7 referenze** ideate per valorizzare le eccellenze e le tipicità gastronomiche delle regioni a cui si ispirano, dal Nord al Sud Italia: Liguria, Trentino Alto Adige, Lombardia, Veneto, Liguria, Puglia, Sardegna e Sicilia. Recentemente Bonduelle ha completato la propria offerta allargando i confini del gusto, guardando oltre oceano fino ad arrivare agli Stati Uniti. Da maggio di quest'anno è stata implementata la prima referenza de **Le Regionali Dal Mondo**, la **Ricetta all'Americana**: un mix di insalate accompagnate da pollo, formaggio in scaglie, crostini e da salsa allo yogurt come condimento, che racchiude in una monoporzionamento tutta la cultura statunitense rivisitata in chiave nostrana.

In questo reparto i **display sono relativamente standardizzati**, sia per spazio occupato sia per referenze. La variabile principale può essere costituita da mar-

RETAIL & INDUSTRIA

**LE AREE VOCATE  
IN AFRICA**



A cercare il consolidamento del calendario produttivo in Africa è stata **Riverfrut**. L'azienda piacentina completa nel Nord Africa il calendario dei fagiolini. Specializzata nella produzione e commercializzazione di ortaggi, in particolare di fagiolini, per l'approvvigionamento di questa coltura in controstagione (da novembre a maggio) ha ottimizzato da più di 10 anni rapporti di fornitura del prodotto fresco con collaborazioni in Egitto e Marocco. Secondo **Pedon l'Africa** ha bisogno di presenze sostenibili. In Etiopia dall'inizio del Duemila, l'impresa italiana ha realizzato all'interno dello stabilimento per la lavorazione dei legumi una scuola per i figli dei dipendenti: circa 180 bambini in età prescolare -tra i 3 e i 6 anni- sono seguiti quotidianamente da 8 insegnanti e 1 direttore. La scelta è ricaduta sull'Etiopia poiché la terra è particolarmente vocata alla coltivazione di diversi tipi di fagioli.

che territoriali soprattutto nel mondo del bio e dei prodotti tipici. Gli assortimenti sono generalmente orizzontali per marca e parzialmente verticali per merceologia, soprattutto nel caso dello scatolame. Un dato comune è il ruolo centrale della mdd collocata a livello occhi e che occupa uno spazio considerevole. La profondità dell'offerta è buona, per esempio in un ipermercato abbiamo contato per i vegetali in scatola poco meno di 100 referenze, di cui il 30% a mdd e circa il 10% bio mentre per l'insieme di referenze secche in busta e cereali legumi a rapida cottura in busta si arriva a 80, di cui il 35% a mdd e il 26% bio, ma bisogna aggiungere uno scaffale di 44 referenze di prodotti secchi in busta bio monomarca. **La profondità dello scaffale è legata alla marcata diversificazione merceologica**, aumentata con l'introduzione di cereali e legumi alternativi, e di packaging/formati che soddisfano tutte le esigenze. Per **Fabrizio Maggiore** "l'evoluzione dello scaffale segue un po' il trend di mercato guidato dalla velocità e praticità di utilizzo. Performance molto positive mostrano i mix di legumi-cereali lessati in scatola sempre a scapito di mix secchi. Un'innovazione interessante è quella dei legumi a rapida cottura (fagioli, lenticchie ecc., prodotti pronti in 2 minuti con un filo d'olio). Sono prodotti che mostra-

no un trend molto positivo anche se con numeri limitati, caratterizzati da posizionamento di prezzo elevato per il contenuto di servizio che offrono. Trasversalmente alla categoria, tra le referenze più dinamiche, oltre a quelle bio e territoriali a filiera controllata e certificata, si collocano i prodotti con una valenza salutare, per esempio i **legumi a basso contenuto di sale o senza sale**. C'è da dire che l'innovazione ha compensato le perdite del prodotto convenzionale, in particolare del secco da ammollo. Il consumatore si sposta da un segmento all'altro ma nel complesso gli acquisti rimangono stabili. Guardando al display, gli spazi sono relativamente standardizzati e rimodulati in funzione delle vendite e dei trend di consumo. In particolare per i secchi lo spazio viene rimodulato a favore del lessato e dei prodotti bio e territoriali".

L'analisi che dello scaffale cereali e legumi fa **Umberto Zambelli**, parte dalla suddivisione in due macro mondi: scatolame e secco. "In particolare quello del secco si sta muovendo verso prodotti come quinoa, amaranto ecc. che fanno tendenza e verso i mix di secchi (lenticchie e farro), lavorando su prodotti di alta qualità e bio. Cereali e legumi secchi hanno un contenuto di servizio che non è paragonabile a quello dello scatolame

e delle referenze in busta di pronto utilizzo (come i prodotti umidi **Scotti, Valfrutta Pronti al Vapore o Pedona a rapida cottura**) che hanno raggiunto un livello notevole. Il concetto chiave è quello di proporre un prodotto versatile (**a rapida cottura, microondabile o per il consumo a crudo**), utilizzando come base anche mix di cereali e legumi. Si tratta di prodotti nuovi come ricetta (senza glutammato ed esaltatori di sapidità), che vanno bene anche grazie alla tecnologia di elevato livello utilizzata e che sono posizionati in fascia alta. In questi segmenti innovativi la mdd non ha ancora sviluppato referenze. Per quanto riguarda la definizione del display, come supermercati non di proprietà

facciamo più fatica ad adeguare il layout. Sullo scaffale gli spazi non sono a fisarmonica e non si possono aumentare più di tanto, mentre il fuori banco è limitato ai prodotti più alto rotanti che in particolare nel caso dello scatolame non sono comunque da espositore. **Gli assortimenti sono caratterizzati da una forte presenza della marca**, con una ricerca sia del premium sia dei follower centrali. In questa categoria sono inoltre importanti i localismi sostenuti nella nostra area da aziende locali di primo piano. È da sottolineare anche lo sviluppo di prodotti di marca come **Cirio e Conserve della Nonna** che stanno lavorando sulle ricette e la buona performance del vetro trasversalmen-

RETAIL & INDUSTRIA



La segmentazione dei legumi in scatola nella gdo

Segmenti	% valore
Fagioli	31,9
Mais	19,1
Piselli	13,8
Ceci	11,1
Lenticchie	5,0
Fagiolini	2,7
Capperi senza sale	2,3
Funghi	2,1
Altri	12,0

Fonte: elaborazione su diversi dati



RETAIL & INDUSTRIA



★ **Probios pasta di legumi**

Probios propone una novità totalmente biologica e garantita senza glutine, ideale per la dieta celiaca e per coloro che desiderano variare il loro pasto con un gusto nuovo: i primi fusilli 100% lenticchie rosse garantiti senza glutine, vegan e prodotti in Italia. Per questa specialità fonte di fibre entra in gioco tutta la sapienza specifica dei mastri pastai. Questo prodotto è ad alto contenuto di proteine, ideale per il mantenimento della massa muscolare. Della linea fanno parte anche le caserecce 100% ceci e i sedani rigati 100% fagioli neri, sempre in confezione da 250 g, proposti a 2,63 €.



★ **Pasta con avena Felicia**

La capacità di sperimentare, tipica di Felicia (brand dell'azienda Andriani), ben si esprime attraverso la nuovissima linea di Pasta d'Avena, dal sapore alternativo e delicato al punto da essere adatto anche per chi desidera gustare un piatto di pasta a colazione. La cottura sempre al dente e il sapore unico e delicato dell'avena regalano infatti al palato un'esperienza di gusto piacevole e di qualità. La Pasta con Avena Felicia è disponibile da settembre in tre diversi formati, Caserecce, Mezzi Rigatoni e Penne. Consentirà molteplici abbinamenti in cucina, dal dolce al salato, da godere in qualunque momento della giornata.

Il bio rappresenta ancora un mercato di nicchia ma dà visibilità crescente ai brand



te allo scatolame". Di fronte allo scaffale il consumatore sceglie spesso il prodotto a mdd che monopolizza in particolare nello scatolame il display insieme alle marche leader di **Conserve Italia** (in particolare **Valfrutta**) e **Bonduelle**. Bisogna dire che il consumatore in questo mercato ha una scarsa percezione delle differenze tra le marche e quindi il prezzo diventa spesso una discriminante importante. La mdd ha un ruolo predominante soprattutto nei fagioli e nei piselli in scatola, con una quota a valore intorno al 47% che scende al 34% negli altri vegetali in scatola mentre nei legumi secchi sfiora il 40%. "Con la mdd" - dice Fabrizio Maggiore - "presidiamo con il brand **Selex** i segmenti basilici mentre **Saper di Saperi** è destinato ai prodotti premium e alle tipicità che verranno sviluppate con i prodotti del territorio come per esempio le lenticchie di Altamura Igp appena lanciate. Nell'area del biologico **Natura Chiama** di Selex presidia già i legumi secchi e in scatola Bio e presto la linea verrà estesa ai lessati in vetro". In particolare nello scatolame gli assortimenti sono polarizzati tra la mdd e i due principali player (**Conserve Italia** e **Bonduelle**), per esempio nei fagioli in scatola si arriva a una quota a valore complessiva dell'85%, nei piselli in scatola al 95% e negli altri vegetali in scatola a poco meno dell'80%.



BORDERLINE srl  
C.F. e P.I.: 03215951207

Via Parisio, 16  
40137 Bologna (IT)  
T. +39.051.4450204

[press@borderlineagency.com](mailto:press@borderlineagency.com)  
[www.borderlineagency.com](http://www.borderlineagency.com)