RASSEGNA STAMPA

luglio - settembre 2026

RASSEGNA STAMPA
TERZO TRIMESTRE 2026

30 settembre 2026

GRUPPO FINI SPA
Sede sociale: Via Confine, 1583 • 41017 Ravarino (MO)
Amministrazione: Via Albareto, 211 • 41122 Modena
www.nonsolobuono.it

USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Luglio 2026

FOOD

GRUPPO FINI

Legumi in primo piano

A Tuttofood **Gruppo Fini** ha presentato alcune novità che vanno ad arricchire la gamma legumi firmate Le Conserve della Nonna. Si tratta di tre referenze che da un lato esaltano territorio e tradizione e dall'altro offrono soluzioni per un consumatore moderno che ama sperimentare. Con Lenticchie di Altamura Igp in vaso vetro da 360 g, l'azienda introduce una referenza distintiva che valorizza origine e qualità; il Mix di Ceci, Edamame e Fagioli Neri, invece, punta su una selezione di legumi ideale per l'estate, da aggiungere a piatti freddi e poke; il Mix di Borlotti, Ceci e Tondini, invece, è perfetto per preparazioni calde. Sul fronte dei sughi pronti, invece l'azienda ha lanciato i nuovi Ragù 100% Vegetali, nei gusti Lenticchie e Fagioli: ricette 100% vegetali, realizzate con legumi interi, senza soia né ingredienti che imitano la carne, con liste ingredienti corte e senza aromi aggiunti.

NOVA

Etichette corte e soluzioni pronte all'uso per consumatori attenti al benessere

"Abbiamo chiuso il 2025 con una crescita moderata - spiega **Ilaria Scapin, Direzione Nova** - sostenuta dalle categorie storiche dell'azienda e soprattutto dallo sviluppo delle salse vegetali leggere e con etichette corte, segmento che sta registrando ritmi di crescita superiori alla media del mercato. Il cambiamento dei consumi sta premiando infatti prodotti percepiti come più genuini e vicini alle esigenze di benessere del consumatore contemporaneo". Nel mercato secondo Nova cresce così l'attenzione verso referenze con liste ingredienti semplici, riconoscibili e prive di conservanti o acidificanti. Parallelamente continua a rafforzarsi il trend plant-based, con una domanda crescente di ricette vegetali leggere, versatili e adatte a molteplici occasioni di consumo. "Accanto alla componente salutistica resta comunque centrale il tema della praticità - aggiunge Scapin – dove molte conserve vegetali pronte all'uso vengono scelte non solo per la pasta, ma anche per pizza, panini, antipasti e preparazioni veloci". Sul fronte produttivo, il comparto ha registrato aumenti di costo soprattutto nel segmento dei funghi, influenzato da fattori climatici e dall'incremento dei costi della manodopera. Per questo motivo Nova continua a investire nella valorizzazione della filiera corta e nella selezione di materie prime fresche e stagionali, mantenendo una ricettazione semplice e orientata alla qualità. "Consideriamo strategico anche il ruolo dello scaffale - aggiunge Scapin -. In un contesto dove gli spazi espositivi si riducono, diventano sempre più importanti espositori dedicati, packaging distintivi e comunicazione dei plus di prodotto. Le attività promozionali vengono quindi interpretate non soltanto come leva prezzo, ma come strumento per valorizzare il prodotto". Nova opera inoltre come produttore Mdd, con una quota significativa del business legata alla private label nel comparto delle conserve vegetali. Parallelamente continua a investire sullo sviluppo delle proprie linee a marchio Pasta&Bruschetta, Salsiamo e Si Con Gusto.



Ilaria Scapin, Direzione Nova

NOVITÀ DI PRODOTTO	 **Bonduelle** Mix Legumeria	 **Citres** Pomodori Secchi Filetti	 **F.lli Polli** Zerograssi	 **F.lli Saclà** Pomodori secchi a filetti	 **Gruppo Fini** Ceci, edamame e fagioli neri	**Neri Industria Alimentare** Lupini
Selling proposition	Combinazione di legumi cotti al vapore e pronti all'uso	Formato più grande adatto da condividere. Materie prime selezionate pronte per piatti creativi	Pomodori secchi a filetti italiani lavorati dal fresco senza olio e zuccheri aggiunti	Materie prime selezionate, versatilità delle ricette, contenuto di servizio	Mix legumi altamente versatile, indicato per insalate, poké e piatti freddi. Lista ingredienti corta e pulita, senza conservanti. Fonte di proteine	Sapore delicato, ricchi di proteine per snack o antipasti
Posizionamento	Premium	Mainstream	Mainstream	Upper mainstream	nd	Mainstream
In commercio da	Fine 2025	Novembre 2025	Aprile 2026	Gennaio 2026	Maggio 2026	Fine 2025
Formato	300 g	520 g	200 g	190 g	360 g	2x50 g

FOOD

TOP PLAYERS	Gruppo Fini	La Doria	Neri Industria Alimentare	Nova	Sama
Fatturato azienda (€)	100 mln (2024)	1.375 mln (2025)	40 mln (2025)	45,8 mln (2025)	42,5 mln (2025)
Marchi	Le Conserve della Nonna, Fini, Mastri Pastai Bettini	La Doria	Neri, private label	NOVA, Pasta & Bruschetta, Salsiamo, Si Con Gusto	Fattoria dei Sapori, Scelta oro
Canali	Gdo 65%, Normal trade, Export 15%	Gdo 100%	Gdo, Normal trade, Foodservice	Gdo, Horeca, Specializzato	Gdo 70%, Discount 20%, Ingrosso 10%
Top SKU	 Ceci Giganti Le Conserve della Nonna	 Cannellini	 Olive nere	 Funghi Champignon Trifolati	 Olive verdi halkidiki

Il Sole 24 ORE

Ciliegie in ripresa dopo un 2025 pessimo: le Vignola Igp a +20%

Ortofrutta
Prezzi in calo

Ultime settimane per gustare le ciliegie, la cui stagione quest'anno è cominciata in anticipo e si chiuderà a metà luglio, con un buon raccolto di frutti di qualità venduti al consumo a prezzi inferiori di oltre il 20% rispetto alla campagna 2025. E con un mercato dinamico, dove iniziano a farsi strada dei brand (come Melinda con le sue ciliegie di montagna) e debuttano novità assolute, come la ciliegia bicolore e senza peduncolo Skylar Rae, proposta confezionata come snack naturale dall'azienda piemontese Rivoira, che ne detiene i diritti esclusivi per l'Europa.

Non ci sono ancora dati ufficiali per la campagna cerasicola italiana 2026, ma le stime di alcuni operatori indicano volumi superiori alle 120mila tonnellate. La Ciliegia di Vignola Igp si avvicina alle 5mila tonnellate, il 20% in più rispetto al 2025. «L'anno scorso per noi è stato memorabile, poiché, essendo l'unico prodotto di qualità presente sul mercato, abbiamo ottenuto quotazioni record – spiega il direttore del Consorzio di tutela, Valter Monari – però quest'anno, grazie ai maggiori volumi e ai prezzi più bassi, siamo riusciti a raggiungere un pubblico di acquirenti più ampio». Le Vignola sono una nicchia premium di mercato: se ai coltivatori vengono liquidate sopra i 3,5 euro/Kg, in negozio le si pagano da 6,6 a oltre 8 euro/kg. Ossia anche un euro in più al kg rispetto a un altro prodotto di uguale qualità. E questo contribuisce a spiegare l'elevata presenza della Igp (oltre 70% delle ciliegie prodotte nei 28 Comuni ammessi dal disciplinare), che sta via via soppiantando il brand "Tentatrice la ciliegia del desiderio", lanciato dal Consorzio nel 2013 per firmare la produzione locale non Igp.

È invece tutta rivolta alla trasformazione in confetture e canditi, maraschino e boeri, a essere messa sotto spirito o usata in pasticceria, un altro frutto storico del modenese: l'amarena, la cui produzione è in calo da anni, soppiantata dalle più richieste ciliegie.

Produzione di amarene in calo. Le Conserve della Nonna: vorremmo comprarne di più ma fatichiamo a trovarle

«Vorremmo comprarne di più ma fatichiamo a trovarle», riconosce Veronica Iannarella, direttore marketing di Le Conserve della Nonna, il brand del Gruppo Fini che acquista ogni anno oltre 2.200 quintali di amarene fresche (poco meno della metà della produzione locale) e le lavora entro 24 ore dalla raccolta. In una quarantina di giorni vengono realizzati tutti i 350mila vasetti di confetture di amarena che saranno venduti nel corso dell'anno.

In questo plant si produce anche la Amarene Brusche di Modena Igp, la prima confettura in Europa ad avere ottenuto quest'indicazione geografica. Le Conserve della Nonna ne è rimasto uno dei pochissimi produttori e acquista oltre un terzo della produzione complessiva di amarene Igp dalla Cooperativa Modenese Essiccazione Frutta, che aggrega produttori e conferitori dell'area modenese.

—**Ma.So.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



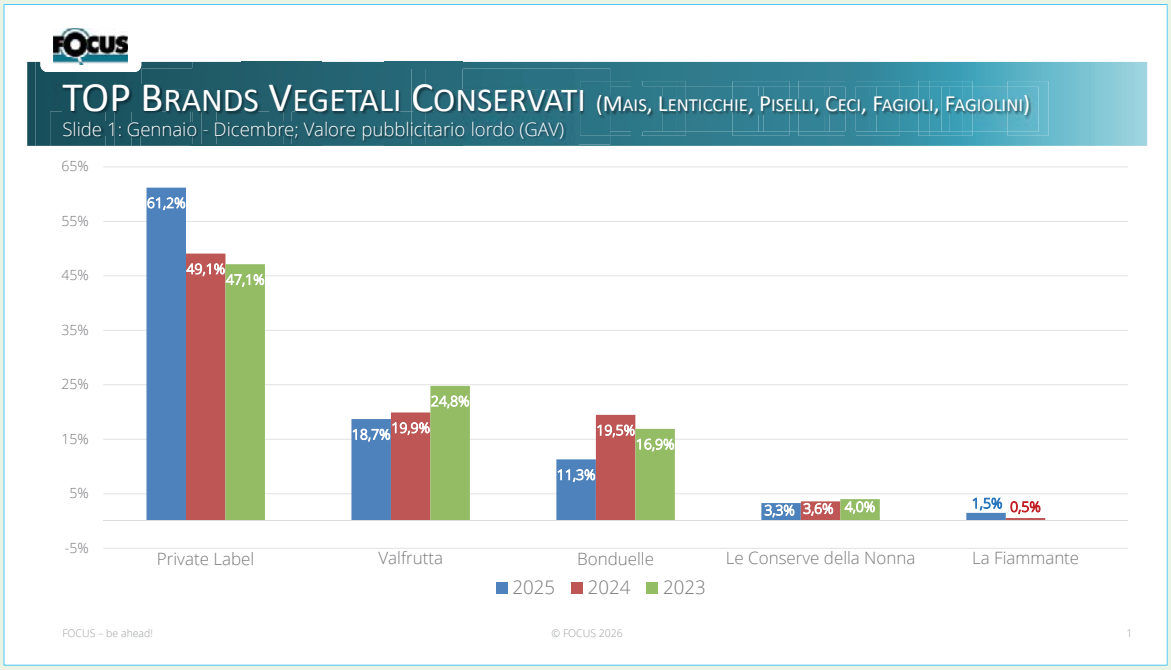
L'ANALISI FOCUS RESEARCH | DMM

Analisi delle attività promozionali sui vegetali conservati (mais, lenticchie, piselli, ceci, fagioli e fagiolini)

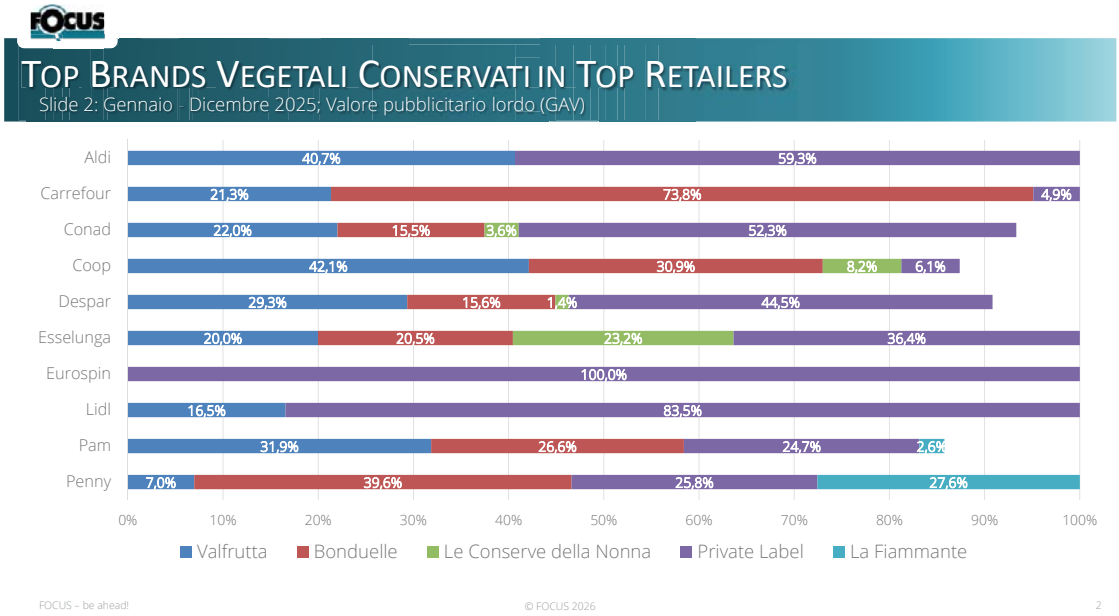


A cura di: Team Focus Italia
Focus Research South East/Focus Rappresentanza Italia

Focus Research è una delle agenzie leader in Europa che si occupa di ricerche di mercato e consulenza. Da 30 anni fornisce ai propri clienti soluzioni di dati, sistemi e software per l'elaborazione dei dati in 35 Paesi europei. Focus pone la propria attenzione soprattutto sull'analisi qualitativa e quantitativa delle attività promozionali dei volantini della grande distribuzione e di catene specializzate. Le quote qualitative sono orientate al GAV-valore pubblicitario lordo. Le attività promozionali posizionate in prima pagina, con un'immagine di dimensioni importanti pubblicata all'interno di volantini con un raggio d'azione lordo (Gross Reach) significativo, hanno un impatto maggiore sul consumatore. Di conseguenza queste promozioni risultano vantaggiose in termini del ritorno degli investimenti. In questo caso abbiamo elaborato i dati dei volantini dei rivenditori di beni di largo consumo italiani e preparato un'analisi che confronta i dati dal 2023 al 2025 (da gennaio a dicembre, 12 mesi). Le analisi si basano sul valore pubblicitario qualitativo lordo (GAV=Gross Advertising Value) nei volantini per quanto riguarda i vegetali conservati (mais, lenticchie, piselli, ceci, fagioli e fagiolini).



Il grafico illustra l'andamento delle quote di investimenti pubblicitari lordi (GAV) dei principali marchi di vegetali conservati nel periodo gennaio-dicembre 2023-2025. Le private label mostrano la propria leadership per quanto riguarda le quote GAV, passando dal 47,1% nel 2023 al 49,1% nel 2024, fino al 61,2% nel 2025. Un'accelerazione che conferma il crescente peso della marca del distributore negli investimenti pubblicitari del comparto. Tra i marchi industriali, Valfrutta mostra una tendenza in progressiva contrazione: dal 24,8% nel 2023 scende al 19,9% nel 2024, fino al 18,7% nel 2025, pur restando il principale marchio industriale per quote GAV. Bonduelle, invece, presenta un andamento prima in crescita e poi in forte contrazione: dal 16,9% nel 2023 sale al 19,5% nel 2024, per poi scendere all'11,3% nel 2025. Il brand Le Conserve della Nonna registra una flessione graduale nel triennio: dal 4% nel 2023 al 3,6% nel 2024, fino al 3,3% nel 2025, mantenendo una presenza stabile, seppur marginale. La Fiammante è l'unico marchio a evidenziare una crescita, seppur lieve: assente nel 2023, entra nel 2024 con lo 0,5% del GAV e sale all'1,5% nel 2025.



Il grafico mostra la ripartizione degli investimenti pubblicitari lordi (GAV) dei principali marchi di vegetali conservati nei top retailer nel 2025, evidenziando strategie promozionali differenti a seconda dell'insegna distributiva. Le private label dominano in molte catene, con una quota GAV massima in Eurospin (100%). Livelli altrettanto elevati si riscontrano in Lidl (83,5%), Aldi (59,3%), Conad (52,3%) e Despar (44,5%), segnalando una forte centralità dei marchi del distributore nelle attività promozionali. Bonduelle emerge soprattutto in Carrefour (73,8%), dove è il principale investitore pubblicitario, e mantiene una presenza significativa anche in Penny (39,6%), Coop (30,9%) e Pam (26,6%). Valfrutta mostra una distribuzione più equilibrata, risultando particolarmente rilevante in Coop (42,1%), Aldi (40,7%) e Pam (31,9%). Le Conserve della Nonna, invece, registra una presenza selettiva ma significativa in Esselunga (23,2%) e, in misura minore, in Coop e Conad. La Fiammante, infine, concentra i propri investimenti soprattutto in Penny (27,6%), mostrando però anche una presenza marginale in Pam (2,6%).■

www.focusmr.com – E-mail rappresentante Italia: a.klucken@focusmr.com



QB QUANTO BASTA I suggerimenti pratici della nostra esperta di cucina

TRASFORMARE GLI AVANZI IN NUOVE RICETTE

Pane, risotto, verdure e banane si reinventano in piatti creativi

Fabiana Romanutti

Il pane raffermo non è uno scarto. Diventa base per la pappa al pomodoro, si trasforma in crostini per zuppe o piccoli snack; grattugiato è prezioso per le panature. Il risotto avanzato invita a preparare un croccante riso al salto o a cimentarsi con gli arancini siciliani. Le foglie verdi di carote o ravanelli si tritano e, insieme a gherigli di noci, olio e parmigiano, diventano nuovi pesti e salse. Le verdure grigliate sono un saporito ingrediente per le frittate. E le banane troppo mature? Ideali per fare il banana bread, il pane dolce alle banane



IMPARARE A SISTEMARE LE PROVVISTE

Oggetti utili che aiutano davvero: contenitori trasparenti ed etichette, con data di scadenza; barattoli in vetro per pasta, riso, farina e biscotti. Oltre a proteggere dagli insetti, come le farfalline, permettono di vedere a colpo d'occhio cosa abbiamo. E stabilire una giornata fissa antispreco, possibilmente prima di fare la spesa nuova: si cucina solo con quello che si ha in frigo o in dispensa. Si stimola la creatività e si azzerano gli sprechi.



SHOPPING CUCINA Le novità più chic e golose da aggiungere subito al carrello



OLIVE AL PEPERONCINO. SNACK VIVACE

Olive greche denocciolate e arricchite da una vivace nota di peperoncino: è la proposta Saclà per pause golose ricche di energia. La sapidità del Mediterraneo incontra un tocco audace di sapore autentico. Pratico formato snack compatto e pronto da gustare. 30 g a 1,19 €.

PIATTI PRONTI FRESCHI SENZA GLUTINE

De Angelis food propone piatti pronti in pochi minuti, senza glutine, con le ricette più note della cucina italiana: lasagne, cannelloni, fusilli con pomodori e piselli, farfalle alla boscaiola. Nuova la linea premium di pasta ripiena Le generose. 4,99 €.



LE CONSERVE DELLA NONNA

Ricette 100% vegetali, con legumi interi, senza soia, niente aromi aggiunti, né ingredienti che imitano la carne. Il Ragù di Lenticchie e il Ragù di Fagioli prodotte dal Gruppo Fini con il marchio Le Conserve della Nonna in vaso di vetro da 300 g costano tra i 2,99 e il 3,50 €.



FUMO DI PRAGA

Ferrarini propone un prosciutto cotto di alta qualità con leggera affumicatura naturale al legno di faggio e bacche di ginepro, secondo la ricetta boema, che viene ancora eseguita a caldo. Cottura fuori stampo in rete elastica e cucitura a mano. Prezzo al taglio al banco vendita.



GRANFETTA BENEFIT

Le nuove fette biscottate Delverde sono proposte in due gusti originali: Benefit Energia, al gusto cocco, con farina di cocco; Benefit Difesa con un avvolgente gusto agrumi e cannella. Da gustare fetta dopo fetta. Pack da 300 g, 2 tubi salvafragranza da 20 granfette cad. 2,39 €.



GDOWEEK



SUGHI PRONTI
1

LE CONSERVE DELLA NONNA RAGÙ VEGETALI

GRUPPO FINI

Due nuove referenze completano la gamma delle Conserve della Nonna del Gruppo Fini: Ragù di Lenticchie e Ragù di Fagioli, disponibili nel formato da 300 grammi, 100% vegetali e realizzate con legumi veri e interi, senza soia. La ricetta punta su una lista ingredienti corta, senza aromi aggiunti, in linea con la crescente attenzione dei consumatori verso naturalità e semplicità delle formulazioni.
Hanno una shelf life di 30 mesi e si trovano a scaffale al prezzo consigliato di 2,95 euro. In linea con la tradizione del marchio, si usa il Pomodoro Lungo D'Emilia, coltivato a pochi km dallo stabilimento dell'azienda, in terreni argillosi, particolarmente adatti alla coltivazione del pomodoro, con un microclima che ne esalta il sapore e le proprietà organolettiche. Tutte caratteristiche ben evidenziate sui canali ufficiali del marchio dove lo storytelling esalta anche volti ed esperienze degli agricoltori. **A.B.**

FOOD
PASTA



PROTEINE, TECNOLOGIA E SOSTENIBILITÀ: LA NUOVA FRONTIERA DI PASTA E RISO

Diversi nuovi lanci esaltano le proprietà nutrizionali della pasta a elevato contenuto proteico e le potenzialità delle proposte vegetali a base di cereali e legumi

La pasta continua a percorrere la strada della ricerca, da alcuni anni concentrata non solo sulla qualità gastronomica e sui formati, ma anche sulle proprietà nutrizionali. Lo dimostrano **le paste vegetali, a base di cereali e legumi, che nel 2025 hanno segnato il +23% nel numero di consumatori (fonte YouGov Shopper) e i numerosi lanci, succedutisi nell'ultimo biennio, di referenze a elevato contenuto di proteine.** Dal canto suo, il comparto del riso scommette su innovazione e sostenibilità per rispondere alle sfide del climate change e dei costi di produzione. Su ambo i fronti, anche l'innovazione tecnologica è al centro degli investimenti di alcuni importanti player.

GRANORO INVESTE A TUTTO CAMPO

È il caso di **Granoro**, che sta concentrando i suoi investimenti su innovazione tecnologica, riduzione dei consumi energetici ed efficientamento dei processi produttivi. L'obiettivo è quello di rendere il proprio modello industriale sempre più sostenibile e digitalizzato e orientarlo alle nuove esigenze di efficienza e trasparenza. **Un piano che, fra i progetti in corso e quelli in fase di realizzazione, supererà i 18 milioni di euro entro il 2028.** A breve entrerà in funzione l'impianto fotovoltaico da 1,1 MW, installato sulle coperture del pastificio, che consentirà all'azienda di coprire fra il 15% e il 20% del fabbisogno elettrico annuale utilizzando energia da fonte rinnovabile. Il fotovoltaico si integrerà con un sistema di trigenerazione già presente nello stabilimento, in grado di produrre contemporaneamente energia elettrica, termica e frigorifera. **Grazie a questa configurazione, l'85% del fabbisogno energetico complessivo del sito produttivo sarà coperto da autoproduzione e la quota residua sarà compensata con l'acquisto di energia certificata da fonti rinnovabili.** Granoro ha puntato anche sulla digitalizzazione dell'intera area produttiva, introducendo un sistema MES (Manufacturing Execution System) di ultima generazione, scelto tra le soluzioni top di



Granoro investe in innovazione tecnologica, efficienza produttiva e riduzione dei consumi energetici.

gamma a livello internazionale. Il sistema consente di monitorare in tempo reale tutte le linee di produzione e confezionamento, raccogliendo dati puntuali da tutte le macchine per conoscerne performance e consumi, migliorare l'efficienza della pianificazione, ottimizzare la produzione e ridurre gli scarti di prodotto e di imballaggio. In parallelo, **l'azienda ha investito in nuovi macchinari high-tech per oltre 3 milioni di euro** e completato il potenziamento dell'infrastruttura digitale di tutto lo stabilimento, con l'adozione di server di ultima generazione e l'aggiornamento dei sistemi informatici a supporto della sicurezza dei dati aziendali e della continuità operativa.

L'elevato livello di digitalizzazione e la quantità di dati raccolti hanno aperto inoltre la strada a progetti di ricerca applicata in collaborazione con l'Università degli Studi di Bari, in particolare nell'ambito della fisica tecnica e dell'ingegneria dei processi. L'obiettivo è analizzare in modo scientifico i dati provenienti dagli impianti produttivi per individuare ulteriori margini di miglioramento in termini di efficienza energetica e ottimizzazione dei processi, con un focus specifico sulle fasi di essiccazione della pasta.

LA PASTA STIMOLA LE RELAZIONI

Dal mondo della ricerca arrivano interessanti insights anche in ambito non strettamente tecnologico. Una ricerca del *Behavior & Brain Lab* dell›Università Iulm, condotta per conto dei pastai di Unione Italiana Food, conferma scientificamente ciò che da sempre sperimentiamo nella quotidianità: mangiare un piatto di pasta insieme unisce più di un film o un gioco di gruppo. Per la prima volta, il potere socializzante della pasta è stato misurato con strumenti neuroscientifici. Brain tracking, analisi del battito cardiaco e della micro-sudorazione su un campione di 40 persone hanno rilevato che condividere la pasta stimola emozioni positive e rafforza i legami sociali in modo significativamente superiore ad altre attività di gruppo. **La ricerca ha reso evidente che condividere un pasto semplice come un piatto di pasta può essere un modo efficace per rafforzare i legami sociali e connettere emotivamente persone tra loro sconosciute e diverse.**

Lo studio è stato realizzato in due step: come hanno performato le varie attività di condivisione e quale attività ha generato una migliore interazione e connessione tra i partecipanti. In base ai parametri adottati, i risultati evidenziano che il consumo di un piatto di pasta produce una potente attivazione emozionale in chi condivide l'esperienza, con valori più alti rispetto a quelli prodotti da altre attività socializzanti, come fare un gioco collaborativo, guardare un film o chiacchierare liberamente. La stessa tendenza si verifica andando a vedere l'indicatore di memoria: **la pasta si riconferma "cibo della memoria" e catalizzatrice di memorie condivise e ricordi.** È, infine, l'attività che maggiormente ha attivato emozioni positive, riducendo quelle negative.

Le aziende dei comparti pasta e riso stanno investendo in tecnologie all'avanguardia per incrementare ed efficientare le loro produzioni, dando spazio alla digitalizzazione dei processi



Installazione Sgambaro all'ADI Design Museum di Milano

PASTA SGAMBARO ALL'ADI DESIGN MUSEUM

La pasta Etichetta Gialla di Sgambaro nella sua Special Box è stata tra i prodotti protagonisti di "Design di Filiera. La Filiera del Packaging", la mostra ospitata lo scorso marzo all'interno dell'ADI Design Museum di Milano. La rassegna, curata da Carlo Branzaglia e Wladimiro Bendandi e realizzata in collaborazione con Ucima – Unione Costruttori Italiani Macchine Automatiche per il Confezionamento e l'Imballaggio, ha acceso i riflettori sul **valore strategico del packaging come sintesi di tecnica, cultura materiale e comunicazione.** L'esposizione ha messo in evidenza il ruolo del packaging come elemento chiave di connessione tra industria, distribuzione e consumatore, valorizzando quei progetti capaci di integrare innovazione tecnologica, sostenibilità e identità di marca. In questo contesto si è inserita la Special Box di pasta

Etichetta Gialla di Sgambaro, scelta come esempio di eccellenza italiana nel packaging e nel design del prodotto alimentare, perché ha saputo coniugare qualità della materia prima, cura del processo produttivo e coerenza visiva.

PASTA FRESCA E PRIVATE EQUITY

Anche la pasta fresca si conferma un comparto in fermento. Nel segmento più vivace, quello della ripiena, l'innovazione riguarda non solo l'ingredientistica e i relativi abbinamenti, ma anche l'attenzione verso temi quai di benessere, la funzionalità e il free from. Basti pensare alla linea senza lattosio lanciata da Gruppo Fini. Il dinamismo del mercato ha attirato anche l'attenzione dei fondi. Alkemia SGR, con un coinvestimento da parte di Banca Ifis, ha lanciato Food Excellence, un nuovo fondo di private equity dedicato al settore agroalimentare italiano. Il progetto si è concretizzato con il varo di Convivio, una holding operativa creata per aggregare e valorizzare le migliori realtà del settore food, con un focus particolare sulla pasta fresca e sui piatti pronti. **In un settore che rimane frammentato, Convivio punta a raggiungere i 100 milioni in cinque anni.** La holding ha già completato l'acquisizione del 100% di cinque aziende d'eccellenza: Valsugana Sapori (Trentino), Parmachef (Emilia-Romagna), Casanova Food e il brand Pasta di Venezia (Veneto), Pastificio Cecchin (Veneto) e Poggiolini (Toscana). Le famiglie fondatrici e i manager storici rimangono alla guida, garantendo continuità. ■

© Riproduzione Riservata

FOOD

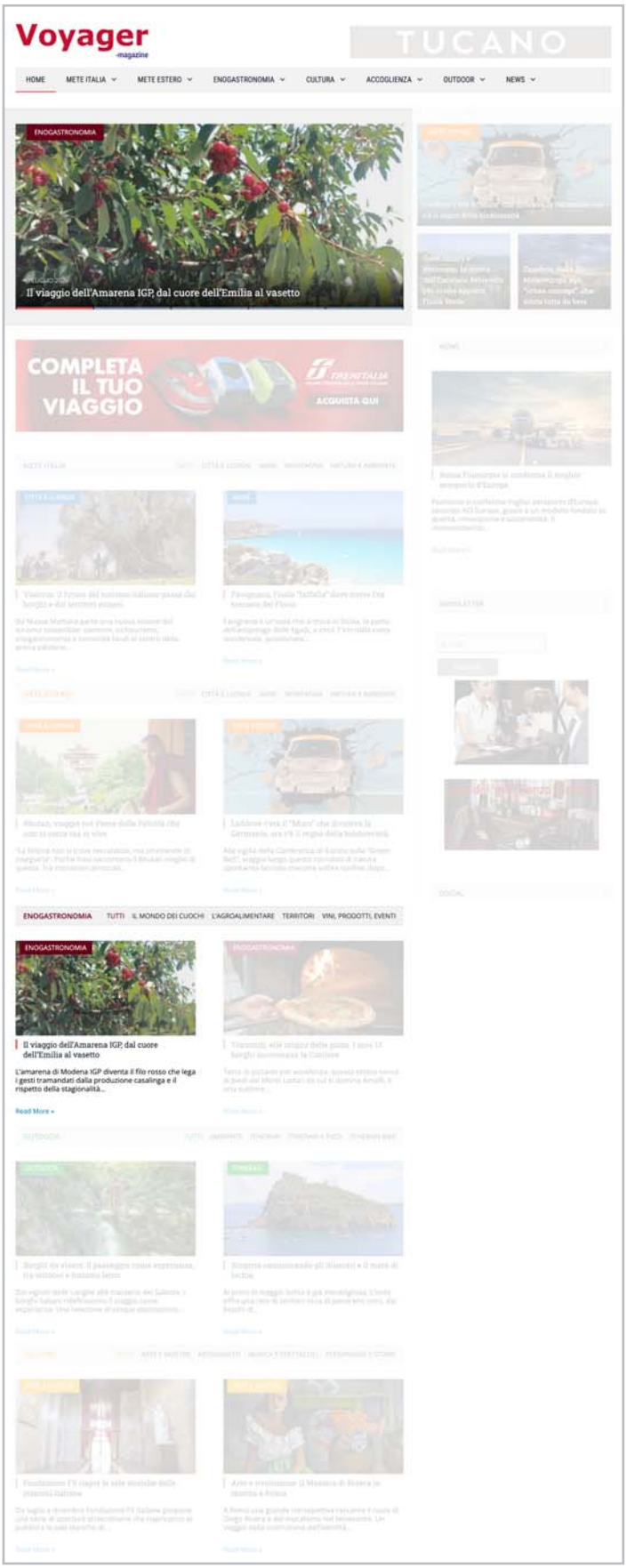
PLAYERS

TOP PLAYERS	Entroterra	Farmo	Gruppo Cellino	Gruppo Fini
Fatturato azienda (€)	32 mln (2025)	24 mln (2025)	55 mln (2025)	66 mln (2025)
Marchi	La Pasta di Camerino, Pastificio Granarolo	Farmo, Solare	F.lli Cellino	Fini, Le Conserve della Nonna
Canali	Gdo 75%, Horeca 15%, Normal trade 10%	Gdo 70%, Specializzato 25%, Farmacia 5%	*Per il solo marchio F.lli Cellino:* Gdo 68%, Normal trade 15%, Discount 8%, Altro 15%	Gdo 80%, Altri 20%
Prodotto	 Tortellini in brodo surgelati	 Penne di Mais e Riso integrale	Mezze Penne n. 70 La Classica	 Tortellini al prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano Le Ricette Integrali FINI

TOP PLAYERS	Gruppo Milo	Ifex Group	Il Pastaio	La Molisana	Luciana Mosconi
Fatturato azienda (€)	49,6 mln (2025)	145 mln (2025)	oltre 90 mln (2025 fatturato consolidato)	370 mln (2025)	40 mln (2025)
Marchi	Casa Milo, Principato di Puglia, Don Peppino, Meliora, Gran Pasta	Mamma Emma, Pasta Fresca Rossi, Michelis, Patamore, Il Ceppo, Savi, Alba	*Patarò*, Pataorto, PopCrok, Patagnocco, Canuti Tradizione Italiana	La Molisana	Luciana Mosconi, Pasta Ercoli
Canali	Gdo 80%, Normal trade 10%, Foodservice 10%	Gdo, Horeca	Gdo, Foodservice tramite il brand Canuti	Gdo, Horeca	Gdo, Normal trade, Horeca
Prodotto	Orecchiette fresche 100% Filiera Puglia	 Spätzle-Gnocchetti alla tirolese con zucca mamma emma	 Pataorto Zucchine e Monta	Penne Rigate con il nuovo pack compostabile	 Ravioloni con Funghi Porcini

TESTATE ONLINE

Luglio 2026


Voyager
-magazine
TUCANO
HOME
METE ITALIA
METE ESTERO
ENOGASTRONOMIA
CULTURA
ACCOGLIENZA
OUTDOOR
NEWS
ENOGASTRONOMIA
Il viaggio dell'Amarena IGP, dal cuore dell'Emilia al vasetto
COMPLETA IL TUO VIAGGIO
ACQUISTA QUI
ENOGASTRONOMIA
TUTTI
IL MONDO DEI CUOCHI
L'AGROALIMENTARE
TERRITORI
VINI, PRODOTTI, EVENTI
Il viaggio dell'Amarena IGP, dal cuore dell'Emilia al vasetto
L'amarena di Modena IGP diventa il filo rosso che lega i gesti tramandati dalla produzione casalinga e il rispetto della stagionalità...
Read More »

Voyager
-magazine



Il viaggio dell'Amarena IGP, dal cuore dell'Emilia al vasetto

DI GIOVANNA GENOVESE - 3 LUGLIO 2026 ENOGASTRONOMIA, VINI, PRODOTTI, EVENTI

L'amarena di Modena IGP diventa il filo rosso che lega i gesti tramandati dalla produzione casalinga e il rispetto della stagionalità alle esigenze del consumo contemporaneo. Le Conserve della Nonna deve il suo successo a un equilibrio raro tra dimensione industriale e percezione artigianale



Piccola, scura, intensa, con quella nota acidula che sorprende e persiste, l'amarena è un frutto che non cerca compromessi. Più che un ingrediente, per le famiglie emiliane rappresenta un amarcord dell'estate. Il profumo dolce e pungente che si diffonde mentre la frutta incontra lo zucchero mette in scena uno storytelling domestico che parla di attese, di tempi lenti, di mani esperte.

È su questa tradizione dei gesti che **Le Conserve della Nonna** fonda il suo know how: un racconto sotto vetro di consistenze vere, di colori non filtrati. Un modo di stare nel mercato che rende i sapori artigianali quotidiani e accessibili.

Il carattere di un territorio, in un frutto



L'**Amarena Brusca di Modena IGP** rappresenta una delle espressioni più autentiche della biodiversità emiliana. Derivata da ciliegie acide della specie *Prunus cerasus*, si distingue per un profilo organolettico netto: acidità marcata, profondità aromatica, persistenza. L'area di produzione, concentrata nella provincia di Modena e in alcune zone del bolognese, è determinante: qui il microclima favorisce una maturazione equilibrata, capace di preservare quella tipica nota asprigna che rende l'amarena immediatamente riconoscibile.

Il disciplinare IGP per la confettura è assai rigoroso: solo frutta e zucchero, con un limite massimo del 35% di quest'ultimo sul peso finale. Nessun addensante, nessuna pectina aggiunta. È una scelta che impone precisione e competenza, perché la consistenza finale non può essere "corretta", ma deve nascere esclusivamente dalla qualità della materia prima e dalla gestione del processo.

A garantire tutto questo è il **Consorzio Produttori di Amarene Brusche di Modena**, che tutela autenticità e filiera. Una filiera che, nel caso de **Le Conserve della Nonna**, passa attraverso la **Cooperativa Modenese Essiccazione Frutta**: un sistema virtuoso che unisce agricoltori e conferitori locali, rafforzando il legame tra prodotto e territorio.

Tecnologia e stagionalità



La produzione delle Amarene Brusche di Modena IGP segue un ciclo stagionale preciso, scandito da tempi naturali e vincoli disciplinari. Entrare nel merito del prodotto significa comprendere fino in fondo il posizionamento del brand. La confettura di amarene de Le Conserve della Nonna non è semplicemente una referenza di gamma, ma una dichiarazione d'amore verso la materia prima.

FOOD MOOD MAG
[CIBO ALTRIMONDI]

FOOD VISIONI DA BERE LIVING & CONVIVI LIFESTYLE & BEAUTY SALVA CON NOME



FOOD :: 6 LUG 2026

LE CONSERVE DELLA NONNA IN QUEL DI MODENA

Ode all'Amarena: dalla tradizione alla tavola, in sicurezza



BY CLAUDIA RUMI



















Quando un big player del settore **food** fonda il proprio successo su un equilibrio concreto tra **tradizione** e **innovazione**. Succede con il **Gruppo Fini,** società 100% italiana di proprietà di **Holding Carisma,** realtà produttiva dell'alimentare specializzata nella **pasta fresca ripiena** e nelle **conserve vegetali**. **Due i marchi storici del brand** con sede a Ravarino (**Modena**): **Fini** e **Le Conserve della Nonna** . Ebbene, in entrambi i casi, vi è la netta capacità di custodire il valore di buone pratiche legate al saper fare artigianale, oltre all'intelligenza nell'investire in ricerca e sviluppo, in risposta a un mercato sempre più esigente.

Le Conserve della Nonna, il filone aziendale tra passate, sughi, condimenti e confetture

In occasione di una nostra visita aziendale, abbiamo avuto modo di approfondire la produzione della linea **Le Conserve della Nonna** con un ampio focus sull'**Amarena**, toccando con mano l'affascinante viaggio che questo frutto da ciliegio acido (Prunus cerasus) compie dal campo al vasetto. Una **filiera** che inizia con la raccolta di sole **amarene emiliane** a pochi km dallo stabilimento dove la fornitura giunge dalla **Cooperativa Modenese Essiccazione Frutta** che associa agricoltori e conferitori sul territorio nell'intorno di Modena. L'area di produzione comprende terreni vocati, baciati da un microclima favorevole per la coltivazione del ciliegio acido. La **raccolta** avviene tramite **macchine agricole certificate** che scuotono la pianta (vibratori per alberi). Ne segue il **raffreddamento** dei frutti per immersione in acqua ghiacciata. È importante procedere a questa fase in modo tempestivo poiché le amarene si ossidano velocemente. **Materie prime di qualità lavorate appena raccolte, scusate se è poco**. Il trasporto in stabilimento è ugualmente celere per giungere, infine, al prodotto destinato al consumatore, cioè, alla pregiata (e prelibata) **Confettura di amarene brusche di Modena IGP** dal gusto intenso e rotondo, magnifica sul pane a colazione. **160 grammi di frutta per 100 grammi** di prodotto finito. Lo zucchero, *ça va sans dire*, anche se la produzione resta fedele all'essenziale: frutta, tanta, e zucchero moderato, appunto. **Senza conservanti, né pectina aggiunta**. Riconosciuta come la prima in Europa a ottenere la denominazione IGP, si distingue per il caratteristico **sapore** intensamente **asprigno**. A questa referenza si aggiunge, poi, la **Confettura Extra di Amarene dell'Emilia Romagna** per il 80% di **amarene fresche dell'Emilia** dove, anche qui, il tipico sapore leggermente amarognolo delle amarene abbraccia, per esempio, la dolcezza della **pasta frolla dei dolci da forno**.

HORECA NEWS

TUTTE LE NOTIZIE | NOTIZIE E DINTORNI | RISTORAZIONE | OSPITALITÀ | DISTRIBUZIONE | DISPENSA HORECA | EVENTI

Brands Award 2026, ecco tutti i vincitori

Assegnati i Brands Award 2026: premiate le migliori marche del largo consumo, tra cui Aperol, Baileys e Vecchio Amaro Del Capo.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Redazione 2 — 8 Lug 2026 - 16:29



PREMI E RICONOSCIMENTI - Sono stati assegnati ieri sera, presso lo Sheraton Milan San Siro, i **Brands Award 2026**, il riconoscimento giunto alla 27ª edizione che premia le migliori performance annue di marca nel largo consumo. Organizzato dalle riviste Gdoweek e Mark Up del Gruppo Tecniche Nuove, con la collaborazione di Circana e Toluna, l'evento ha celebrato i prodotti più performanti in nove categorie, assegnando 47 riconoscimenti ai prodotti New Entry e tre Premi Speciali. Tra i brand premiati figurano anche nomi di rilievo per il mondo horeca, come **Aperol, Baileys** e Vecchio Amaro Del Capo.

La serata, aperta dalla Direttrice responsabile Cristina Lazzati e condotta da Moreno Morello, ha visto l'assegnazione di tre Premi Speciali. Il **Top Brand** è andato a Peroni Nastro Azzurro, Purina One Bifensis e Sant'Anna Acqua Non Gassata 101-150 cl. Il **Premio Consumatore**, riservato ai prodotti che hanno conquistato le preferenze del pubblico, è stato assegnato a Pocket Coffee, Lenor Essenze d'Italia e Mutti Passata di Pomodoro Bottiglia/Vaso Classica/Ristretta 700g. Il **Premio Retailer** ha invece premiato Yoga (Conserve Italia), Bud Spencer Lager, Aperol, Vecchio Amaro Del Capo e Baileys.

Commentando l'edizione 2026, Cristina Lazzati, Direttrice responsabile di Gdoweek e Mark Up, ha dichiarato: «I Brands Award confermano che oggi l'eccellenza nel largo consumo non coincide più con una sola dimensione. Non basta avere un buon prodotto o un prezzo competitivo: il consumatore premia le marche che mantengono una promessa chiara nel tempo, che sono riconoscibili a scaffale e che rispondono a bisogni reali. In questa edizione leggiamo con forza alcuni segnali: la richiesta di semplicità, benessere, servizio, trasparenza e innovazione accessibile. Vince chi riesce a essere distintivo senza complicare la vita delle persone».

I riconoscimenti assegnati alle aziende nascono da un percorso di **valutazione articolato** in tre passaggi, costruito su criteri oggettivi e riscontrabili. Il punto di partenza sono i dati di vendita Circana, che misurano le performance dei brand già presenti sul mercato attraverso la crescita della quota di mercato e delle vendite a valore. Per i prodotti lanciati nel 2025 vengono invece considerate la distribuzione ponderata, la quota a valore e il fatturato acquisti nei sei mesi successivi al lancio.

A completare il percorso di selezione contribuiscono le **preferenze dei consumatori**, raccolte da Toluna attraverso un panel rappresentativo dell'universo familiare italiano, e il giudizio della giuria Retailer, composta da buyer, category e direttori acquisti della distribuzione moderna.

La presenza di marchi legati al mondo dei consumi fuori casa — dagli spirit come Aperol e Baileys alla birra Bud Spencer Lager — nel Premio Retailer conferma l'attenzione crescente della distribuzione moderna verso prodotti trasversali, capaci di performare sia nel canale retail sia in quello horeca

Di seguito la lista completa dei brand e le aziende premiate ai Brands Award 2026

PREMI SPECIALI

A. **TOP BRAND**

Prodotti esistenti:
1° classificato Peroni Nastro Azzurro (Birra Peroni)
2° classificato Ceres Strong Ale (Ceres)
3° classificato Special Dog Excellence (Monge & C.)
3° classificato Coca Cola Zero Zuccheri (Coca Cola Hbc Italia)

Prodotti in lancio:
1° classificato Purina One Bifensis (Nestlé Purina Commerciale)
2° classificato Benvenuti (Montenegro)
3° classificato Vallelata (Gruppo Lactalis Italia)
3° classificato New Bilboa Carotissima (Manetti & Roberts)

Prodotti con miglior indice di rotazione:
1° classificato Sant'Anna Acqua Non Gassata 101-150 cl (Acqua Sant'Anna)
2° classificato Chanteclair Sgrassatore Universale (Real Chimica)
2° classificato Dash Power Bucato Lavatrice/Bivalenti Polvere 4300g (Procter & Gamble Holding)

B. **PREMIO CONSUMATORE TOLUNA**

Il Premio viene assegnato da Toluna sulla base della consultazione di un panel di consumatori distribuiti sul territorio italiano e rappresentativi delle diverse fasce d'età.

Prodotti esistenti:
1° classificato Pocket Coffee (Ferrero)
2° classificato Prep Dermoprotettivo (Coswell)
3° classificato Ritter Sport (Ritter Sport Italia)

Prodotti in lancio:
1° classificato Lenor Essenze d'Italia (Procter & Gamble Holding)
2° classificato Coccolino Fresh (Unilever)
3° classificato Vallelata (Gruppo Lactalis Italia)

Prodotti con il miglior indice di rotazione:
1° classificato Mutti Passata di Pomodoro Bottiglia/Vaso Classica/Ristretta 700g (Mutti)
2° classificato Yogurt Intero Bianco 500g (Latteria Sociale Vipiteno)
3° classificato Fonzies (Mondelēz International)

C. **PREMIO RETAILER**

Il premio identifica i prodotti che hanno ottenuto i punteggi più alti in assoluto nelle valutazioni degli esperti di settore.

Prodotti esistenti:
1° classificato Yoga (Conserve Italia)
2° classificato Casa Sant'Orsola (Fratelli Martini)
3° classificato Rana (Pastificio Rana)

Prodotti in lancio:
1° classificato Bud Spencer Lager (Bud Power)
2° classificato Coccolino Fresh & Protect (Unilever Italia Mkt. Operations)
3° classificato Vape Expert Gel (Fumakilla)
3° classificato Glade Automatic Spray Pet (Johnson Wax)

Prodotti con il miglior indice di rotazione:
1° classificato Aperol (Campari)
1° classificato Vecchio Amaro Del Capo (Distilleria F.lli Caffo)
1° classificato Baileys (Diageo)

PREMI PER CATEGORIA

Sono nove le categorie merceologiche premiate dai Brands Award 2026: Alimentari Confezionati, Alimentari Freschi, Bevande Analcoliche, Dolciario, Petcare, Igiene & Bellezza, Bevande Alcoliche e Birre, Detergenza e Cura Tessuti, Detergenza e Cura Casa.

Categoria Alimentari Confezionati
Prodotti esistenti: Galbusera Bellebuone (Galbusera) e Caffè Borbone (Caffè Borbone)
Prodotti in lancio: Capitan Findus Tentazioni (Findus - Nomad Foods)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Mutti Passata di Pomodoro Bottiglia/Vaso Classica/Ristretta 700gr (Mutti) e Lavazza Crema e Gusto Classico Normale 1000gr (Luigi Lavazza)

Categoria Alimentari Freschi
Prodotti esistenti: Milk Kefir (Latteria Nöm) e Beretta Salamini (Salumificio Fratelli Beretta)
Prodotti in lancio: Vallelata (Gruppo Lactalis Italia)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Sottilette Classiche Fusi 400gr Emmental (Mondelēz International)

Categoria Bevande Analcoliche
Prodotti esistenti: Coca Cola Zero (Coca Cola Hbc Italia)
Prodotti in lancio: Red Bull Pink Edition Sugar Free (Red Bull) e Yoga Zero (Conserve Italia)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Sant'Anna Acqua Non Gassata 101-150 cl (Acqua Sant'Anna)

Categoria Dolciario
Prodotti esistenti: Barattolino Linea (Sammontana Italia) e Pocket Coffee (Ferrero)
Prodotti in lancio: Bauli Pandorì (Bauli) e Mulino Bianco Alveari (Barilla G. e R. Fratelli)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Froneri Motta Maxibon (Froneri Italy)

Categoria Petfood
Prodotti esistenti: Special Dog Excellence (Monge & C.)
Prodotti in lancio: Purina One Bifensis (Nestlé Purina Commerciale)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Pedigree Dentastix (Mars) e Miglior Cane (Morando)

Categoria Igiene & Bellezza
Prodotti esistenti: Sunsilk Ricci da Sogno e Liscio Perfetto (Unilever Italia Mkt. Operation) e Prep Dermoprotettivo (Coswell)
Prodotti in lancio: New Bilboa Carotissima, Sapore di Aloe, Ohi Vitamina, Coccobello, Belli Freschi (Manetti & Roberts)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Labello (Beiersdorf)

Categoria Bevande Alcoliche e Birre
Prodotti esistenti: Ceres Strong Ale (Ceres) e Peroni Nastro Azzurro (Birra Peroni)
Prodotti in lancio: Benvenuti (Montenegro)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Aperol (Davide Campari Milano) e Vecchio Amaro Del Capo (Distilleria F.lli Caffo)

Categoria Detergenza e Cura Tessuti
Prodotti esistenti: Coccolino Ammorbidenti (Unilever Italia Mkt. Operation) e Ace (Fater)
Prodotti in lancio: Coccolino Fresh & Protect (Unilever Italia Mkt. Operations)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Dash Power Bucato Lavatrice/Bivalenti Polvere 4300g (Procter & Gamble Holding)

Categoria Detergenza e Cura Casa
Prodotti esistenti: Oies (Rubino Detergenti)
Prodotti in lancio: Spontex Flex & Wash (Maxi Spontex Italia) e Vape Expert Gel - Esca (Fumakilla Europe)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Chanteclair Sgrassatore Universale Sgrassatori (Real Chimica)

Riproposto anche il Contest "**New Entry 2026**", giunto alla 18ª edizione e finalizzato a dare visibilità alle novità di prodotto presenti sul mercato della GDO. La sessione è dedicata ai prodotti il cui lancio nei punti di vendita della Distribuzione Organizzata è avvenuto tra gennaio e maggio 2026. I vincitori sono stati decretati attraverso un sondaggio web realizzato sul sito della rivista *Gdoweek* e aperto ai manager dell'industria e della distribuzione.

Quest'anno il riconoscimento di vincitore assoluto New Entry è stato assegnato a **Yomo Senza Zuccheri Aggiunti e Senza Edulcoranti di Granarolo.**

PREMI SPECIALI NEW ENTRY

Categoria Alcolici e Birre: vincono Ichnusa Metodo Lento (Heineken Italia - Birrificio di Assemini) e 958 Santero Hugo Spritz (Santero Fratelli & C. - I.V.A.S.S.)

Categoria Bevanda: vince Del Monte Popping Bubble Tea (Del Monte Italy)

Categoria Caffè: vince Capsule Compatibili con Sistema Nespresso in Alluminio (Caffè Borbone)

Categoria Casalinghi: vince Spontex Flex & Wash Bagno (Mapa Spontex Italia)

Categoria Confetture e Creme: vince Fiordifrutta Pesche e Frutto della Passione (Rigoni di Asiago)

Categoria Conserve Ittiche: vince Gli Stellati di Asdomar: Filetti di Tonno Pinne Gialle con Pomodoro Semisecco e Capperi (Generale Conserve)

Categoria Conserve Rosse: vince Salse Pronte (Italian Food - Gruppo Petti)

Categoria Conserve Vegetali: vince D'Amico Pomotto (D&D Italia)

Categoria Cura Casa: vince Dual Power Piatti Gel Concentrato con Carboni Attivi (Italchimica)

Categoria Cura e Igiene Persona: vincono Hydrating Protection Hair Scalp SPF 30 (Edgewell Personal Care Italy) e Burro Struccante Detergente Argan & Karitè (Kélite)

Categoria Cura Tessuti: vincono Soft Ammorbidente Peonia e Rubino (Biochimica) e Fiorillo Detersivo Liquido Bucato (Fiorillo Detergenza)

Categoria Dolciario e Preparati per Dolci: vincono Novellini al Profumo di Agrumi (Biscotti P. Gentilini) e Crema Pistacchio Squeeze (Campo d'Oro)

Categoria Formaggi: vince Provola Affumicata (Icca)

Categoria Gelati: vince Sorbetto alle Mandorle (Mancuso Vincenzo & C.)

Categoria Health & Wellness: vince Granfetta Benefit Energia (Princes Italia)

Categoria HiPro: vince Pasta High Protein (F.lli De Cecco di Filippo Fara San Martino)

Categoria Insaporitori, Sale e Spezie: vince Spice Up – Matcha (Italpepe 2)

Categoria Latte e Bevande Vegetali: vince Bella Vita Difese Immunitarie Drink (Latteria Sociale Merano)

Categoria Latticini: vince Yomo Senza Zuccheri Aggiunti e Senza Edulcoranti (Granarolo), vincitore assoluto New Entry 2026

Categoria Miele: vince Selezione (Conapi Soc. Coop. Agricola)

Categoria Olio e Condimenti: vince Oli di Semi (Pietro Coricelli)

Categoria Ortofrutta: vince Spreafico e Madi Ventura: Raddoppia il Gusto (Spreafico Francesco F.lli / Madi Ventura)

Categoria Pane e Sostituti del Pane: vince Taralli Caserecci con Farina ai Cereali (Le Bontà di San Trifone)

Categoria Pasta Fresca e Gnocchi: vince Keto Gnocchi (Healtion Società Benefit)

Categoria Pasta Secca: vince Spaghetto Quadrato N° 7 (Pastificio Riscossa F.lli Mastromauro)

Categoria Petcare: vincono Zenifel Diffusore Gel (Virbac) e Tappetini Igienici con Fibra di Bambù (Vitakraft Pet Care)

Categoria Petfood: vince Dental Snack (Rebo)

Categoria Piatti Pronti: vincono Catalana Mediterranea (Mare Gioioso di Sebastiano) e Bontà Orientali (Euroverde Società Agricola)

Categoria Plant Based: vince Straccetti Germinal Bio (Gruppo Germinal)

Categoria Preparati: vince Sir Winston Tea Supreme English Tea Collection Bridgerton (Pompadour Tè)

Categoria Prodotti da Forno: vince Spuntinelle Malto e Orzo (Morato Pane)

Categoria Riso, Cereali e Legumi: vince Apri Scalda e Gusta Come Vuoi (Riso Scotti)

Categoria Salse: vince Fish & Chips Sauce (Kraft Heinz)

Categoria Salumi: vince Fragranze di Salame (Clai)

Categoria Snack: vincono Choco Protein Bites (Vamvalis Foods), Snack di Legumi Gusto Formaggio Veg (MartinoRossi) e Quadrotti al Parmigiano Reggiano (Fiore di Puglia)

Categoria Sughi: vince Sugo Carbonara Vegetale (MartinoRossi)

Categoria Sughi Pronti: vince Le Conserve della Nonna Ragù Vegetali (Gruppo Fini)

Categoria Surgelati: vince Tasty Booom (Lagiara)

Categoria Zucchero e Dolcificanti: vince Zero Eridania Sfuso 180 g (Eridania Italia)

NotizieRetail.it
NOTIZIE E NOVITÀ DAL MONDO RETAIL E GDO

Premi e Riconoscimenti

Brands Award 2026, la voce del retail premia le marche vincenti dell'anno

Assegnati i Brands Award 2026: premiate le migliori marche del largo consumo, tra cui Aperol, Baileys e Vecchio Amaro Del Capo.

pubblicato da **Redazione 2** 8 Luglio 2026 82 0



La **distribuzione moderna** ha il suo appuntamento annuale con l'eccellenza di marca: ieri sera, presso lo Sheraton Milan San Siro, sono stati assegnati i Brands Award 2026, giunti alla 27ª edizione. L'evento, organizzato dalle riviste Gdoweek e Mark Up del Gruppo Tecniche Nuove con la collaborazione di Circana e Toluna, ha premiato le migliori performance annue di marca nel largo consumo attraverso nove categorie, 47 riconoscimenti New Entry e tre Premi Speciali.

Il metodo di selezione è ciò che distingue i Brands Award da altri riconoscimenti di settore: un **percorso in tre fasi** costruito su criteri oggettivi. Alla base ci sono i dati di vendita Circana, che misurano crescita della quota di mercato e delle vendite a valore per i brand già presenti sul mercato; per i prodotti lanciati nel 2025 si guarda invece a distribuzione ponderata, quota a valore e fatturato acquisti nei sei mesi successivi al lancio. A questo si aggiungono le preferenze dei consumatori raccolte da Toluna su un panel rappresentativo delle famiglie italiane, e il giudizio della **giuria Retailer**, composta da buyer, category manager e direttori acquisti della GDO.

Tra i tre Premi Speciali assegnati nel corso della serata, il Top Brand è andato a Peroni Nastro Azzurro, Purina One Bifensis e Sant'Anna Acqua Non Gassata 101-150 cl. Il Premio Consumatore ha premiato Pocket Coffee, Lenor Essenze d'Italia e Mutti Passata di Pomodoro Bottiglia/Vaso Classica/Ristretta 700g. Il **Premio Retailer**, espressione diretta del giudizio dei buyer della distribuzione moderna, è andato a Yoga (Conserve Italia), Bud Spencer Lager, Aperol, Vecchio Amaro Del Capo e Baileys.

La serata, aperta dalla Direttrice responsabile Cristina Lazzati e condotta da Moreno Morello, è stata anche l'occasione per una riflessione sullo stato del largo consumo. «I Brands Award confermano che oggi l'eccellenza nel largo consumo non coincide più con una sola dimensione. Non basta avere un buon prodotto o un prezzo competitivo: il consumatore premia le marche che mantengono una promessa chiara nel tempo, che sono riconoscibili a scaffale e che rispondono a bisogni reali. In questa edizione leggiamo con forza alcuni segnali: la richiesta di semplicità, benessere, servizio, trasparenza e innovazione accessibile. Vince chi riesce a essere distintivo senza complicare la vita delle persone», ha dichiarato Lazzati.

Per gli operatori della distribuzione, il dato più interessante resta proprio il **Premio Retailer**: essendo espressione diretta del giudizio di chi gestisce gli assortimenti nei punti vendita, restituisce una fotografia delle marche che, oltre a piacere ai consumatori, funzionano davvero a scaffale in termini di rotazione e marginalità.

Di seguito la lista completa dei brand e le aziende premiate ai Brands Award 2026

PREMI SPECIALI

1. **TOP BRAND**

Prodotti esistenti:
1° classificato Peroni Nastro Azzurro (Birra Peroni)
2° classificato Ceres Strong Ale (Ceres)
3° classificato Special Dog Excellence (Monge & C.)
3° classificato Coca Cola Zero Zuccheri (Coca Cola Hbc Italia)

Prodotti in lancio:
1° classificato Purina One Bifensis (Nestlé Purina Commerciale)
2° classificato Benvenuti (Montenegro)
3° classificato Vallelata (Gruppo Lactalis Italia)
3° classificato New Bilboa Carotissima (Manetti & Roberts)

Prodotti con miglior indice di rotazione:
1° classificato Sant'Anna Acqua Non Gassata 101-150 cl (Acqua Sant'Anna)
2° classificato Chanteclair Sgrassatore Universale (Real Chimica)
2° classificato Dash Power Bucato Lavatrice/Bivalenti Polvere 4300g (Procter & Gamble Holding)

1. **PREMIO CONSUMATORE TOLUNA**

Il Premio viene assegnato da Toluna sulla base della consultazione di un panel di consumatori distribuiti sul territorio italiano e rappresentativi delle diverse fasce d'età.

Prodotti esistenti:
1° classificato Pocket Coffee (Ferrero)
2° classificato Prep Dermoprotettivo (Coswell)
3° classificato Ritter Sport (Ritter Sport Italia)

Prodotti in lancio:
1° classificato Lenor Essenze d'Italia (Procter & Gamble Holding)
2° classificato Coccolino Fresh (Unilever)
3° classificato Vallelata (Gruppo Lactalis Italia)

Prodotti con il miglior indice di rotazione:
1° classificato Mutti Passata di Pomodoro Bottiglia/Vaso Classica/Ristretta 700g (Mutti)
2° classificato Yogurt Intero Bianco 500g (Latteria Sociale Vipiteno)
3° classificato Fonzies (Mondelēz International)

1. **PREMIO RETAILER**

Il premio identifica i prodotti che hanno ottenuto i punteggi più alti in assoluto nelle valutazioni degli esperti di settore.

Prodotti esistenti:
1° classificato Yoga (Conserve Italia)
2° classificato Casa Sant'Orsola (Fratelli Martini)
3° classificato Rana (Pastificio Rana)

Prodotti in lancio:
1° classificato Bud Spencer Lager (Bud Power)
2° classificato Coccolino Fresh & Protect (Unilever Italia Mkt. Operations)
3° classificato Vape Expert Gel (Fumakilla)
3° classificato Glade Automatic Spray Pet (Johnson Wax)

Prodotti con il miglior indice di rotazione:
1° classificato Aperol (Campari)
1° classificato Vecchio Amaro Del Capo (Distilleria F.lli Caffo)
1° classificato Baileys (Diageo)

PREMI PER CATEGORIA

Sono nove le categorie merceologiche premiate dai Brands Award 2026: Alimentari Confezionati, Alimentari Freschi, Bevande Analcoliche, Dolciario, Petcare, Igiene & Bellezza, Bevande Alcoliche e Birre, Detergenza e Cura Tessuti, Detergenza e Cura Casa.

Categoria Alimentari Confezionati
Prodotti esistenti: Galbusera Bellebuone (Galbusera) e Caffè Borbone (Caffè Borbone)
Prodotti in lancio: Capitan Findus Tentazioni (Findus – Nomad Foods)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Mutti Passata di Pomodoro Bottiglia/Vaso Classica/Ristretta 700gr (Mutti) e Lavazza Crema e Gusto Classico Normale 1000gr (Luigi Lavazza)

Categoria Alimentari Freschi
Prodotti esistenti: Milk Kefir (Latteria Nöm) e Beretta Salamini (Salumificio Fratelli Beretta)
Prodotti in lancio: Vallelata (Gruppo Lactalis Italia)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Sottilette Classiche Fusi 400gr Emmental (Mondelēz International)

Categoria Bevande Analcoliche
Prodotti esistenti: Coca Cola Zero (Coca Cola Hbc Italia)
Prodotti in lancio: Red Bull Pink Edition Sugar Free (Red Bull) e Yoga Zero (Conserve Italia)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Sant'Anna Acqua Non Gassata 101-150 cl (Acqua Sant'Anna)

Categoria Dolciario
Prodotti esistenti: Barattolino Linea (Sammontana Italia) e Pocket Coffee (Ferrero)
Prodotti in lancio: Bauli Pandorì (Bauli) e Mulino Bianco Alveari (Barilla G. e R. Fratelli)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Froneri Motta Maxibon (Froneri Italy)

Categoria Petfood
Prodotti esistenti: Special Dog Excellence (Monge & C.)
Prodotti in lancio: Purina One Bifensis (Nestlé Purina Commerciale)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Pedigree Dentastix (Mars) e Miglior Cane (Morando)

Categoria Igiene & Bellezza
Prodotti esistenti: Sunsilk Ricci da Sogno e Liscio Perfetto (Unilever Italia Mkt. Operation) e Prep Dermoprotettivo (Coswell)
Prodotti in lancio: New Bilboa Carotissima, Sapore di Aloe, Ohi Vitamina, Coccobello, Belli Freschi (Manetti & Roberts)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Labello (Beiersdorf)

Categoria Bevande Alcoliche e Birre
Prodotti esistenti: Ceres Strong Ale (Ceres) e Peroni Nastro Azzurro (Birra Peroni)
Prodotti in lancio: Benvenuti (Montenegro)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Aperol (Davide Campari Milano) e Vecchio Amaro Del Capo (Distilleria F.lli Caffo)

Categoria Detergenza e Cura Tessuti
Prodotti esistenti: Coccolino Ammorbidenti (Unilever Italia Mkt. Operation) e Ace (Fater)
Prodotti in lancio: Coccolino Fresh & Protect (Unilever Italia Mkt. Operations)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Dash Power Bucato Lavatrice/Bivalenti Polvere 4300g (Procter & Gamble Holding)

Categoria Detergenza e Cura Casa
Prodotti esistenti: Oies (Rubino Detergenti)
Prodotti in lancio: Spontex Flex & Wash (Maxi Spontex Italia) e Vape Expert Gel – Esca (Fumakilla Europe)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Chanteclair Sgrassatore Universale Sgrassatori (Real Chimica)

Riproposto anche il Contest "**New Entry 2026**", giunto alla 18ª edizione e finalizzato a dare visibilità alle novità di prodotto presenti sul mercato della GDO. La sessione è dedicata ai prodotti il cui lancio nei punti di vendita della Distribuzione Organizzata è avvenuto tra gennaio e maggio 2026. I vincitori sono stati decretati attraverso un sondaggio web realizzato sul sito della rivista *Gdoweek* e aperto ai manager dell'industria e della distribuzione.

Quest'anno il riconoscimento di vincitore assoluto New Entry è stato assegnato a **Yomo Senza Zuccheri Aggiunti e Senza Edulcoranti di Granarolo.**

PREMI SPECIALI NEW ENTRY

Categoria Alcolici e Birre: vincono Ichnusa Metodo Lento (Heineken Italia – Birrificio di Assemini) e 958 Santero Hugo Spritz (Santero Fratelli & C. – I.V.A.S.S.)

Categoria Bevanda: vince Del Monte Popping Bubble Tea (Del Monte Italy)

Categoria Caffè: vince Capsule Compatibili con Sistema Nespresso in Alluminio (Caffè Borbone)

Categoria Casalinghi: vince Spontex Flex & Wash Bagno (Mapa Spontex Italia)

Categoria Confetture e Creme: vince Fiordifrutta Pesche e Frutto della Passione (Rigoni di Asiago)

Categoria Conserve Ittiche: vince Gli Stellati di Asdomar: Filetti di Tonno Pinne Gialle con Pomodoro Semisecco e Capperi (Generale Conserve)

Categoria Conserve Rosse: vince Salse Pronte (Italian Food – Gruppo Petti)

Categoria Conserve Vegetali: vince D'Amico Pomotto (D&D Italia)

Categoria Cura Casa: vince Dual Power Piatti Gel Concentrato con Carboni Attivi (Italchimica)

Categoria Cura e Igiene Persona: vincono Hydrating Protection Hair Scalp SPF 30 (Edgewell Personal Care Italy) e Burro Struccante Detergente Argan & Karitè (Kélite)

Categoria Cura Tessuti: vincono Soft Ammorbidente Peonia e Rubino (Biochimica) e Fiorillo Detersivo Liquido Bucato (Fiorillo Detergenza)

Categoria Dolciario e Preparati per Dolci: vincono Novellini al Profumo di Agrumi (Biscotti P. Gentilini) e Crema Pistacchio Squeeze (Campo d'Oro)

Categoria Formaggi: vince Provola Affumicata (Icca)

Categoria Gelati: vince Sorbetto alle Mandorle (Mancuso Vincenzo & C.)

Categoria Health & Wellness: vince Granfetta Benefit Energia (Princes Italia)

Categoria HiPro: vince Pasta High Protein (F.lli De Cecco di Filippo Fara San Martino)

Categoria Insaporitori, Sale e Spezie: vince Spice Up – Matcha (Italpepe 2)

Categoria Latte e Bevande Vegetali: vince Bella Vita Difese Immunitarie Drink (Latteria Sociale Merano)

Categoria Latticini: vince Yomo Senza Zuccheri Aggiunti e Senza Edulcoranti (Granarolo), vincitore assoluto New Entry 2026

Categoria Miele: vince Selezione (Conapi Soc. Coop. Agricola)

Categoria Olio e Condimenti: vince Oli di Semi (Pietro Coricelli)

Categoria Ortofrutta: vince Spreafico e Madi Ventura: Raddoppia il Gusto (Spreafico Francesco F.lli / Madi Ventura)

Categoria Pane e Sostituti del Pane: vince Taralli Caserecci con Farina ai Cereali (Le Bontà di San Trifone)

Categoria Pasta Fresca e Gnocchi: vince Keto Gnocchi (Healtion Società Benefit)

Categoria Pasta Secca: vince Spaghetto Quadrato N° 7 (Pastificio Riscossa F.lli Mastromauro)

Categoria Petcare: vincono Zenifel Diffusore Gel (Virbac) e Tappetini Igienici con Fibra di Bambù (Vitakraft Pet Care)

Categoria Petfood: vince Dental Snack (Rebo)

Categoria Piatti Pronti: vincono Catalana Mediterranea (Mare Gioioso di Sebastiano) e Bontà Orientali (Euroverde Società Agricola)

Categoria Plant Based: vince Straccetti Germinal Bio (Gruppo Germinal)

Categoria Preparati: vince Sir Winston Tea Supreme English Tea Collection Bridgerton (Pompadour Tè)

Categoria Prodotti da Forno: vince Spuntinelle Malto e Orzo (Morato Pane)

Categoria Riso, Cereali e Legumi: vince Apri Scalda e Gusta Come Vuoi (Riso Scotti)

Categoria Salse: vince Fish & Chips Sauce (Kraft Heinz)

Categoria Salumi: vince Fragranze di Salame (Clai)

Categoria Snack: vincono Choco Protein Bites (Vamvalis Foods), Snack di Legumi Gusto Formaggio Veg (MartinoRossi) e Quadrotti al Parmigiano Reggiano (Fiore di Puglia)

Categoria Sughi: vince Sugo Carbonara Vegetale (MartinoRossi)

Categoria Sughi Pronti: vince Le Conserve della Nonna Ragù Vegetali (Gruppo Fini)

Categoria Surgelati: vince Tasty Booom (Lagiara)

Categoria Zucchero e Dolcificanti: vince Zero Eridania Sfuso 180 g (Eridania Italia)

AZIENDE E CARRIERE EVENTI E SPONSORSHIP

BRANDS AWARD 2026: GLI OSCAR DEI BRAND RACCONTANO I PRODOTTI PIÙ AMATI E PERFORMANTI DELL'ANNO

Pubblicato da **Redazione** 08/07/2026

Organizzato da Gdoweek e Mark Up del Gruppo Tecniche Nuove, l'evento ha premiato le migliori performance di marca del largo consumo con la collaborazione di Circana e Toluna.

Quali sono i prodotti che, nell'ultimo anno, hanno davvero conquistato il mercato, i consumatori e il retail moderno? A raccontarlo è stata la notte degli "Oscar" dei brand: ieri sera, presso lo Sheraton Milan San Siro, sono stati assegnati i **Brands Award 2026**, il riconoscimento che premia le migliori performance annue di marca nei beni di largo consumo sulla base di criteri oggettivi e riscontrabili.

Giunto alla 27ª edizione, l'evento organizzato dalle riviste **Gdoweek e Mark Up del Gruppo Tecniche Nuove** ha celebrato i prodotti più performanti in nove differenti categorie, assegnando anche 47 riconoscimenti ai prodotti New Entry e tre Premi Speciali. La serata, aperta dalla Direttrice responsabile Cristina Lazzati e condotta anche quest'anno da Moreno Morello, si è svolta con la collaborazione di **Circana e Toluna**.

«I Brands Award confermano che oggi l'eccellenza nel largo consumo non coincide più con una sola dimensione. Non basta avere un buon prodotto o un prezzo competitivo: il consumatore premia le marche che mantengono una promessa chiara nel tempo, che sono riconoscibili a scaffale e che rispondono a bisogni reali – dichiara **Cristina Lazzati, Direttrice responsabile di *Gdoweek* e *Mark Up***. *In questa edizione leggiamo con forza alcuni segnali: la richiesta di semplicità, benessere, servizio, trasparenza e innovazione accessibile. Vince chi riesce a essere distintivo senza complicare la vita delle persone*».

Top Brand, Premio Consumatore e Premio Retailer

Questi i Premi Speciali attribuiti durante la serata: il **premio Top Brand** a Peroni Nastro Azzurro, Purina One Bifensis, Sant'Anna Acqua Non Gassata 101-150 cl; il **Premio Consumatore**, assegnato ai prodotti che hanno conquistato le preferenze del pubblico, a Pocket Coffee, Lenor Essenze d'Italia, Mutti Passata di Pomodoro Bottiglia/Vaso Classica/Ristretta 700g; il **Premio Retailer** è andato invece a Yoga (Conserve Italia), Bud Spencer Lager, Aperol, Vecchio Amaro Del Capo, Baileys.

I premi assegnati alle aziende nascono da un percorso di valutazione articolato in tre passaggi, costruito su criteri oggettivi e riscontrabili. Il punto di partenza sono i dati di vendita Circana, che misurano le performance dei brand già presenti sul mercato attraverso la crescita della quota di mercato e delle vendite a valore. Per i prodotti lanciati nel 2025 vengono invece considerate la distribuzione ponderata, la quota a valore e il fatturato acquisti nei sei mesi successivi al lancio. A completare il percorso di selezione, le preferenze dei consumatori, raccolte da Toluna attraverso un panel rappresentativo dell'universo familiare italiano, e il giudizio della giuria Retailer, composta da buyer, category e direttori acquisti della distribuzione moderna.

A seguire, tutti i premi assegnati nelle differenti categorie, a cominciare dal premio Top Brand, che identifica i marchi con le migliori performance assolute nell'anno.

PREMI SPECIALI

A. **TOP BRAND**

Prodotti esistenti:
1° classificato Peroni Nastro Azzurro (Birra Peroni)
2° classificato Ceres Strong Ale (Ceres)
3° classificato Special Dog Excellence (Monge & C.)
3° classificato Coca Cola Zero Zuccheri (Coca Cola Hbc Italia)

Prodotti in lancio:
1° classificato Purina One Bifensis (Nestlé Purina Commerciale)
2° classificato Benvenuti (Montenegro)
3° classificato Vallelata (Gruppo Lactalis Italia)
3° classificato New Bilboa Carotissima (Manetti & Roberts)

Prodotti con miglior indice di rotazione:
1° classificato Sant'Anna Acqua Non Gassata 101-150 cl (Acqua Sant'Anna)
2° classificato Chanteclair Sgrassatore Universale (Real Chimica)
2° classificato Dash Power Bucato Lavatrice/Bivalenti Polvere 4300g (Procter & Gamble Holding)

- **PREMIO CONSUMATORE TOLUNA**

Il Premio viene assegnato da Toluna sulla base della consultazione di un panel di consumatori distribuiti sul territorio italiano e rappresentativi delle diverse fasce d'età.

Prodotti esistenti:
1° classificato Pocket Coffee (Ferrero)
2° classificato Prep Dermoprotettivo (Coswell)
3° classificato Ritter Sport (Ritter Sport Italia)

Prodotti in lancio:
1° classificato Lenor Essenze d'Italia (Procter & Gamble Holding)
2° classificato Coccolino Fresh (Unilever)
3° classificato Vallelata (Gruppo Lactalis Italia)

Prodotti con il miglior indice di rotazione:
1° classificato Mutti Passata di Pomodoro Bottiglia/Vaso Classica/Ristretta 700g (Mutti)
2° classificato Yogurt Intero Bianco 500g (Latteria Sociale Vipiteno)
3° classificato Fonzies (Mondelēz International)

- **PREMIO RETAILER**

Il premio identifica i prodotti che hanno ottenuto i punteggi più alti in assoluto nelle valutazioni degli esperti di settore.

Prodotti esistenti:
1° classificato Yoga (Conserve Italia)
2° classificato Casa Sant'Orsola (Fratelli Martini)
3° classificato Rana (Pastificio Rana)

Prodotti in lancio:
1° classificato Bud Spencer Lager (Bud Power)
2° classificato Coccolino Fresh & Protect (Unilever Italia Mkt. Operations)
3° classificato Vape Expert Gel (Fumakilla)
3° classificato Glade Automatic Spray Pet (Johnson Wax)

Prodotti con il miglior indice di rotazione:
1° classificato Aperol (Campari)
1° classificato Vecchio Amaro Del Capo (Distilleria F.lli Caffo)
1° classificato Baileys (Diageo)

PREMI PER CATEGORIA

Sono nove le categorie merceologiche premiate dai Brands Award 2026: Alimentari Confezionati, Alimentari Freschi, Bevande Analcoliche, Dolciario, Petcare, Igiene & Bellezza, Bevande Alcoliche e Birre, Detergenza e Cura Tessuti, Detergenza e Cura Casa.

Categoria Alimentari Confezionati
Prodotti esistenti: Galbusera Bellebuone (Galbusera) e Caffè Borbone (Caffè Borbone)
Prodotti in lancio: Capitan Findus Tentazioni (Findus – Nomad Foods)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Mutti Passata di Pomodoro Bottiglia/Vaso Classica/Ristretta 700gr (Mutti) e Lavazza Crema e Gusto Classico Normale 1000gr (Luigi Lavazza)

Categoria Alimentari Freschi
Prodotti esistenti: Milk Kefir (Latteria Nöm) e Beretta Salamini (Salumificio Fratelli Beretta)
Prodotti in lancio: Vallelata (Gruppo Lactalis Italia)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Sottilette Classiche Fusi 400gr Emmental (Mondelēz International)

Categoria Bevande Analcoliche
Prodotti esistenti: Coca Cola Zero (Coca Cola Hbc Italia)
Prodotti in lancio: Red Bull Pink Edition Sugar Free (Red Bull) e Yoga Zero (Conserve Italia)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Sant'Anna Acqua Non Gassata 101-150 cl (Acqua Sant'Anna)

Categoria Dolciario
Prodotti esistenti: Barattolino Linea (Sammontana Italia) e Pocket Coffee (Ferrero)
Prodotti in lancio: Bauli Pandori (Bauli) e Mulino Bianco Alveari (Barilla G. e R. Fratelli)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Froneri Motta Maxibon (Froneri Italy)

Categoria Petfood
Prodotti esistenti: Special Dog Excellence (Monge & C.)
Prodotti in lancio: Purina One Bifensis (Nestlé Purina Commerciale)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Pedigree Dentastix (Mars) e Miglior Cane (Morando)

Categoria Igiene & Bellezza
Prodotti esistenti: Sunsilk Ricci da Sogno e Liscio Perfetto (Unilever Italia Mkt. Operation) e Prep Dermoprotettivo (Coswell)
Prodotti in lancio: New Bilboa Carotissima, Sapore di Aloe, Ohi Vitamina, Coccobello, Belli Freschi (Manetti & Roberts)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Labello (Beiersdorf)

Categoria Bevande Alcoliche e Birre
Prodotti esistenti: Ceres Strong Ale (Ceres) e Peroni Nastro Azzurro (Birra Peroni)
Prodotti in lancio: Benvenuti (Montenegro)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Aperol (Davide Campari Milano) e Vecchio Amaro Del Capo (Distilleria F.lli Caffo)

Categoria Detergenza e Cura Tessuti
Prodotti esistenti: Coccolino Ammorbidenti (Unilever Italia Mkt. Operation) e Ace (Fater)
Prodotti in lancio: Coccolino Fresh & Protect (Unilever Italia Mkt. Operations)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Dash Power Bucato Lavatrice/Bivalenti Polvere 4300g (Procter & Gamble Holding)

Categoria Detergenza e Cura Casa
Prodotti esistenti: Oies (Rubino Detergenti)
Prodotti in lancio: Spontex Flex & Wash (Maxi Spontex Italia) e Vape Expert Gel – Esca (Fumakilla Europe)
Prodotti con il miglior indice di rotazione: Chanteclair Sgrassatore Universale Sgrassatori (Real Chimica)

Riproposto anche il Contest "**New Entry 2026**", giunto alla 18ª edizione e finalizzato a dare visibilità alle novità di prodotto presenti sul mercato della GDO. La sessione è dedicata ai prodotti il cui lancio nei punti di vendita della Distribuzione Organizzata è avvenuto tra gennaio e maggio 2026. I vincitori sono stati decretati attraverso un sondaggio web realizzato sul sito della rivista *Gdoweek* e aperto ai manager dell'industria e della distribuzione.

Quest'anno il riconoscimento di vincitore assoluto New Entry è stato assegnato a **Yomo Senza Zuccheri Aggiunti e Senza Edulcoranti di Granarolo.**

PREMI SPECIALI NEW ENTRY

Categoria Alcolici e Birre: vincono Ichnusa Metodo Lento (Heineken Italia – Birrificio di Assemini) e 958 Santero Hugo Spritz (Santero Fratelli & C. – I.V.A.S.S.)

Categoria Bevanda: vince Del Monte Popping Bubble Tea (Del Monte Italy)

Categoria Caffè: vince Capsule Compatibili con Sistema Nespresso in Alluminio (Caffè Borbone)

Categoria Casalinghi: vince Spontex Flex & Wash Bagno (Mapa Spontex Italia)

Categoria Confetture e Creme: vince Fiordifrutta Pesche e Frutto della Passione (Rigoni di Asiago)

Categoria Conserve Ittiche: vince Gli Stellati di Asdomar: Filetti di Tonno Pinne Gialle con Pomodoro Semisecco e Capperi (Generale Conserve)

Categoria Conserve Rosse: vince Salse Pronte (Italian Food – Gruppo Petti)

Categoria Conserve Vegetali: vince D'Amico Pomotto (D&D Italia)

Categoria Cura Casa: vince Dual Power Piatti Gel Concentrato con Carboni Attivi (Italchimica)

Categoria Cura e Igiene Persona: vincono Hydrating Protection Hair Scalp SPF 30 (Edgewell Personal Care Italy) e Burro Struccante Detergente Argan & Karitè (Kélite)

Categoria Cura Tessuti: vincono Soft Ammorbidente Peonia e Rubino (Biochimica) e Fiorillo Detersivo Liquido Bucato (Fiorillo Detergenza)

Categoria Dolciario e Preparati per Dolci: vincono Novellini al Profumo di Agrumi (Biscotti P. Gentilini) e Crema Pistacchio Squeeze (Campo d'Oro)

Categoria Formaggi: vince Provola Affumicata (Icca)

Categoria Gelati: vince Sorbetto alle Mandorle (Mancuso Vincenzo & C.)

Categoria Health & Wellness: vince Granfetta Benefit Energia (Princes Italia)

Categoria HiPro: vince Pasta High Protein (F.lli De Cecco di Filippo Fara San Martino)

Categoria Insaporitori, Sale e Spezie: vince Spice Up – Matcha (Italpepe 2)

Categoria Latte e Bevande Vegetali: vince Bella Vita Difese Immunitarie Drink (Latteria Sociale Merano)

Categoria Latticini: vince Yomo Senza Zuccheri Aggiunti e Senza Edulcoranti (Granarolo), vincitore assoluto New Entry 2026

Categoria Miele: vince Selezione (Conapi Soc. Coop. Agricola)

Categoria Olio e Condimenti: vince Oli di Semi (Pietro Coricelli)

Categoria Ortofrutta: vince Spreafico e Madi Ventura: Raddoppia il Gusto (Spreafico Francesco F.lli / Madi Ventura)

Categoria Pane e Sostituti del Pane: vince Taralli Caserecci con Farina ai Cereali (Le Bontà di San Trifone)

Categoria Pasta Fresca e Gnocchi: vince Keto Gnocchi (Healtion Società Benefit)

Categoria Pasta Secca: vince Spaghetto Quadrato N° 7 (Pastificio Riscossa F.lli Mastromauro)

Categoria Petcare: vincono Zenifel Diffusore Gel (Virbac) e Tappetini Igienici con Fibra di Bambù (Vitakraft Pet Care)

Categoria Petfood: vince Dental Snack (Rebo)

Categoria Piatti Pronti: vincono Catalana Mediterranea (Mare Gioioso di Sebastiano) e Bontà Orientali (Euroverde Società Agricola)

Categoria Plant Based: vince Straccetti Germinal Bio (Gruppo Germinal)

Categoria Preparati: vince Sir Winston Tea Supreme English Tea Collection Bridgerton (Pompadour Tè)

Categoria Prodotti da Forno: vince Spuntinelle Malto e Orzo (Morato Pane)

Categoria Riso, Cereali e Legumi: vince Apri Scalda e Gusta Come Vuoi (Riso Scotti)

Categoria Salse: vince Fish & Chips Sauce (Kraft Heinz)

Categoria Salumi: vince Fragranze di Salame (Clai)

Categoria Snack: vincono Choco Protein Bites (Vamvalis Foods), Snack di Legumi Gusto Formaggio Veg (MartinoRossi) e Quadrotti al Parmigiano Reggiano (Fiore di Puglia)

Categoria Sughi: vince Sugo Carbonara Vegetale (MartinoRossi)

Categoria Sughi Pronti: vince Le Conserve della Nonna Ragù Vegetali (Gruppo Fini)

Categoria Surgelati: vince Tasty Booom (Lagiara)

Categoria Zucchero e Dolcificanti: vince Zero Eridania Sfuso 180 g (Eridania Italia)

il Salvagente
Leader nei Test di laboratorio contro le truffe ai consumatori

News

12 ravioli di zucca a confronto: il ripieno fa la differenza

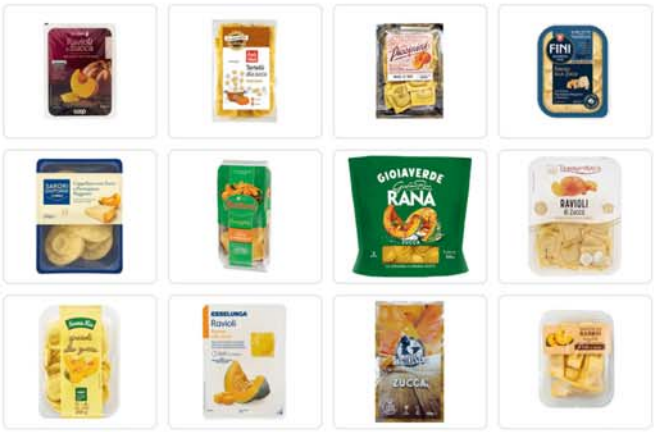
Di **Giuliana Lomazzi** - 21 Luglio 2026



Il Salvagente ha messo alla prova dodici ravioli di zucca: non contano solo gusto e prezzo, ma anche quantità della farcia, qualità degli ingredienti, additivi e trasparenza delle etichette

Tortelli, cappellacci, fazzoletti, pansotti, marubini, casoncelli... Si fa presto a dire ravioli! Quando si parla di pasta fresca ripiena le declinazioni sono infinite, e molte regioni hanno le proprie specialità con i ripieni più svariati, in primis carne, ricotta, verdure come erbette, spinaci o borragine, e ancora patate, funghi ed erbe aromatiche quali prezzemolo o maggiorana. Ma quello che un tempo era un piatto speciale, destinato alle feste comandate e rigorosamente fatto in casa, è ormai da qualche decennio un pratico e gradito compagno della quotidianità, grazie all'ampia proposta di pastifici industriali e artigianali che punta su ripieni sempre nuovi e sfiziosi: salmone, speck, ricotta di bufala, gamberi, mozzarella o prosciutto, ma anche inossidabili farce come quello di zucca che abbiamo voluto confrontare nel numero di luglio del Salvagente attraverso **12 ricette diverse di altrettanti prodotti in vendita in supermercati e discount.**

Questi i prodotti testati dal Salvagente



Ravioli, girasoli, tortelli, fazzoletti... Il nostro confronto

Abbiamo selezionato 12 marche che si ispirano alle ricette tradizionali. La tabella ne evidenzia subito le due componenti principalidei ravioli: involucro e ripieno. Metà dei prodotti esaminati ha un contenuto equivalente di pasta e farcia, qualcuno anche il 40%: una buona proporzione, che permette di apprezzare il sapore della farcia senza prevalere. Quanto alla composizione dell'involucro, tutti usano farina di grano tenero combinata con semola di grano duro: la prima regala una sfoglia morbida e di gusto delicato, la seconda consistenza (fondamentale in cottura), gusto e la porosità che aiuta a incorporare il sugo. La sfoglia ben fatta fa sì che i ravioli non si rompano né quando vengono tolti dalla confezione né quando, a fine cottura, vengono prelevati con la schiumarola.

Uova: da allevamento a terra o bio

La percentuale va dal 10% di Baule Volante al 30% di varie marche – Lidl, Fini, Conad e Rana. Questa cifra non è comunque indicativa della qualità, perché i ravioli di magro, la cui farcia è più morbida rispetto a quelli di carne, non richiedono i dosaggi imposti dalla sfoglia classica (1 uovo ogni 100 g di farina). Le uova provengono da allevamento a terra (senza uso di antibiotici per Coop). Fini, Buitoni e Rana non indicano in confezione il tipo di allevamento; lo abbiamo rilevato nel primo caso consultando il sito, e negli altri due chiedendo alle aziende. Ma cosa comporta la dicitura "allevamento a terra"? Per legge, le galline allevate così devono disporre di aree comuni per il movimento libero all'interno di capannoni chiusi; la densità massima è di 9 animali per mq. Sempre meglio delle gabbie, indubbiamente, ma agli antipodi del bio (rappresentato qui da Baule Volante), il cui disciplinare stabilisce accesso ad ampi spazi all'aperto e mangime biologico. Secondo un'indagine del programma tedesco Ökomonitoring relativa al 2024 e riportata l'anno scorso dal Salvagente, nelle uova bio sono stati trovati meno residui di medicinali veterinari rispetto a quelle convenzionali.

Zucca e latticini, amaretti e mostarda

La zucca è naturalmente la grande protagonista della farcia. Non viene specificata la tipologia impiegata, solo in qualche caso viene indicata l'origine italiana. Nella maggior parte dei casi seguono i latticini, rappresentati da ricotta e/o, Parmigiano Reggiano Dop o Grana Dop. Pastificio Barrosi e Pam fanno soltanto riferimento a un generico formaggio da grattugia, una scelta di qualità più bassa rispetto a Grana o Reggiano. 4 marchi impiegano panna: si tratta di Conad, Fini, Mamma Emiliana e Nonna Mia (le ultime due come "crema di latte"). Quanto agli amaretti solo 4 marchi li evitano: Conad, Coop, Baule Volante e Buitoni (Piccinini usa un aroma naturale di amaretto).

Pangrattato e addensanti

Il primo è utilizzato da tutti i marchi (tranne Piccinini, che usa solo patata disidratata), ma a fare la differenza è la sua posizione. Coop e Baule Volante lo mettono in fondo, altri subito dopo la zucca, rendendolo così predominante, a scapito del formaggio e di altri ingredienti saporiti: è il caso di Lidl e Mamma Emiliana. E c'è anche chi lo integra con altri addensanti sotto forma di farine, amidi, fibre.

Additivi e sciroppi

Diffusi gli aromi naturali che "non hanno controindicazioni per la salute, però possono camuffare il prodotto e permettere così di usare meno materia prima e di avere una qualità merceologica minore", precisa il nostro tecnologo Dario Vista. Tra i conservanti spiccano i solfiti (famiglia che comprende metabisolfito di sodio e anidride solforosa), usati anche come antiossidanti e per mantenere il colore. Oltre a limitare l'assorbimento della vitamina B1, possono causare danni al sistema nervoso e reazioni allergiche anche gravi. Dal canto loro, gli sciroppi di glucosio e fruttosio sono sotto accusa perché possono causare picchi glicemici e inoltre non danno il senso di sazietà.

Largo Consumo

30/07/2026
Largo Consumo 7/2026 - Notizia breve - Pubblicato on line - Redazione di Largo Consumo

NOMINA

Gruppo Fini accoglie Irene Scacchetti nel ruolo di Controller Industriale



Dopo aver conseguito un doppio master in Economia Agricola e Alimentare presso la The University of Bonn e in Business ed Economia presso la SLU - Swedish University of Agricultural Sciences, **Irene Scacchetti** entra a far parte del **Gruppo Fini** in qualità di Controller Industriale. Il Gruppo Fini Spa, società 100% italiana di proprietà di **Holding Carisma**, 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, **Le Conserve della Nonna**, storica realtà di Ravarino (MO), e **Mastri Pastai Bettini**, brand acquisito nel 2021.

Nell'articolo:

- Gruppo Fini SpA in sintesi

USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Agosto 2026

GRUPPO FINI

Anche nel 2026 l'innovazione resta al centro

Gruppo Fini chiude il 2025 e inizia il 2026 con risultati molto positivi in termini di quote di mercato e di distribuzione. In particolare, gli ultimi due anni hanno visto l'avvio di una forte spinta innovativa. "Da febbraio 2025 è in distribuzione la linea Senza Lattosio, novità assoluta nella pasta fresca ripiena. La gamma comprende quattro referenze – Tortellini al prosciutto crudo, Ravioli ricotta e spinaci, Ravioli mozzarella e pomodoro e Girasoli Robiola e Speck – realizzate con formaggi delattosati e un processo produttivo dedicato, utilizzando ingredienti di alta qualità come uova e farina 100% italiane, uova allevate a terra e sfoglia ruvida secondo la tradizione emiliana", afferma **Roberta Morini, Brand Manager Fini**. Da ottobre 2025 l'azienda ha rilanciato la gamma di pasta ripiena a marchio Fini: nuova architettura di gamma, nuova immagine e nuove referenze mirano a rafforzare il legame con la sua ultracentenaria storia, riaffermandone la capacità di evolvere restando fedele alle proprie radici. "Fini fonda la propria identità su un sincero legame con il territorio e la sua cultura gastronomica. Un'appartenenza che si traduce in una proposta di marca solida, riconoscibile e di qualità garantita".



Roberta Morini, Brand Manager Fini

Quest'anno l'azienda ha lanciato un'altra grande innovazione, che inaugura un segmento nuovo nel banco frigo: la linea Fini Le Ricette Integrali. "È l'unica gamma di pasta fresca ripiena realizzata solo con farina e semola integrale, fonte di fibre, con sfoglia grezza e porosa, per offrire un gusto rustico ed intenso. Disponibile da marzo 2026, la gamma è proposta nel formato da 250 grammi, presentato in una busta stand-up dal pack distintivo e coerente con il sistema grafico delle altre linee Fini". La linea si compone di tre referenze: i Tortellini al Prosciutto Crudo e Parmigiano Reggiano, i Ravioli di Carne con ripieno a base di carne brasata e i Ravioli Pesto e Patate con pesto al basilico e patate e formaggio con caglio microbico, ideali per un'alimentazione vegetariana.

PLAYERS

TOP PLAYERS	Entroterra	Farmo	Gruppo Cellino	Gruppo Fini
Fatturato azienda (€)	32 mln (2025)	24 mln (2025)	55 mln (2025)	66 mln (2025)
Marchi	La Pasta di Camerino, Pastificio Granarolo	Farmo, Solare	F.lli Cellino	Fini, Le Conserve della Nonna
Canali	Gdo 75%, Horeca 15%, Normal trade 10%	Gdo 70%, Specializzato 25%, Farmacia 5%	Per il solo marchio F.lli Cellino: Gdo 68%, Normal trade 15%, Discount 8%, Altro 15%	Gdo 80%, Altri 20%
Prodotto	 Tortellini in brodo surgelati	 Penne di Mais e Riso integrale	Mezze Penne n. 70 La Classica	 Tortellini al prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano Le Ricette Integrali FINI

LA DORIA

Innovazione e private label sono al centro della crescita

"Il 2025 si è chiuso in un contesto complesso per l'intera filiera del pomodoro, caratterizzato da condizioni climatiche variabili e da costi produttivi ancora elevati – sottolinea **Diodato Ferraioli, Chief commercial officer La Doria**. Tuttavia siamo riusciti a garantire continuità operativa e standard qualitativi elevati grazie alla solidità delle relazioni costruite nel tempo con il mondo agricolo e industriale". Le conserve di pomodoro continuano a rappresentare una componente strategica del business aziendale e si inseriscono in un contesto in cui il consumatore ricerca sempre più prodotti salutistici, realizzati con ingredienti semplici e riconoscibili. Cresce infatti l'interesse verso referenze biologiche, prodotti a ridotto contenuto di sale e soluzioni in grado di rispondere alle nuove esigenze nutrizionali. "L'evoluzione del mercato ci conferma che qualità della materia prima, trasparenza e innovazione rappresentano oggi elementi fondamentali per creare valore all'interno della categoria – spiega Ferraioli –. Particolare attenzione viene riservata anche ai temi della sostenibilità. Il consumatore manifesta una crescente sensibilità nei confronti dell'origine delle materie prime e delle modalità di produzione, privilegiando prodotti ottenuti attraverso filiere certificate e processi rispettosi dell'ambiente. A ciò si aggiunge l'interesse verso packaging riciclabili e soluzioni che contribuiscano a ridurre l'impatto ambientale".
Un ruolo centrale nella strategia dell'azienda continua a essere svolto dalla Mdd. La Doria è infatti uno dei principali produttori europei di private label e considera la collaborazione con le insegne della distribuzione uno degli asset fondamentali del proprio modello di business. L'azienda lavora a stretto contatto con i retailer per sviluppare nuove ricette, migliorare l'offerta e intercettare i trend emergenti del mercato. L'obiettivo è offrire prodotti sempre più coerenti con le aspettative dei consumatori, combinando qualità, innovazione e convenienza.



Diodato Ferraioli, Chief commercial officer La Doria

TOP PLAYERS	Conserve Italia	Finagricola	Fratelli De Cecco di Filippo Fara S. Martino	Giaguaro	Gruppo Fini
Fatturato azienda (€)	1.200 mln (2025)	50 mln (2025)	672 mln (2025)	180 mln (2024)	100 mln (2024)
Marchi	Cirio, Valfrutta, Jolly Colombani (pomodoro)	Così Com'è, Grangusto	De Cecco	Vitale	Fini, Le Conserve della Nonna
Canali	Gdo, Do, Libero Servizio, Foodservice	Gdo, Retail, Foodservice	Gdo 79%, Foodservice 13%, Normal trade 8%	Gdo, Horeca	Gdo 65%, Normal trade 20%, Export 15%
Top SKU	 Passata Verace Cirio	 Datterino rosso intero in succo Così Com'è	 Passata classica	 Passata di Pomodoro	 Lampomodoro dell'Emilia Romagna

CONSERVE › CONSERVE ROSSE

FRATELLI DE CECCO DI FILIPPO FARA S. MARTINO

Autenticità e ricerca dell'eccellenza valorizzano il brand e lo scaffale

In un mercato caratterizzato da una polarizzazione dei consumi e da una forte pressione promozionale, De Cecco continua a presidiare il segmento premium facendo leva su qualità, specializzazione e valore della filiera. Nel 2025 ha registrato risultati particolarmente positivi nei canali normal trade e foodservice, oltre a performance in crescita su numerosi mercati internazionali. Un andamento che conferma la validità di una strategia fondata sulla valorizzazione della materia prima e sul presidio rigoroso di tutte le fasi produttive. "In una categoria matura come quella dei derivati del pomodoro, la vera differenza è rappresentata dalla capacità di garantire qualità costante nel tempo. È un elemento fondamentale per costruire fiducia e fidelizzazione", afferma **Carlo Aquilano, Direttore commerciale F.lli De Cecco di Filippo** – Fara San Martino. Per l'azienda abruzzese il consumatore ricerca oggi sempre più referenze che offrano non solo qualità organolettica, ma anche praticità d'uso, sostenibilità e garanzie sull'origine delle materie prime. Tra i temi centrali emerge anche quello della sostenibilità. La filiera corta 100% italiana adottata da De Cecco consente infatti di ridurre le emissioni legate ai trasporti e di mantenere un controllo diretto lungo tutta la catena del valore, contribuendo al tempo stesso a sostenere le comunità agricole locali. Sul fronte distributivo invece, l'azienda ritiene che esistano ancora ampi margini per valorizzare i segmenti premium. "La categoria offre importanti opportunità di crescita. Occorre però costruire assortimenti più coerenti con l'evoluzione della domanda, valorizzando i prodotti che portano innovazione e qualità distintiva", aggiunge Aquilano. L'azienda continua a investire inoltre nelle attività di marketing e category management con l'obiettivo di rafforzare il posizionamento del brand e supportare lo sviluppo della categoria. In questa direzione si inserisce la recente campagna di comunicazione internazionale 'The Taste for Life', che vede protagonista il campione di tennis Jannik Sinner. Attraverso un linguaggio contemporaneo e fortemente valoriale, la campagna mette in parallelo il metodo che guida il percorso sportivo dell'atleta e quello che caratterizza l'approccio produttivo di De Cecco: attenzione ai dettagli, costanza, autenticità e ricerca dell'eccellenza.

NOVITÀ DI PRODOTTO	 **Gruppo Fini** Passata Senza Sale	 **Rodolfi Mansueto** Sughi di Casa Rodolfi Pomodoro e Lenticchie
Plus	Passata di pomodoro dell'Emilia-Romagna, senza sale aggiunto. Solo il gusto autentico del nostro pomodoro, ideale per essere personalizzato a piacere. Confezionata in vaso di vetro premium e differenziante, nel formato antispreco da 420 g	Pomodoro e lenticchie si uniscono in una ricetta rustica e avvolgente, ricca di gusto e naturalmente proteica
Posizionamento	Premium	Mainstream
In commercio da	Novembre 2025	Dicembre 2025
Formato	420 g	2x135 g

FOOD

GRUPPO FINI

Il valore del km0

Gruppo Fini continua a rafforzare il proprio radicamento a Modena e in Emilia-Romagna. L'obiettivo resta quello di coniugare innovazione e tradizione, puntando su una filiera chiara e verificabile, in cui l'origine delle materie prime sia sempre riconoscibile.
Ne è un esempio il 'Pomodoro Lungo dell'Emilia', un progetto di filiera corta e certificata che punta a rafforzare il legame col territorio, partendo dalla selezione di una varietà speciale di pomodoro, coltivata in un'area limitata a pochi km dallo stabilimento. Nasce così una passata che valorizza il lavoro dei produttori locali e racconta la storia di chi lo coltiva, attraverso un Qr-Code in etichetta. Una novità è la Passata Senza Sale per ridurre l'apporto di sale, senza rinunciare alla qualità e alla tradizione.



GRUPPO FINI - LE CONSERVE DELLA NONNA
www.nonsolobuono.it



Bruschetta alle verdure e Bruschetta al pomodoro
Le nuove Bruschette Le Conserve della Nonna, disponibili nelle varianti pomodoro e verdure, sono condimenti versatili, pensati per diverse occasioni di consumo. Ideali per condire riso e pasta, possono essere utilizzate anche come topping per crostini e pane. La Bruschetta al pomodoro è preparata con pomodoro tagliato a cubetti, olio e aglio. La Bruschetta alle verdure è composta da un mix di verdure grigliate, selezionate e tagliate a cubetti, condite con olio e aglio.

Ingredienti principali
Bruschetta alle verdure: pomodoro a cubetti, acqua, doppio concentrato di pomodoro, aglio grigliato, olio di semi di girasole, basilico, sale, zucchero. Bruschetta al pomodoro: acqua, verdure grigliate (zucchine, cipolle, peperoni gialli e rossi), doppio concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, aceto di vino, zucchero, basilico, sale, aglio.

Formato e confezionamento
Vaso di vetro capsula Deep da 200 g.

Shelf life
20 mesi

Le aziende

LA FABBRICA DELLA PASTA DI GRAGNANO

LA TORRENTE

OLIO ANFOSSO

GRUPPO FINI



Lucrezia Esculapi

PASTA ARMANDO

PASTIFICIO FABIANELLI

RIO MARE

ROSSO GARGANO

PASTIFICIO PIRRO

RUMMO USA

SACLÀ

SCOIATTOLO

VERO
sette giorni di notizie, storie e personaggi

SHOPPING CUCINA Estate da assaporare: idee di gusto e stile per i momenti di pausa

CONFETTURE LIGHT

Le Conserve della Nonna hanno la risposta per chi desidera ridurre l'assunzione di zuccheri: la nuova gamma di confetture light con 70% di frutta italiana, senza edulcoranti e con il 50% di zuccheri in meno rispetto alla media delle confetture più vendute. 235 g a 2,99 €/pz.



CAFFÈ SHAKERATO COME AL BAR

Caffè Shakerato Nescafé Dolce Gusto risponde al trend dell'iced coffee e del caffè shakerato da bar. Un nuovo modo di vivere il caffè domestico all'insegna della creatività e della sperimentazione. Disponibile in capsule, in confezioni da 16 pezzi, al prezzo di 5.89 €.



ROLLINI DI PIACERE

Lago ci propone per l'estate i Mini Roll Lime e Mini Roll Cocco, piccoli wafer con la croccante cialda al cacao arrotolata, con ripieno di note agrumate da un lato e di tocchi esotici dall'altro. Trasformano ogni pausa in un viaggio di piacere. 125 g: cocco: 1.75 €, lime: 1.66 €.



MENTOS AL GUSTO FRUTTI ROSSI

Mentos si veste di colore con un mix di frutti rossi, una delle tendenze nel mondo delle caramelle e degli snack. Disponibile in tre pratici formati pensati per adattarsi alle diverse occasioni di consumo: il single roll a 1.49 €, il bipack a 1,99 €, la busta formato bag a 3,29 €.



MELA MENTA RICOLA

Torna la Ricola estiva dal gusto fruttato e rinfrescante. L'aroma distintivo, di mela senza mela, deriva da una particolare varietà di menta, chiamata proprio Mela Menta. Senza glutine, dolcificata con estratto di foglie di stevia, nel pratico formato astuccio da 50 g a 2,49 €.



VERO
sette giorni di notizie, storie e personaggi

SHOPPING CUCINA Nuove idee che trasformano ogni pausa in un piccolo rito



LIMONCÈ SPRITZ

Limoncè Spritz alla Siciliana è il nuovo drink pronto da servire per un aperitivo estivo dal gusto mediterraneo. Realizzato con limoni 100% siciliani e con una gradazione alcolica di 8% vol. Formato da 200 ml a 5,79 € oppure confezione da 3 bottiglie.

NUOVA LINEA SFOGLIA SOTTILE

Una sfoglia più sottile per la linea di pasta fresca ripiena lanciata da Scoiattolo: una reinterpretazione di piatti classici della tradizione italiana. Ravioli ricotta e spinaci, cappelletti con carne e cappelletti con prosciutto crudo con brevi tempi di cottura. 250 g da 1,50 a 2,50 €.



PASTA FRESCA RIPIENA INTEGRALE

Fini propone la prima gamma di pasta fresca ripiena realizzata solo con farine integrali. Comprende Tortellini al prosciutto crudo e parmigiano, Ravioli alla carne, Ravioli al pesto e patate, adatti anche a chi vuole seguire un'alimentazione vegetariana. Formato di 250 g da 3,49 €.



SNACKINI FIORENTINI

Non fritti e senza glutine, i croccanti snack firmati Fiorentini, hanno un nuovo formato multipack monoporzioni da 20 g unite da due fascette laterali, ideale per la pausa della merenda a scuola. Disponibili in tre versioni: mais, mais con legumi, riso gusto pizza. Da 3,95 a 4,15 €.



GNOCCO FRITTO E PIADA CROK

Baule Volante propone la tradizione emiliana e romagnola in versione snack e bio con Piada Crock e Gnocco Crock cotto al forno: monoporzione, ideali per la pausa, l'aperitivo o da portare in viaggio. 1,55 €.

USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Settembre 2026

il Resto del Carlino

Gruppo Fini: 20 milioni per il polo logistico

Ravarino, via libera dal Comune all'ampliamento del sito produttivo delle 'Conserve della nonna'. Nuovo hub da 14.500 metri quadrati

RAVARINO

Il Gruppo Fini si espande a Ravarino. In previsione c'è un investimento di 20 milioni di euro per il nuovo magazzino. Il progetto prevede la costruzione, a fianco dello stabilimento esistente dove si producono le «Conserve della nonna», di un complesso di circa 14.500 metri quadrati, che riporterà in prossimità del sito produttivo attività logistiche oggi effettuate altrove. E' di questi giorni il via libera all'unanimità al cambio di destinazione d'uso dell'area da parte del Consiglio comunale di Ravarino. I vantaggi derivanti da questo investimento sono molteplici, soprattutto dal punto di vista ambientale, per la riduzione della circolazione di mezzi pesanti, che dalle stime si tradurrà in circa 55 tonnellate di minori emissioni di anidride carbonica ogni anno, e in una riduzione delle emissioni di NOx e PM10. Col nuovo magazzino sovrastato da un impianto fotovoltaico, che si aggiunge a quello già presente sullo stabilimento attuale, si raggiungerà a regime una potenza fotovoltaica complessiva installata di circa 1,4 MWp, che aumenterà la capacità del polo di produrre energia da fonti rinnovabili. L'intervento comprenderà anche la realizzazione di nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni, con l'obiettivo di integrare la nuova struttura nel contesto territoriale e ambientale circostante. Positivi anche i riflessi occupazionali.



Lo stabilimento del Gruppo Fini a Ravarino

«Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale del Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini, che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino – dichiara Roberto Vaccari, direttore generale Gruppo Fini –. È un percorso di crescita che conferma la centralità di Ravarino nelle strategie del Gruppo e la volontà di continuare a investire sul territorio, coniugando competitività, efficienza e sostenibilità».
L'investimento rafforza la presenza industriale dell'azienda a Ravarino e crea le condizioni per una crescita futura più efficiente, sostenibile e integrata, con benefici attesi sul piano logistico, energetico, ambientale e occupazionale. E di questo esprime soddisfazione la sindaca Maurizia Rebecchi.
«Questo intervento – dice la sindaca - porterà benefici in termini occupazionali, per il bilancio del Comune e per l'attrattività del nostro territorio verso le aziende che si vogliano ampliare o insediare ed è un riconoscimento della vocazione agricola del nostro Comune, caratterizzato dalla presenza di colture di qualità che possono trovare nelle aziende di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli uno sbocco importante».

Alberto Greco

IL DIRETTORE ROBERTO VACCARI

«Un percorso che conferma la volontà di investire sul territorio»

GAZZETTA DI MODENA

Lo stabilimento Fini si amplia «Nascerà un nuovo magazzino»

CASTELFRANCO ◗ NONANTOLA ◗ TERRE DEL SORBARA

Dimessa e morta suicida Il padre: «Si poteva salvare»

I due medici che hanno curato la 22enne accusati di omicidio

di **Daniele Montanari**

Nonantola «Mia figlia era tutta la mia vita. Era tutta la mia famiglia. Cercava aiuto nella sua disperazione, ma non gliel'hanno saputo dare. E io l'ho persa per sempre. Niente me la ridarà mai indietro, però voglio giustizia per quello che è successo».

Ha la voce incrinata dall'emozione Antonio Anile, quando esce dal tribunale di Modena. Sono da poco passate le 14, assieme al suo avvocato Mauro Petrella di Bologna è appena uscito dall'aula, dove davanti al gip hanno "battagliato" per evitare che sulla dolorosissima vicenda scenda il sipario dell'archiviazione. Il giudice si è riservato, si conoscerà solo nei prossimi giorni la decisione, su una storia di solitudine e profonda sofferenza interiore.

Riguarda Maria Anile, ragazza di Nonantola trovata morta dal padre (divorziato, lei viveva solo con lui) nel suo letto a soli 22 anni. Era l'alba del giorno più brutto, il 13 gennaio 2025, verso le 6: «Ero andato a svegliarla come tutte le mattine, ma non rispondeva – racconta con gli occhi lucidi – quando l'ho toccata, ho capito subito cos'era successo». La ragazza la sera prima quando era andata a letto aveva ingerito una dose letale di psicofarmaci, cercando – e trovando purtroppo – la morte nel sonno. Soffriva da tempo di depressione e disturbi, per questo era seguita dal Csm. Ma la terapia evidentemente non era sufficiente a farla stare bene.





La richiesta di giustizia
L'avvocato Mauro Petrella e Antonio Anile ieri all'uscita dal tribunale dove si è discusso il caso di Maria (a lato)

Nonantola
Maria fu dimessa dopo 3 ore di osservazione «Disapplicate le linee sulla prevenzione suicidi»

Così, in un attacco di angoscia, la notte prima si era recata al Pronto soccorso di Baggiovara dicendo che stava molto male, e che pensava di farla finita. Secondo quanto ricostruito, è stata visitata da una psichiatra che ha cercato di tranquillizzarla e che l'ha tenuta tre ore circa in osservazione. Poi alle 3.44 del 12 gennaio è stata dimessa. Arrivata a casa, ha trascorso la giornata e poi alla sera ha fatto quello che ha fatto, usando i farmaci che gli aveva dato il Csm.

«Io sono convinto che la sua morte si poteva evitare – sottolinea il padre – non si poteva dimettere una ragazza in quelle condizioni, lasciandole la piena disponibilità di farmaci così pericolosi». «La nostra convinzione – continua l'avvocato Petrella – è che l'ospedale non abbia applicato correttamente le linee guida sulla prevenzione dei suicidi: la ragazza andava trattenuta lì. Per questo ho presentato al gip richiesta di opposizione all'archiviazione del caso subordinata a un incidente probatorio in cui un consulente evidenzi l'imperizia medica che c'è stata».

Per la vicenda due medici sono finiti indagati per omicidio colposo: la psichiatra del Pronto soccorso e il medico del Csm che aveva in cura la ragazza. La Procura però non ha ravvisato profili di reato, e appunto ha chiesto l'archiviazione. L'avvocato Roberto Mariani, difensore di entrambi gli indagati, ieri ha ribadito con forza la loro correttezza di operato. Vedremo come finirà.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo stabilimento Fini si amplia «Nascerà un nuovo magazzino»

Ravarino «Sarà di 14mila metri quadrati e porterà benefici»

Ravarino Il polo produttivo di Gruppo Fini a Ravarino si prepara a una nuova fase di sviluppo. Nel corso dell'ultima seduta, il Consiglio comunale di Ravarino ha approvato all'unanimità il cambio di destinazione d'uso dell'area su cui sarà realizzato il nuovo magazzino del Gruppo. Il progetto prevede la realizzazione, a fianco dello stabilimento esistente, di un nuovo magazzino di circa 14.500 metri quadrati, che consentirà di riportare in prossimità del sito produttivo attività logistiche oggi effettuate presso una struttura esterna. «Una scelta – fanno sapere – che punta innanzitutto a semplificare e rendere più efficienti i flussi logistici, riducendo gli spostamenti tra stabilimento e magazzino esterno e, di conseguenza, la circolazione dei mezzi pesanti. Secondo le stime del progetto, la nuova configurazione permetterà di evitare circa 55 tonnellate di emissioni di CO2 ogni anno, cui si aggiungerà una riduzione delle emissioni di NOx e PM10. La nuova struttura rappresenterà inoltre un ulteriore passo avanti sul fronte dell'autosufficienza energetica e della sostenibilità del polo di Ravarino. Alla copertura del magazzino sarà infatti associato un nuovo impianto fotovoltaico che si aggiungerà a quello già presente sullo stabilimento. A regime, la potenza fotovoltaica complessivamente installata nel sito raggiungerà circa 1,4 MWp, aumentando la capacità del polo di produrre energia da fonti rinnovabili». L'intervento comprenderà anche la realizzazione di nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni, con l'obiettivo di integrare la nuova struttura nel contesto territoriale e ambientale circostante. «Il progetto avrà inoltre una ricaduta positiva sul piano occupazionale, prevedendo un incremento degli operatori a Ravarino». Il nuovo magazzino si inserisce nel Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino. «Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale del Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini – dichiara Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini – L'investimento rafforza la presenza industriale dell'azienda a Ravarino e crea le condizioni per una crescita futura più efficiente, sostenibile e integrata, con benefici attesi sul piano logistico, energetico, ambientale e occupazionale».



Gruppo Fini Lo stabilimento potrà contare su un nuovo magazzino

© RIPRODUZIONE RISERVATA

È polemica sulla tassa dei rifiuti Il Comune: «Accertamenti dovuti»

Bomporto Il sindaco: «A disposizione dei cittadini per chiarire»

di **Rebecca Palandri**

Bomporto È polemica a Bomporto dopo che diversi cittadini hanno ricevuto nella cassetta postale raccomandate inviate da Hera per il pagamento della tassa sui rifiuti.

Convinti di aver regolarmente pagato i loro tributi o di essere stati addebitati ingiustamente, diversi utenti hanno espresso il loro dissenso sui social, facendo appello al Comune e ad Hera per una maggiore trasparenza sul motivo di questi provvedimenti.

Questa "ondata" di bollette arriva come conseguenza di una serie di accertamenti messi in atto da Municipia S.p.A contro elusione ed evasione. Si tratta di una società di riscossione incaricata dal gruppo Hera di verificare le dichiarazioni fatte dai contribuenti in merito ai criteri per stabilire la Tcp, la Tariffa Corrispettiva Puntuale. La tassa è infatti determinata da fattori come la composizione di un nucleo familiare e la dimensione dell'abitazione, i quali Hera ha voluto controllare a più di un anno dall'introduzione di un nuovo sistema di raccolta dei rifiuti nel Comune.

Una nota del municipio pubblicata giovedì chiarisce: «La Tcp non è un tributo incassato dal Comune. Le verifiche sono state avviate da Hera per individuare eventuali posizioni non censite o anomalie nelle dichiarazioni ed è un'attività dovuta per legge. Il principio alla base è semplice: pagare tutti per pagare meno».

Diversi cittadini, tuttavia, hanno denunciato sui social di aver ricevuto bollette ingiuste, frutto di errori nel controllo dei dati catastali.

La sindaca Tania Meschiari si è messa a disposizione per cercare di assistere i residenti. «Ovviamente l'errore può sempre esserci e facendo questi controlli incrociati a volte può essere utile avere un riscontro diretto da parte del contribuente – ha detto la sindaca – Le persone che si sono presentate non hanno ricevuto risposte sicure, perché non è nostra competenza dare risposte su questa materia, ma abbiamo comunque accolto le loro richieste».

La prima cittadina ha inoltre spiegato come sia nell'interesse della cittadinanza che controlli come questi vengano svolti: il raccolto infatti fa sì che i prossimi piani finanziari di Hera e Atersir, l'agenzia preposta alla regolazione del servizio e delle tariffe, tengano conto anche dei maggiori incassi, che aumentano la base imponibile e permettono agli utenti di pagare meno.

«Ci sono elusori o comunque persone che anche in buona fede pagano meno di quello che dovrebbero; è corretto che il tributo sia uguale per tutti secondo le regole. Da parte nostra c'è una disponibilità totale a rispondere a cittadini che dovessero avere difficoltà e continueremo a farlo per far sì che i dubbi vengano risolti» ha concluso la sindaca di Bomporto Tania Meschiari.

I cittadini che ritengono di aver ricevuto raccomandate non valide possono presentare la loro segnalazione agli sportelli dedicati entro 60 giorni dalla ricezione della comunicazione.



Tania Meschiari Il sindaco

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GRUPPO FINI | LE CONSERVE DELLA NONNA

www.nonsolobuono.it/conserve-della-nonna

PADIGLIONE: 1 - STAND: E 267

Ciliegini confit

Ciliegini Rossi Confit e Ciliegini Gialli Confit: una mini gamma di pomodori semidry, essiccati a bassa temperatura e insaporiti con capperi e spezie per ottenere un prodotto dalla personalità intensa ed equilibrata e di elevata versatilità. Ideali per un antipasto, un contorno o per farcire panini, focacce e torte salate. Ma anche per arricchire insalate, primi piatti e accompagnare secondi a base sia di carne sia di pesce.

Formato e confezionamento

Vaso vetro 190g.

Certificazioni

Senza glutine, BRC, IFS.

Shelf life

30 mesi.







Breaking News

FATTI E PROTAGONISTI DAL 19 AL 25 SETTEMBRE 2026

Il Masaf lancia la Cambiale Frantoi

ROMA
LUNEDÌ 21 SETTEMBRE

Liquidità immediata alle imprese, tutela della produzione nazionale e rilancio competitivo della filiera. Il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste scende in campo a sostegno della filiera olivicola e olearia con la nuova misura 'Cambiale Frantoi Oleari', gestita da Ismea. L'iniziativa, con dotazione di 40 milioni di euro, nasce per dare respiro finanziario ai frantoi e alle Pmi del settore, garantendo le risorse necessarie per coprire i costi di gestione e affrontare la fase di produzione. La misura mette a disposizione prestiti da 3.500 a 50mila euro a tasso zero, grazie all'abbattimento totale degli oneri finanziari. Il finanziamento ha una durata di cinque anni, con due anni di preammortamento che permettono alle imprese di iniziare a restituire il capitale solo dal terzo anno, in rate trimestrali. Lo strumento si rivolge ai frantoi attivi con regolare registrazione nel portale SIAN (Sistema informativo agricolo nazionale) che registrano giacenze di olio extra vergine d'oliva. La gestione delle domande avverrà interamente online attraverso il portale Ismea nel corso del mese di ottobre, con un'istruttoria rapida per assicurare l'erogazione dei fondi in tempi brevi.

Gruppo Fini: investimento da oltre 20 milioni di euro per lo stabilimento di Ravarino (Mo)

RAVARINO (MO)
LUNEDÌ 21 SETTEMBRE

Via libera del Consiglio comunale di Ravarino al cambio di destinazione d'uso dell'area destinata al nuovo magazzino di Gruppo Fini, nello stabilimento di Ravarino, in provincia di Modena. La struttura, che sorgerà accanto al sito produttivo esistente, avrà una superficie di circa 14.500 metri quadrati e rientra nel Piano Industriale 2026-2029, che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti concentrati sul polo modenese. Il nuovo magazzino consentirà di riportare all'interno del sito attività logistiche oggi affidate a una struttura esterna, integrando maggiormente produzione e logistica e ottimizzando i flussi. La riduzione degli spostamenti dei mezzi pesanti permetterà, secondo le stime dell'azienda, di evitare circa 55 tonnellate di CO_2 all'anno, oltre a ridurre le emissioni di NOx e PM10. Sul tetto della nuova struttura sarà installato un impianto fotovoltaico che, insieme a quello già operativo, porterà la potenza complessiva del polo a circa 1,4 MWp. Il progetto prevede inoltre nuove fasce verdi e piantumazioni e un incremento degli operatori presenti sul sito, con prospettive di crescita anche sul piano occupazionale.

STATO DI AGITAZIONE IN GS SPA (EX CARREFOUR)

La direzione cancella l'Accordo sul Lavoro Agile. La risposta dei sindacati

DI ANGELO FRIGERIO

C'è maretta in Gs Spa (ex Carrefour). I sindacati hanno proclamato lo stato di agitazione e, dopo una forma di protesta nella sede di via Bisceglie a Milano, si attendono altre forme di lotta. Il motivo del contendere ce lo spiega Francesco Signore della Filmcams Cgil di Milano: "Tutto nasce dalla decisione di Gs Spa di recedere unilateralmente dall'Accordo Sindacale sul Lavoro Agile, stipulato in data 23 agosto 2022, che prevedeva la possibilità di lavorare in smart working da uno a quattro giorni la settimana". Dal 1° gennaio 2027 tutti i dipendenti della sede di via Bisceglie, circa 800, saranno costretti a lavorare in presenza.

"L'Accordo sul Lavoro Agile", continua Signore, "ha sinora svolto un ruolo di fondamentale importanza per garantire una corretta conciliazione tra vita privata e lavoro (work-life balance). Inoltre, in una città complessa e caratterizzata da un costo della vita elevato come Milano, lo smart working incide pesantemente sulla riduzione dei costi relativi alla mobilità, al trasporto e al pasto sostenuti quotidianamente dal personale. Non solo, ad oggi nella sede di via Bisceglie le postazioni di lavoro sono circa 400. Cosa succederà il 1° gennaio quando arriveranno lì 800 dipendenti?". Lo si è visto la scorsa settimana quando, per attuare una forma di protesta, come raccontano sempre fonti sindacali, tutti i lavoratori si sono presentati in sede per lavorare. Non essendoci posti disponibili a sufficienza, sono stati invitati a tornare a casa.

"La nostra è una posizione corretta e seria", sottolinea Signore. "Per questo, come RSU, abbiamo scritto una lettera aperta ad Angelo Mastrolia, presidente di Gs Spa, chiedendogli di: aprire un tavolo di trattativa per valutare insieme possibili soluzioni alternative; valutare soluzioni intermedie e graduali; fissare un incontro in tempi brevi per avviare concretamente il confronto".

Il commento del presidente Mastrolia

"Il nostro gruppo non adotta il lavoro agile, salvo un piccolo gruppo di lavoratori che lo aveva ottenuto durante la pandemia. Oggi bisogna ripristinare una parità di trattamento tra tutti i lavoratori. Su 13mila addetti diretti in Italia non è più accettabile mantenere, per un piccolo gruppo di lavoratori, un trattamento differenziato. Riteniamo che nessuno debba avere particolari privilegi rispetto alla maggioranza dei lavoratori. Questo tipo di agitazione non ha nessun peso rispetto agli oltre 13mila lavoratori che invece vengono a lavorare tutti i giorni".



TESTATE ONLINE

Settembre 2026

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

ALIMENTANDO daily

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

GIOVEDÌ 10 SETTEMBRE

PRIMO PIANO

Rapporto Coop 2026: la presentazione a Milano



MERCATO

Pera dell'Emilia-Romagna Igp: dalla Regione 1,3 milioni per rilancio e promozione

AZIENDE E CONSORZI

Gruppo Fini, crescita a doppia cifra nel primo semestre 2026 (+20,3%)

RETAIL

A Santo Stefano di Rogliano (Cs) apre un nuovo pdv MD

NUOVI PRODOTTI

Gruppo Vicenzi / Dalla collaborazione con Vanity Fair Italia arriva Grisbì Caramello Mou

FIERE ED EVENTI

B2Cheese 2026 / Caseificio Longo presente con una selezione di formaggi freschi e stagionati

LUXURY

Siglato accordo tra la Fondazione Casa Artusi e la Ritsumeikan University in Giappone per diffondere la cultura gastronomica italiana

Scopri tutti i nostri siti d'informazione

alimentando.info
Food&Beverage

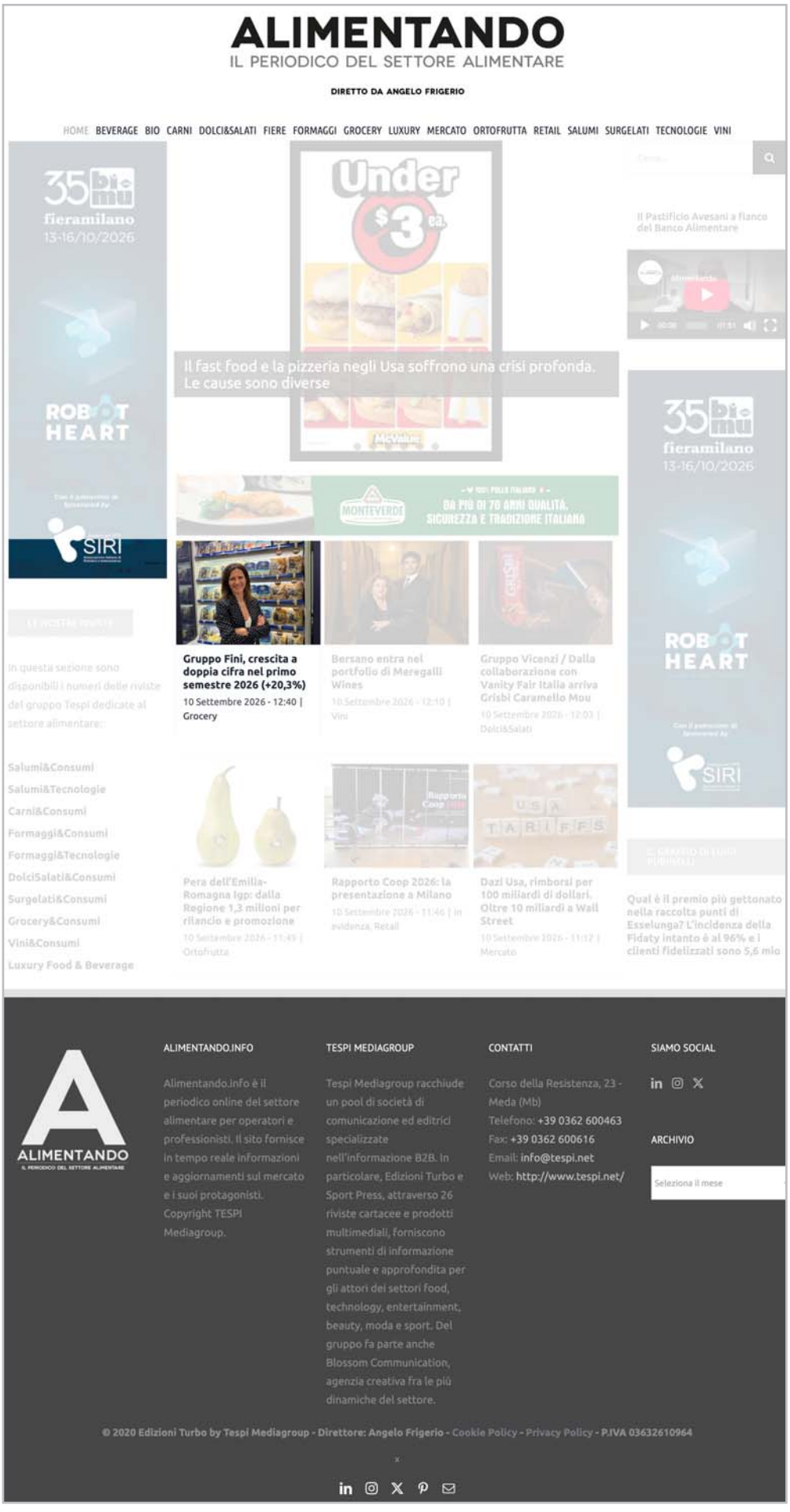
luxuryfb.com
Ristorazione&Hôtellerie

beauty2business.com
Cura persona

hchomecare.it
Cura casa

tgtuttogiocattoli.it
Toys, licensing & kids

planetrefrigeration.it
Refrigerazione


ALIMENTANDO
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE
DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO
HOME BEVERAGE BIO CARNI DOLCI&SALATI FIERE FORMAGGI GROCERY LUXURY MERCATO ORTOFRUTTA RETAIL SALUMI SURGELATI TECNOLOGIE VINI
Il fast food e la pizzeria negli Usa soffrono una crisi profonda. Le cause sono diverse
Gruppo Fini, crescita a doppia cifra nel primo semestre 2026 (+20,3%)
10 Settembre 2026 - 12:40 | Grocery
Bersano entra nel portfolio di Meregalli Wines
Gruppo Vicenzi / Dalla collaborazione con Vanity Fair Italia arriva Grisbì Caramello Mou
Pera dell'Emilia-Romagna Igp: dalla Regione 1,3 milioni per rilancio e promozione
Rapporto Coop 2026: la presentazione a Milano
Dazi Usa, rimborsi per 100 miliardi di dollari. Oltre 10 miliardi a Wall Street
Qual è il premio più gettonato nella raccolta punti di Esselunga? L'incidenza della Fidaty intanto è al 96% e i clienti fidelizzati sono 5,6 mio
Salumi&Consumi
Salumi&Tecnologie
Carni&Consumi
Formaggi&Consumi
Formaggi&Tecnologie
DolciSalati&Consumi
Surgelati&Consumi
Grocery&Consumi
Vini&Consumi
Luxury Food & Beverage
ALIMENTANDO.INFO
TESPI MEDIAGROUP
CONTATTI
SIAMO SOCIAL
ARCHIVIO
© 2020 Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup - Direttore: Angelo Frigerio - Cookie Policy - Privacy Policy - P.IVA 03632610964

ALIMENTANDO
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

CARNI DOLCI&SALATI FIERE FORMAGGI GROCERY LUXURY MERCATO ORTOFRUTTA RETAIL SALUMI SURG



Gruppo Fini, crescita a doppia cifra nel primo semestre 2026 (+20,3%)

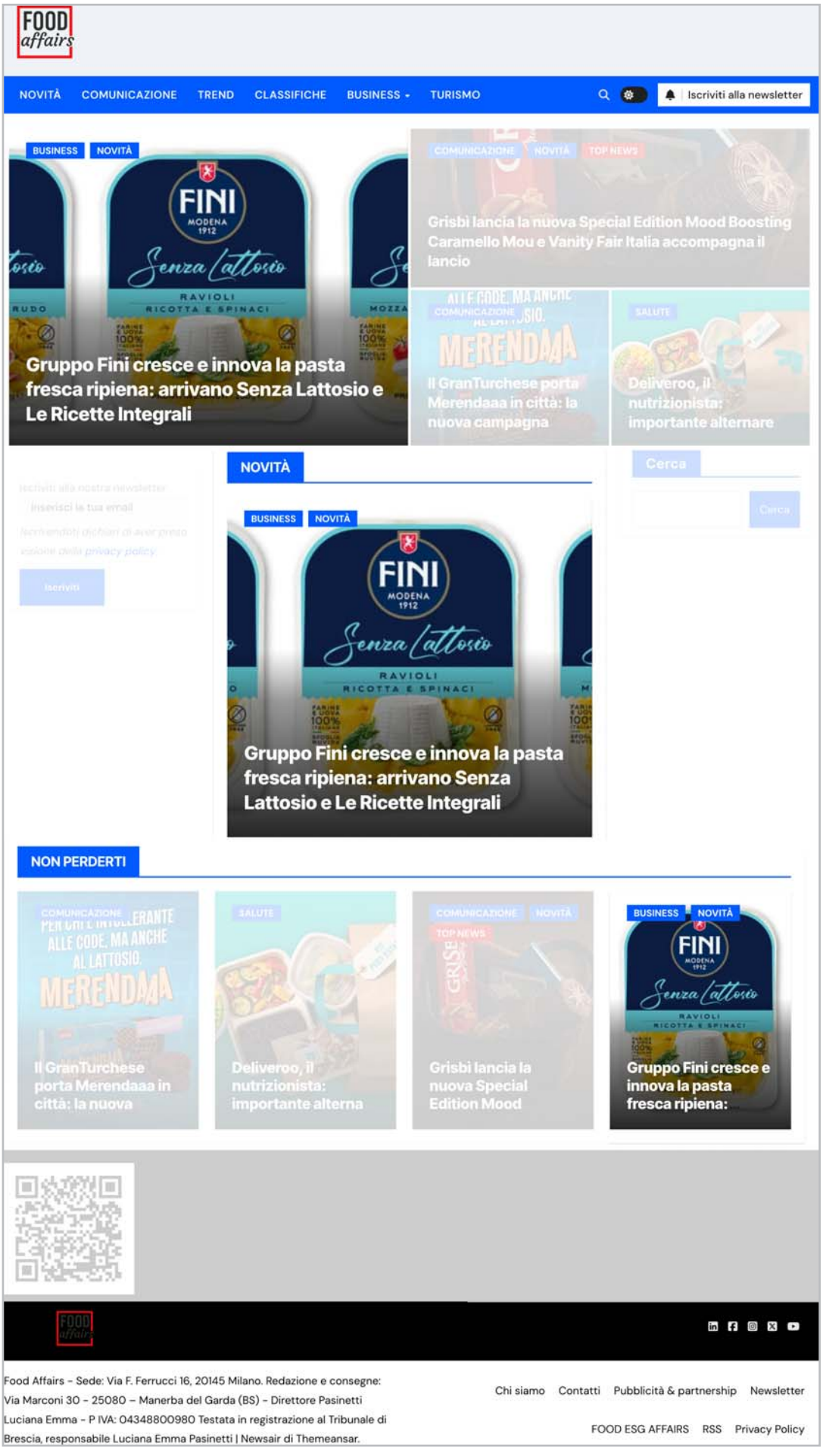
10 Settembre 2026 - 12:40 | Categorie: Grocery

Modena – **Gruppo Fini** chiude il primo semestre 2026 con una crescita del **20,3% del sell out a volume**. Positivo anche l'andamento nella pasta fresca ripiena, dove l'azienda registra un incremento di **1,8 punti della quota a volume**, risultando il produttore con la maggiore crescita di quota nel segmento. Nei primi sei mesi dell'anno è inoltre aumentata di 7 punti la **distribuzione ponderata**, arrivata a quota 80.

I risultati si inseriscono nel percorso di sviluppo avviato negli ultimi tre anni, con investimenti sull'offerta e sul posizionamento del marchio, in particolare nella pasta fresca ripiena. Tra le novità introdotte figurano le linee **Senza Lattosio** e **Le Ricette Integrali**, che stanno contribuendo alla crescita della distribuzione e delle rotazioni. La proposta Senza Lattosio punta a intercettare le esigenze di consumatori con specifiche necessità alimentari, mentre Le Ricette Integrali amplia l'offerta nella pasta fresca ripiena con una proposta legata a nuovi stili di consumo. L'obiettivo del gruppo è ampliare il bacino di consumatori mantenendo il legame con la tradizione del marchio.

"I risultati del primo semestre 2026 confermano la bontà di una strategia costruita negli ultimi tre anni e basata su investimenti, innovazione e rafforzamento della marca", sottolinea **Veronica Iannarella, direttrice marketing del Gruppo Fini**. "La crescita del sell out, della quota e della distribuzione, insieme alle performance delle nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali, ci dimostra che stiamo intercettando esigenze concrete e conquistando nuovi consumatori". Per il biennio **2026-2027**, Fini prevede di proseguire gli investimenti nell'innovazione di prodotto, consolidando la presenza sul mercato nazionale e sviluppando nuove opportunità commerciali.

(ED)


FOOD affairs
NOVITÀ
COMUNICAZIONE
TREND
CLASSIFICHE
BUSINESS
TURISMO
Iscriviti alla newsletter
BUSINESS
NOVITÀ
Gruppo Fini cresce e innova la pasta fresca ripiena: arrivano Senza Lattosio e Le Ricette Integrali
Grisbì lancia la nuova Special Edition Mood Boosting Caramello Mou e Vanity Fair Italia accompagna il lancio
Il GranTurchese porta Merendaaa in città: la nuova campagna
Deliveroo, il nutrizionista: importante alternare
NOVITÀ
Cerca
Gruppo Fini cresce e innova la pasta fresca ripiena: arrivano Senza Lattosio e Le Ricette Integrali
NON PERDERTI
Il GranTurchese porta Merendaaa in città: la nuova
Deliveroo, il nutrizionista: importante alterna
Grisbì lancia la nuova Special Edition Mood
Gruppo Fini cresce e innova la pasta fresca ripiena:
Food Affairs - Sede: Via F. Ferrucci 16, 20145 Milano. Redazione e consegne: Via Marconi 30 - 25080 – Manerba del Garda (BS) - Direttore Pasinetti Luciana Emma - P IVA: 04348800980 Testata in registrazione al Tribunale di Brescia, responsabile Luciana Emma Pasinetti | Newsair di Themeansar.
Chi siamo
Contatti
Pubblicità & partnership
Newsletter
FOOD ESG AFFAIRS
RSS
Privacy Policy

FOOD affairs

NOVITÀ COMUNICAZIONE TREND CLASSIFICHE BUSINESS TURISMO

Home / 2026 / Settembre / 10 / Gruppo Fini cresce e innova la pasta fresca ripiena: arrivano Senza Lattosio e Le Ricette Integ

BUSINESS NOVITÀ

Gruppo Fini cresce e innova la pasta fresca ripiena: arrivano Senza Lattosio e Le Ricette Integrali



Gruppo Fini chiude i primi sei mesi del 2026 con una crescita del sell out a volume del 20,3% e un aumento di 1,8 punti della quota a volume nella pasta fresca ripiena. La storica azienda di Modena rafforza inoltre la propria presenza sul mercato, portando la distribuzione ponderata complessiva a 80 punti, grazie a un incremento di 7 punti nei primi sei mesi dell'anno.
I risultati confermano il percorso di crescita avviato negli ultimi tre anni, sostenuto da investimenti nell'innovazione dell'offerta, nel rafforzamento della marca e nello sviluppo della pasta fresca ripiena.

Con l'incremento di 1,8 punti della quota a volume, Fini si conferma il produttore che registra la maggiore crescita di quota nel segmento della pasta fresca ripiena. A sostenere la performance è anche l'ampliamento della distribuzione, che nei primi sei mesi del 2026 è salita di 7 punti, raggiungendo quota 80.



Fini punta sull'innovazione della pasta fresca ripiena

La crescita del primo semestre rappresenta il risultato di una strategia sviluppata con una prospettiva di medio periodo. Negli ultimi tre anni Fini ha investito nello sviluppo dell'offerta e nel rafforzamento del posizionamento della marca, concentrando particolare attenzione sulla pasta fresca ripiena.
L'introduzione di nuove referenze ha consentito di ampliare il presidio della categoria e di rispondere a nuove esigenze e occasioni di consumo. In questo percorso rientra anche l'ingresso in segmenti come il senza lattosio e l'integrale, aree che stanno contribuendo all'espansione del potenziale di mercato del brand.

L'obiettivo dell'innovazione è ampliare la proposta senza allontanarsi dall'identità del marchio, reinterpretando il patrimonio di qualità e tradizione di Fini alla luce delle nuove esigenze dei consumatori.

Particolarmente positive sono le performance delle linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali, che stanno incrementando progressivamente sia la distribuzione sia le rotazioni.

La linea Senza Lattosio risponde a specifiche esigenze alimentari e amplia il bacino potenziale di consumatori, mentre Le Ricette Integrali porta nella pasta fresca ripiena una proposta in linea con l'interesse verso alternative legate a nuovi stili alimentari.

Per Fini, dunque, la crescita passa dalla capacità di combinare la forza della tradizione con l'evoluzione dell'offerta.

Crescono sell out, quota e distribuzione

Gli investimenti realizzati nell'ultimo triennio hanno puntato a rafforzare il posizionamento della marca attraverso un'offerta più ampia e contemporanea, capace di rivolgersi a segmenti di consumatori differenti.
I dati del primo semestre 2026 evidenziano una crescita contemporanea di sell out, quota e distribuzione. L'aumento della distribuzione ponderata a 80 punti amplia inoltre la presenza della marca nei punti vendita e la possibilità di trasformare l'innovazione di prodotto in opportunità di crescita commerciale.



Veronica Iannarella

"I risultati del primo semestre 2026 confermano la bontà di una strategia costruita negli ultimi tre anni e basata su investimenti, innovazione e rafforzamento della marca", sottolinea Veronica Iannarella, Direttrice Marketing del Gruppo Fini. "La crescita del sell out, della quota e della distribuzione, insieme alle performance delle nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali, ci dimostra che stiamo intercettando esigenze concrete e conquistando nuovi consumatori. Guardiamo al prossimo biennio con l'obiettivo di proseguire su questa strada, continuando a innovare senza perdere il legame con la qualità e la tradizione che rappresentano il patrimonio distintivo di Fini".

La strategia Fini per il biennio 2026-2027

Il Gruppo punta ora a proseguire il percorso di crescita mantenendo l'innovazione al centro degli investimenti.

La strategia per il biennio 2026-2027 prevede il proseguimento degli investimenti nell'innovazione di prodotto, il consolidamento della presenza sul mercato nazionale e lo sviluppo di ulteriori opportunità commerciali, continuando a valorizzare il patrimonio di qualità, competenza e tradizione del marchio.

HORECA NEWS
THE DAILY NEWSLETTER
LA NEWSLETTER PER I PROFESSIONISTI DELL'HORECA E DEL FOODSERVICE



Gruppo Fini cresce nel primo semestre 2026: sell out a volume a +20,3%

Crescita nella pasta fresca ripiena, tra quota di mercato e distribuzione.

Concierge AI negli hotel: come cambia l'assistenza all'ospite

Parcheggio, spa e late check-out possono diventare opportunità.

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

SCRIVI ALLA REDAZIONE

HorecaNews

info@horecanewsletter.com

Visualizza tutte le newsletter precedenti:
www.horecanewsletter.com

Non vuoi più ricevere questa newsletter?

Cancella la tua iscrizione

HORECA NEWS

TUTTE LE NOTIZIE | NOTIZIE HORECA | RISTORAZIONE | OSPITALITÀ | DISTRIBUZIONE | PRODOTTI | DISPENSA HORECA | EVE

Gruppo Fini cresce nel primo semestre 2026: sell out a volume a +20,3%

Gruppo Fini chiude il primo semestre 2026 con sell out a volume a +20,3% e cresce nella pasta fresca ripiena, tra quota di mercato e distribuzione

CRONACA PER L'IMPRESA

Redazione 5 | 10 Sett 2026 - 12:37



CRONACA PER L'IMPRESA - **Gruppo Fini** prosegue il percorso di crescita nella pasta fresca ripiena e chiude il primo semestre 2026 con un +20,3% di sell out a volume. Nei primi sei mesi dell'anno aumenta anche la quota a volume, con un incremento di 1,8 punti, mentre la distribuzione ponderata guadagna 7 punti e raggiunge quota 80.

Dopo un 2025 caratterizzato da risultati positivi, il gruppo conferma così un andamento favorevole in termini di vendite, quota di mercato e distribuzione. Fini risulta il produttore che cresce maggiormente in quota nel segmento della **pasta fresca ripiena**, anche grazie all'ampliamento della propria presenza sul mercato.



I risultati del semestre si inseriscono in una strategia sviluppata con una prospettiva di medio periodo. Negli ultimi tre anni Fini ha investito nello sviluppo dell'offerta e nel rafforzamento del posizionamento della marca, concentrando una particolare attenzione sulla pasta fresca ripiena.

L'introduzione di nuove referenze ha consentito di ampliare il presidio della categoria e di intercettare bisogni e occasioni di consumo emergenti. In questo percorso rientra anche l'ingresso nei segmenti del senza lattosio e dell'integrale, due aree che stanno progressivamente contribuendo all'espansione del potenziale di mercato del brand.

La strategia di innovazione punta a reinterpretare il patrimonio di qualità e tradizione di Fini alla luce delle nuove esigenze dei consumatori, ampliando la proposta senza perdere riconoscibilità. Le due nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali stanno registrando performance particolarmente positive, con un progressivo incremento sia della distribuzione sia delle rotazioni.

La linea Senza Lattosio risponde a specifiche esigenze alimentari e permette di ampliare il bacino potenziale di consumatori. Le Ricette Integrali introducono invece nella pasta fresca ripiena una proposta pensata per intercettare l'interesse verso alternative percepite come più in linea con nuovi stili alimentari. La diversificazione dell'offerta punta quindi a tenere insieme la forza della tradizione e la capacità di evolvere.

Gli investimenti dell'ultimo triennio hanno avuto l'obiettivo di rafforzare il posizionamento della marca attraverso una proposta più ampia, contemporanea e rivolta a segmenti di consumatori differenti. I dati del primo semestre 2026 mostrano una crescita contemporanea di sell out, quota e distribuzione.

L'aumento della distribuzione ponderata a 80 punti assume inoltre rilievo perché amplia la capacità della marca di essere presente nei punti vendita e di trasformare l'innovazione di prodotto in una reale opportunità di crescita commerciale.



"I risultati del primo semestre 2026 confermano la bontà di una strategia costruita negli ultimi tre anni e basata su investimenti, innovazione e rafforzamento della marca – sottolinea **Veronica Iannarella, Direttrice Marketing del Gruppo Fini** - *La crescita del sell out, della quota e della distribuzione, insieme alle performance delle nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali, ci dimostra che stiamo intercettando esigenze concrete e conquistando nuovi consumatori. Guardiamo al prossimo biennio con l'obiettivo di proseguire su questa strada, continuando a innovare senza perdere il legame con la qualità e la tradizione che rappresentano il patrimonio distintivo di Fini".*

Per il biennio 2026-2027, l'obiettivo è proseguire il percorso di crescita mantenendo l'innovazione al centro degli investimenti. La strategia prevede il proseguimento degli investimenti nell'innovazione di prodotto, il consolidamento della presenza sul mercato nazionale e lo sviluppo di ulteriori opportunità commerciali, continuando a valorizzare il patrimonio di qualità, competenza e tradizione che contraddistingue il marchio.

FoodyBev.com

Aziende

Gruppo Fini, primo semestre 2026 in crescita: sell out a volume +20,3%

By **Redazione 5** - 10 Settembre 2026



Sviluppo dell'offerta, rafforzamento del posizionamento della marca e attenzione alla pasta fresca ripiena hanno guidato gli investimenti di Gruppo Fini negli ultimi tre anni. Una strategia di medio periodo che nel primo semestre 2026 si riflette nell'andamento di sell out, quota di mercato e distribuzione.

Nei primi sei mesi dell'anno Fini registra un +20,3% di sell out a volume e guadagna 1,8 punti di quota a volume nella pasta fresca ripiena. La distribuzione ponderata cresce contemporaneamente di 7 punti, arrivando a quota 80. Dopo un 2025 caratterizzato da risultati positivi, Fini risulta così il produttore che cresce maggiormente in quota nel segmento della pasta fresca ripiena, sostenuto anche dall'ampliamento della presenza sul mercato.

Una parte del percorso avviato dal gruppo riguarda l'innovazione dell'offerta. L'introduzione di nuove referenze ha ampliato il presidio della categoria, con l'obiettivo di intercettare bisogni e occasioni di consumo emergenti. In questo quadro si inserisce l'ingresso nei segmenti del senza lattosio e dell'integrale, che stanno progressivamente contribuendo all'espansione del potenziale di mercato del brand.



Le linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali stanno aumentando sia la distribuzione sia le rotazioni. La prima permette di rispondere a specifiche esigenze alimentari e di ampliare il bacino potenziale dei consumatori. La seconda introduce nella pasta fresca ripiena una proposta capace di intercettare l'interesse verso alternative percepite come più in linea con nuovi stili alimentari.

Alla base del percorso di innovazione resta la volontà di reinterpretare il patrimonio di qualità e tradizione di Fini alla luce delle nuove esigenze dei consumatori, ampliando la proposta senza perdere riconoscibilità. Per il marchio, il percorso di crescita passa quindi dalla capacità di coniugare la forza della tradizione con la capacità di evolvere.

L'offerta più ampia e contemporanea sviluppata nell'ultimo triennio punta inoltre a dialogare con segmenti differenti di consumatori e a rafforzare il posizionamento della marca. I risultati del primo semestre indicano una crescita contemporanea di sell out, quota e distribuzione.

In particolare, il raggiungimento di 80 punti di distribuzione ponderata amplia la presenza della marca nei punti vendita e la possibilità di trasformare l'innovazione di prodotto in una reale opportunità di crescita commerciale.



"I risultati del primo semestre 2026 confermano la bontà di una strategia costruita negli ultimi tre anni e basata su investimenti, innovazione e rafforzamento della marca – sottolinea **Veronica Iannarella, Direttrice Marketing del Gruppo Fini** – *La crescita del sell out, della quota e della distribuzione, insieme alle performance delle nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali, ci dimostra che stiamo intercettando esigenze concrete e conquistando nuovi consumatori. Guardiamo al prossimo biennio con l'obiettivo di proseguire su questa strada, continuando a innovare senza perdere il legame con la qualità e la tradizione che rappresentano il patrimonio distintivo di Fini".*

Il percorso proseguirà nel biennio 2026-2027 con l'innovazione ancora al centro degli investimenti. La strategia prevede di continuare a investire nell'innovazione di prodotto, consolidare la presenza sul mercato nazionale e sviluppare ulteriori opportunità commerciali, valorizzando il patrimonio di qualità, competenza e tradizione che contraddistingue il marchio.

CIBUSLINK

Gruppo Fini cresce del 20,3% nei volumi e rafforza la presenza nella pasta fresca

Di Redazione

Altre notizie, Pasta, Pasta fresca | 10 Settembre 2026



Gruppo Fini chiude il primo semestre 2026 con una crescita significativa delle vendite e della presenza sul mercato, confermando i risultati della strategia avviata nell'ultimo triennio e fondata sull'ampliamento dell'offerta, sul rafforzamento della marca e su investimenti mirati nel comparto della pasta fresca ripiena.

Nei primi sei mesi dell'anno il sell out a volume ha registrato un incremento del 20,3%, mentre Fini ha guadagnato 1,8 punti di quota a volume nella pasta fresca ripiena, affermandosi come il produttore con la maggiore crescita di quota all'interno del segmento.

All'andamento delle vendite si accompagna un ampliamento della presenza nei punti vendita, con la distribuzione ponderata che è aumentata di 7 punti rispetto al periodo precedente, raggiungendo complessivamente quota 80 e rafforzando così la capacità del marchio di intercettare un numero più ampio di consumatori.

I risultati seguono un 2025 già positivo e rappresentano, secondo l'azienda, la conferma di un percorso sviluppato con una prospettiva di medio periodo, nel quale l'innovazione è stata utilizzata per rinnovare l'offerta senza modificare il legame del marchio con la tradizione gastronomica emiliana.

Un contributo alla crescita è arrivato dalle nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali, entrambe caratterizzate da un progressivo aumento della distribuzione e delle rotazioni, dopo l'ingresso del gruppo in due segmenti capaci di rispondere ai cambiamenti nelle abitudini alimentari.

La prima linea consente a Fini di rivolgersi anche ai consumatori con specifiche esigenze legate al lattosio, mentre la proposta integrale estende la presenza della marca verso prodotti coerenti con la domanda di alternative differenti rispetto alla pasta fresca ripiena tradizionale.

L'ampliamento della gamma punta dunque a coniugare l'identità storica dell'azienda con l'evoluzione dei consumi, valorizzando il patrimonio di qualità e competenze maturato dal gruppo e adattandolo a occasioni di consumo e pubblici più diversificati.

«I risultati del primo semestre 2026 confermano la bontà di una strategia costruita negli ultimi tre anni e basata su investimenti, innovazione e rafforzamento della marca», ha dichiarato Veronica Iannarella, direttrice Marketing del Gruppo Fini.

«La crescita del sell out, della quota e della distribuzione, insieme alle performance delle nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali, ci dimostra che stiamo intercettando esigenze concrete e conquistando nuovi consumatori», ha aggiunto Iannarella.

Per il biennio 2026-2027 il gruppo intende proseguire lungo la stessa direttrice, destinando ulteriori risorse all'innovazione di prodotto, al consolidamento della presenza sul mercato nazionale e allo sviluppo di nuove opportunità commerciali. L'obiettivo dichiarato è sostenere la crescita mantenendo un equilibrio tra rinnovamento dell'offerta e riconoscibilità del marchio, che dal 1912 rappresenta la tradizione emiliana nel settore della pasta fresca.

Gruppo Fini, società interamente italiana controllata da Holding Carisma, conta oggi oltre 100 dipendenti ed esporta i propri prodotti in 30 Paesi, affiancando al marchio Fini anche Le Conserve della Nonna, attivo nelle categorie delle passate, dei sughi, dei condimenti e delle confetture.

ITALIAN FOOD TODAY
QUOTIDIANO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE E DELL'HO.RE.CA

Gruppo Fini cresce e prepara gustose novità

10 Settembre 2026



Innovazione dell'offerta, rafforzamento della marca e investimenti mirati nella pasta fresca ripiena. È lungo queste direttrici che **Gruppo Fini** prosegue il percorso di crescita avviato negli ultimi tre anni, confermando anche nel **primo semestre 2026 un andamento particolarmente positivo** in termini di vendite, quota di mercato e distribuzione. Dopo un 2025 caratterizzato da risultati positivi, Fini archivia infatti i **primi sei mesi del 2026 con un +20,3% di sell out a volume**, accompagnato da un incremento di **1,8 punti della quota a volume nella pasta fresca ripiena**. Un risultato che porta Fini a essere il **produttore che cresce maggiormente in quota** nel segmento della pasta fresca ripiena, anche grazie all'ampliamento della presenza sul mercato: nei primi sei mesi dell'anno la **distribuzione ponderata è cresciuta di 7 punti**, raggiungendo quota **80 punti complessivi**.

I risultati del primo semestre rappresentano la conferma di una strategia sviluppata con una prospettiva di medio periodo. Negli ultimi tre anni Fini ha infatti investito in modo significativo nello **sviluppo dell'offerta e nel rafforzamento del posizionamento della marca**, concentrando particolare attenzione sul comparto della pasta fresca ripiena. L'introduzione di nuove referenze ha permesso di ampliare il presidio della categoria e, soprattutto, di intercettare bisogni e occasioni di consumo emergenti. In questa direzione si collocano anche l'ingresso in segmenti innovativi come il **senza lattosio** e l'**integrale**, due aree che stanno progressivamente contribuendo all'espansione del potenziale di mercato del brand.

La logica alla base del percorso di innovazione non è quella di allontanarsi dalla propria identità, ma di **reinterpretare il patrimonio di qualità e tradizione di Fini alla luce delle nuove esigenze dei consumatori**, ampliando la proposta senza perdere riconoscibilità. Particolarmente positive sono le performance delle due nuove linee **Senza Lattosio** e **Le Ricette Integrali** che stanno progressivamente incrementando sia la distribuzione sia le rotazioni. Le due proposte rappresentano un tassello importante nella strategia di diversificazione dell'offerta: da un lato, la linea Senza Lattosio consente di rispondere a specifiche esigenze alimentari e di ampliare il bacino potenziale di consumatori; dall'altro, **Le Ricette Integrali** porta nella pasta fresca ripiena una proposta capace di intercettare l'interesse verso alternative percepite come più in linea con nuovi stili alimentari. Per un marchio storico come Fini, la crescita passa dunque dalla capacità di tenere insieme due elementi: **la forza della tradizione e la capacità di evolvere**.

Gli investimenti realizzati nell'ultimo triennio hanno avuto l'obiettivo di rafforzare il posizionamento della marca attraverso un'offerta più ampia, contemporanea e capace di dialogare con segmenti di consumatori differenti. I dati del primo semestre 2026 indicano che questo percorso sta producendo risultati concreti, con una crescita contemporanea di sell out, quota e distribuzione. L'incremento della distribuzione ponderata a 80 punti assume inoltre particolare rilevanza perché amplia la capacità della marca di essere presente nei punti vendita e di trasformare l'innovazione di prodotto in una reale opportunità di crescita commerciale.

"***I risultati del primo semestre 2026 confermano la bontà di una strategia costruita negli ultimi tre anni e basata su investimenti, innovazione e rafforzamento della marca*** – sottolinea **Veronica Iannarella, Direttrice Marketing del Gruppo Fini** – *La crescita del sell out, della quota e della distribuzione, insieme alle performance delle nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali, ci dimostra che stiamo intercettando esigenze concrete e conquistando nuovi consumatori. Guardiamo al prossimo biennio con l'obiettivo di proseguire su questa strada, continuando a innovare senza perdere il legame con la qualità e la tradizione che rappresentano il patrimonio distintivo di Fini*".

L'obiettivo è quello di **proseguire il percorso di crescita**, mantenendo l'innovazione al centro degli investimenti. La strategia per il biennio 2026-2027 prevede infatti il proseguimento degli investimenti nell'**innovazione di prodotto**, il consolidamento della presenza sul **mercato nazionale** e lo sviluppo di **ulteriori opportunità commerciali**, continuando a valorizzare il patrimonio di qualità, competenza e tradizione che contraddistingue il marchio.

MARK UP
MARKETING & CONSUMI PROTAGONISTI QUADERNI
NEWS I PIÙ VISTI LE OPINIONI EVENTI MAPPA DELLA DISTRIBUZIONE VIDEO PODCAST

Fini campione di crescita nella pasta fresca ripiena

Roberto Pacifico 10 Settembre 2026



Gruppo Fini ha introdotto nuove referenze che hanno permesso di cogliere bisogni e occasioni di consumo emergenti

Gruppo Fini prosegue la crescita avviata negli ultimi tre anni, confermando anche nel **primo semestre 2026** un andamento particolarmente positivo in termini di vendite, quota di mercato e distribuzione. Il marchio Fini archivia i **primi sei mesi del 2026** con un incremento in doppia cifra (**+20,3%**) del sell-out in volume, accompagnato da ina progressione (**1,8 punti percentuali**) della quota a volume nella pasta fresca ripiena. Fini è dunque il produttore che cresce maggiormente per quota di mercato nella pasta fresca ripiena: nei primi sei mesi la distribuzione ponderata è cresciuta di **7 punti**, raggiungendo quota **80 punti complessivi**.



I risultati del primo semestre confermano la strategia sviluppata per il medio periodo. Negli ultimi tre anni Fini ha infatti investito nello **sviluppo dell'offerta e per rafforzare il posizionamento della marca**, concentrando particolare attenzione sulla pasta fresca ripiena. L'introduzione di nuove referenze ha permesso di ampliare il presidio della categoria e, soprattutto, di cogliere bisogni e occasioni di consumo emergenti. In questa direzione si collocano anche l'ingresso in segmenti innovativi come il **senza lattosio** e l'**integrale**, due aree che stanno progressivamente contribuendo all'espansione del potenziale di mercato del brand.



Con questo tipo di innovazioni Fini vuole reinterpretare il patrimonio di qualità e tradizione alla luce delle nuove esigenze dei consumatori, ampliando la proposta senza perdere riconoscibilità e identità storica. Le due nuove linee, **Senza Lattosio** e **Le Ricette Integrali**, stanno progressivamente incrementando sia la distribuzione sia le rotazioni. La linea Senza Lattosio consente di rispondere a specifiche esigenze alimentari e di ampliare il bacino potenziale di consumatori; la linea **Le Ricette Integrali** porta nella pasta fresca ripiena una proposta che risponde all'interesse (crescente) verso alternative percepite come più in linea con i nuovi stili alimentari. Per un marchio storico come Fini, la crescita passa dunque dalla capacità di tenere insieme due elementi: **la forza della tradizione e la capacità di evolvere**.



"I risultati del primo semestre 2026 confermano la bontà di una strategia costruita negli ultimi tre anni e basata su investimenti, innovazione e rafforzamento della marca – sottolinea **Veronica Iannarella**, direttrice marketing di **Gruppo Fini**-. *La crescita del sell out, della quota e della distribuzione, insieme alle performance delle nuove linee* Senza Lattosio e Le Ricette Integrali, *ci dimostra che stiamo intercettando esigenze concrete e conquistando nuovi consumatori. Guardiamo al prossimo biennio con l'obiettivo di proseguire su questa strada, continuando a innovare senza perdere il legame con la qualità e la tradizione che rappresentano il patrimonio distintivo di Fini".*

La strategia per il biennio 2026-2027 prevede il proseguimento degli investimenti nell'**innovazione di prodotto**, il consolidamento della presenza sul **mercato nazionale** e lo sviluppo di **ulteriori opportunità commerciali**, continuando a valorizzare il patrimonio di qualità, competenza e tradizione che contraddistingue il marchio.

Crescita a doppia cifra e nuove linee per Gruppo Fini nel primo semestre 2026

Gruppo Fini registra un incremento del sell out a volume e amplia la distribuzione grazie a innovazione e diversificazione dell'offerta.



Immagine fornita da ufficio stampa, azienda o fonte terza. I diritti restano in capo ai rispettivi titolari.

10 Settembre 2026, 13:50 | 2' di lettura

Di Redazione Rassegna Business

L'incremento della domanda di prodotti alimentari innovativi e attenti alle esigenze dei consumatori sta guidando le strategie di sviluppo delle aziende del settore. In questo contesto, Gruppo Fini ha registrato risultati significativi nel **primo semestre 2026**, confermando una crescita sostenuta e un rafforzamento della propria presenza sul mercato nazionale.

Il Gruppo Fini ha chiuso i primi sei mesi dell'anno con un **aumento del sell out a volume pari al 20,3%**. Nel segmento della **pasta fresca ripiena**, il gruppo ha guadagnato **1,8 punti di quota a volume**, attestandosi come il produttore con la maggiore crescita di quota in questo comparto. Parallelamente, la **distribuzione ponderata** è salita di **7 punti**, raggiungendo un totale di **80 punti complessivi**.

L'azienda ha perseguito una strategia orientata all'**innovazione dell'offerta** e al rafforzamento della marca, con investimenti mirati soprattutto nella pasta fresca ripiena. Negli ultimi tre anni sono state introdotte nuove referenze che hanno permesso di ampliare il presidio della categoria e rispondere a nuove esigenze di consumo. In particolare, l'ingresso nei segmenti **senza lattosio** e integrale ha contribuito all'espansione del potenziale di mercato.

Le nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali stanno registrando una progressiva crescita sia in termini di distribuzione sia di rotazioni. Queste proposte si inseriscono nella strategia di diversificazione dell'offerta: la linea Senza Lattosio risponde a specifiche esigenze alimentari ampliando il bacino dei consumatori, mentre Le Ricette Integrali si rivolge a chi ricerca alternative in linea con nuovi stili alimentari.

L'approccio adottato dal gruppo punta a mantenere saldo il legame con la tradizione, reinterpretando il patrimonio aziendale alla luce delle evoluzioni del mercato. Gli investimenti realizzati nell'ultimo triennio hanno rafforzato il posizionamento attraverso un'offerta più ampia e contemporanea, capace di dialogare con segmenti diversi.

I dati del primo semestre 2026 confermano l'efficacia della strategia: la crescita simultanea di sell out, quota e distribuzione testimonia la capacità dell'azienda di trasformare l'innovazione in opportunità commerciali concrete. L'incremento della distribuzione ponderata a 80 punti amplia ulteriormente la presenza nei punti vendita.

Veronica Iannarella, Direttrice Marketing del Gruppo Fini, ha dichiarato:

> ***"i risultati del primo semestre 2026 confermano la bontà di una strategia costruita negli ultimi tre anni e basata su investimenti, innovazione e rafforzamento della marca. La crescita del sell out, della quota e della distribuzione, insieme alle performance delle nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali, ci dimostra che stiamo intercettando esigenze concrete e conquistando nuovi consumatori. Guardiamo al prossimo biennio con l'obiettivo di proseguire su questa strada, continuando a innovare senza perdere il legame con la qualità e la tradizione che rappresentano il patrimonio distintivo di Fini".***

Nella prospettiva per il biennio 2026-2027, il gruppo prevede di continuare gli investimenti nell'innovazione di prodotto, consolidare la presenza sul mercato nazionale e sviluppare ulteriori opportunità commerciali, valorizzando qualità, competenza e tradizione.

Altre notizie su: Gruppo Fini

▾ Fonti e Note

Comunicato stampa Borderline Agency

Newsletter lunedì 14 settembre 2026

ADVexpress.it

Directory ADVexpress – trova i protagonisti della comunicazione

News del giorno

Media

Rai Radio presenta la stagione 2026/2027: 30% di share, 27 milioni di ascoltatori a settimana, podcast al 41% di penetrazione. Caputo: «Una radio che non smette di essere radio»



11/09/2026 17:15

Alla conferenza stampa di Rai Radio, l'amministratore delegato di Rai Pubblicità Luca Poggi ha illustrato i plus commerciali dell'offerta radiofonica del gruppo, mentre il direttore Marco Caputo ha ribadito la vocazione di servizio pubblico dell'ecosistema Rai Radio. Tra le novità di palinsesto per il 2026/2027: nuovi... **Continua a leggere**

News del giorno

Mercato

Iannarella: "Innovazione, nuove campagne adv e investimenti in comunicazione in crescita gli asset della strategia di Gruppo Fini. Revisione creativa e media per Conserve della Nonna". Nel 1°semestre sell out a volume a +20,3% per la pasta fresca



11/09/2026 16:50

Veronica Iannarella, Direttrice Marketing, spiega ad ADVexpress l'approccio del Gruppo in comunicazione, che vede on air, con la firma e il planning di LIFE, la campagna CTV e digital per la linea Classica Antica Bottega e per la novità Senza Lattosio, che unisce adv, OOH e influencer marketing. On air anche un'attività di... **Continua a leggere**

News del giorno

In primo piano

Media



Netflix sceglie i Lingotto Studios di GL events Italia: debutta "Physical Italia: da 100 a 1" firmato Endemol Shine

Poltrone

Cambio ai vertici di Caffè Borbone: Andrea Cipolloni nominato nuovo Amministratore Delegato

Altre news Mercato

Media

Fondazione Made in Sicily e TeleOne insieme per il Progetto ROOTS: al via la media partnership

Agenda

AGENDA ADVexpress.it

Agenda ADVexpress

ADVexpress.it

ADC Group · ADVexpress · e20express · ADVexpressTV · Awards

Home / ADVexpress / News / Industry / Mercato / Iannarella: "Innovazione, nuove campagne adv e



Mercato

Iannarella: "Innovazione, nuove campagne adv e investimenti in comunicazione in crescita gli asset della strategia di Gruppo Fini. Revisione creativa e media per Conserve della Nonna". Nel 1°semestre sell out a volume a +20,3% per la pasta fresca

Veronica Iannarella, Direttrice Marketing, spiega ad ADVexpress l'approccio del Gruppo in comunicazione, che vede on air, con la firma e il planning di LIFE, la campagna CTV e digital per la linea Classica Antica Bottega e per la novità Senza Lattosio, che unisce adv, OOH e influencer marketing. On air anche un'attività di influencer marketing per la nuova linea integrale. In fase di valutazione i partner per Le Conserve della Nonna.

Innovazione dell'offerta, rafforzamento della marca e crescenti investimenti mirati nella pasta fresca ripiena, anche in comunicazione, sono gli asset della strategia di crescita di **Gruppo Fini,** che, in linea con un trend positivo degli ultimi tre anni, anche nel **primo semestre 2026** ha confermato **un andamento particolarmente positivo** in termini di vendite, quota di mercato e distribuzione. L'azienda archivia infatti i **primi sei mesi del 2026 con un +20,3% di sell out a volume per la pasta fresca ripiena,** accompagnato da un incremento di **1,8 punti della quota a volume**. Un risultato che porta Fini a essere il **produttore che cresce maggiormente in quota** nel segmento, anche grazie all'ampliamento della presenza sul mercato: nei primi sei mesi dell'anno la **distribuzione ponderata è cresciuta di 7 punti**, raggiungendo quota **80 punti complessivi**.

Negli ultimi tre anni Fini ha infatti investito in modo significativo nello **sviluppo dell'offerta e nel potenziamento del posizionamento della marca**, concentrando particolare attenzione sul comparto della pasta fresca ripiena. L'introduzione di nuove referenze ha permesso di ampliare il presidio della categoria e, soprattutto, di intercettare bisogni e occasioni di consumo emergenti. In questa direzione si colloca anche l'ingresso in segmenti innovativi come il **senza lattosio** e l'**integrale**, due aree che stanno progressivamente contribuendo all'espansione del potenziale di mercato del brand.

«Il nostro piano di innovazione prosegue e per il 2027 abbiamo tante novità in cantiere. Non si tratta semplicemente di rilanciare ciò che già esiste, ma di continuare a innovare e a costruire nuove opportunità per il brand» ha anticipato ad ADVexpress la **Direttrice Marketing Veronica Iannarella** (nella foto in alto).

La strategia del Gruppo Fini si muove lungo una direttrice precisa: utilizzare **la comunicazione come leva per sostenere l'innovazione, valorizzando contemporaneamente la storia e la riconoscibilità del marchio.** Una combinazione tra heritage, nuovi prodotti, nuovi linguaggi e una crescente pressione media destinata a proseguire anche nel 2027.

Tra le attività in corso c'è **la nuova campagna a supporto della linea Classica Antica Bottega**, che porta al centro del racconto le ricette italiane e il legame con la tradizione.

La campagna integra diversi touchpoint, con una combinazione di canali digitali e CTV, attraverso uno spot da 15 secondi realizzato da **LIFE,** agenzia di riferimento del brand anche per la pianificazione media.

«Vogliamo raccontare la nostra tradizione attraverso linguaggi contemporanei, mantenendo però ben riconoscibile l'identità di Fini», sottolinea Iannarella. «La storia del brand rappresenta un patrimonio importante, ma per noi la tradizione non significa guardare al passato: significa anche avere la capacità di interpretarla in chiave nuova».

Dal senza lattosio all'integrale: comunicazione a supporto dell'innovazione

Il percorso di comunicazione interessa anche la linea **Senza Lattosio**, sostenuta attraverso **una campagna** che combina attività di **advertising e influencer marketing**. Tra le iniziative realizzate, anche una **campagna OOH ad alta visibilità,** con affissioni digitali e formati impattanti all'interno delle grandi strutture dei centri commerciali e in aree caratterizzate da elevato traffico.

Ora l'attenzione si concentra anche sulla **linea Integrale,** già in distribuzione, che sta registrando un andamento positivo sia nel trade sia presso il consumatore.

«Stiamo iniziando a supportare la linea Integrale con un'attività di **influencer marketing molto targetizzata**, rivolta in particolare agli utenti interessati alla categoria dei prodotti integrali», racconta Iannarella.

A questa attività si affiancheranno due iniziative a premio dedicate rispettivamente alla linea Integrale e alla linea Classica.

Particolarmente innovativa la meccanica prevista per l'Integrale: un'attività di cashback, ancora poco utilizzata nel comparto food, costruita sulla formula "comprane due, una te la rimborsiamo".

«Crediamo molto in questa innovazione e abbiamo deciso di investire per sostenerla e favorirne la conoscenza presso il consumatore. Il cashback rappresenta per noi un modo nuovo per avvicinare le persone al prodotto e incentivare la prova», spiega la Marketing Manager.

Sul fronte delle agenzie, LIFE è il partner di riferimento per le attività di creatività e media e di influencer marketing e, sottolinea Iannarella, è confermata anche per il 2027. Per le altre attività, il Gruppo Fini lavora di volta in volta con diversi partner.

Parallelamente, il Gruppo ha avviato una revisione per le prossime attività di comunicazione per **Conserve della Nonna,** con un focus su creatività e media. Per l'ecosistema social, invece, è prevista la gestione da parte di **Akinda,** sia per Conserve della Nonna sia per Fini.

È inoltre in fase di valutazione un'attivazione consumer per la parte finale dell'anno.

Il rafforzamento della comunicazione si traduce anche in un trend crescita degli investimenti, a sostegno della notorietà e del posizionamento dei brand." Vogliamo costruire una presenza sempre più forte e coerente, capace di accompagnare il percorso di innovazione dell'azienda», afferma Iannarella.

Il filo conduttore sarà l'identità di Fini, un'azienda con una storia che affonda le proprie radici nel 1912, ma che continua a guardare al futuro.

«Vorremmo focalizzare sempre di più il racconto sull'identità di Fini, intesa come quella di un'azienda che nasce nel 1912 e che ha fatto della tradizione il proprio elemento distintivo. Ma oggi questa tradizione viene reinterpretata attraverso nuove linee e nuove occasioni di consumo», spiega.

Un posizionamento sintetizzato anche dal concept "Dal 1912 diamo gusto alla tradizione" che oggi unisce heritage e innovazione.

Il 2027 guarda a nuove innovazioni

Il percorso non si ferma alle iniziative già in campo. Per il prossimo anno sono infatti previste diverse novità di prodotto e di comunicazione.

"La crescita del sell out, della quota e della distribuzione, insieme alle performance delle nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali, ci dimostra che stiamo intercettando esigenze concrete e conquistando nuovi consumatori. Guardiamo al prossimo biennio con l'obiettivo di proseguire su questa strada, continuando a innovare senza perdere il legame con la qualità e la tradizione che rappresentano il patrimonio distintivo di Fini" conclude Iannarella.

L'obiettivo è quello di **proseguire il percorso di crescita**, mantenendo l'innovazione al centro degli investimenti. La strategia per il biennio 2026-2027 prevede infatti il proseguimento degli investimenti nell'**innovazione di prodotto**, il consolidamento della presenza sul **mercato nazionale** e lo sviluppo di **ulteriori opportunità commerciali**, continuando a valorizzare il patrimonio di qualità, competenza e tradizione che contraddistingue il marchio.

food makers
Le storie dei protagonisti del Food

NEWS

Innovazione nel Banco Frigo: Gruppo Fini Lancia la Pasta Fresca Senza Lattosio e Integrale

by Redazione Foodmakers
16 Settembre 2026



L'evoluzione dei consumi agroalimentari ci racconta di un pubblico sempre più attento al proprio benessere, alla ricerca di prodotti che sappiano coniugare il comfort food della tradizione con le specifiche esigenze nutrizionali. In questo scenario si inserisce l'ultima mossa strategica del Gruppo Fini: lo storico marchio emiliano ha deciso di ampliare e innovare profondamente la sua offerta di pasta fresca ripiena, portando nel banco frigo della GDO le nuove linee "Senza Lattosio" e "Ricette Integrali".

Questa operazione non rappresenta un semplice ampliamento di gamma, ma una risposta strutturata a due dei macro-trend più performanti del mercato alimentare odierno: l'alta digeribilità (cercata non solo da chi ha intolleranze conclamate) e il maggior apporto di fibre.

Tra Alta Digeribilità e Benessere Quotidiano

La linea **Senza Lattosio** nasce per intercettare la crescente domanda di prodotti "free from". Sempre più consumatori, infatti, scelgono di ridurre il lattosio per questioni di digeribilità o per intolleranze specifiche, trovandosi spesso costretti a rinunciare ai classici ripieni cremosi della tradizione italiana. Con questa nuova referenza, Fini promette di mantenere inalterato il gusto avvolgente della sfoglia e la ricchezza della farcitura, azzerando però i disagi legati al lattosio.

Parallelamente, le **Ricette Integrali** puntano al segmento dei consumatori "health-conscious". L'utilizzo di farine non raffinate garantisce un superiore apporto di fibre, un indice glicemico più contenuto e un profilo aromatico più rustico e deciso. Una scelta che eleva il percepito nutrizionale del piatto pronto, rendendolo adatto a un consumo quotidiano più bilanciato.

Il Takeaway di FOODMAKERS

L'iniziativa del Gruppo Fini dimostra come l'innovazione di prodotto non debba necessariamente stravolgere i capisaldi della nostra cucina, ma possa (e debba) adattarli alla contemporaneità. Innovare un classico come la pasta fresca ripiena emiliana per renderla "inclusiva" – accessibile cioè a chi ha limitazioni dietetiche o segue regimi ricchi di fibre – è la chiave per mantenere la rilevanza del marchio su uno scaffale sempre più affollato. Un'ottima lezione di marketing per le aziende dell'agrifood: la tradizione vince quando sa ascoltare i bisogni del presente.

Elementi Aggiuntivi per la Redazione e Strategia Social

Alt Text per l'immagine di copertina: "Una confezione della nuova pasta fresca ripiena del Gruppo Fini appoggiata su un tagliere di legno, circondata da spighe di grano, una spolverata di farina integrale e ingredienti freschi."

EDIZIONI PUBBLICITÀ ITALIA

News Food

Torna alla home di settore

17. Sep 2026

Fini entra nel segmento del pesce

I Ravioli al Salmone affumicato e i Girasoli Gamberi e Scorzette di Limone, arrivano in ottobre



16. Sep 2026

In che modo ERP, MES, IA e robotica stanno rivoluzionando il settore alimentare

Manca poco al "Food Business Days" organizzati dal gruppo CSB-System SE a Francoforte il 21 e 22 ottobre



Salumi: per gli italiani c'è troppa disinformazione



IIIP porta a Bologna le nuove frontiere della pizza e della pasta

Il Festival del Prosciutto di Parma torna dal 4 al 6 settembre

Il Crudo di Cuneo DOP protagonista della 39° edizione del Premio Giornalistico del Roero

Il Culatello di Zibello celebra i 30 anni dal riconoscimento della DOP



Il Consorzio del Prosciutto di Parma al fianco di Race for the Cure



Il Gruppo Fini tutto da gustare a Tuttofood



Aperitivo Festival torna dal 15 al 17 maggio e approda per la prima volta al Milano Certosa District

Edizioni Pubblicità Italia S.r.l.

Casa editrice specializzata nei settori agroalimentare e sanità con all'attivo strumenti tradizionali di Annuari e Riviste oltre a canali innovativi pensati per il marketing digitale.

https://issuu.com/edizionipubblicitaitalia

Via Grimelli, 28 – 41121 Modena

Tel +39 059 216688
WhatsApp +39 335 5956240

info@pubblicitaitalia.com
epi@pec.pubit.it

P. IVA 02897210361

Privacy & Cookie policy

Powered by Esc Digital Marketing Agency

EDIZIONI PUBBLICITÀ ITALIA

PESCE

Fini entra nel segmento del pesce

Da ottobre 2026 arrivano due nuovi ripieni della linea Antica Bottega e Le Ricette Italiane Gourmet

17 Set 2026



Fini entra nel segmento del pesce:

Ravioli al Salmone affumicato e Girasoli Gamberi e Scorzette di Limone

Da ottobre 2026 arrivano due nuovi ripieni della linea **Antica Bottega** e **Le Ricette Italiane Gourmet**: ricette cremose e pulite, sfoglia ruvida e porosa e ingredienti selezionati per presidiare un segmento ancora piccolo ma in forte crescita

Un segmento ancora relativamente piccolo, ma con importanti prospettive di sviluppo, incontra una categoria fortemente richiesta dai consumatori nelle ricerche di mercato: è quello della **pasta fresca ripiena al pesce**, in cui **Fini Pasta Fresca** fa il proprio **ingresso da ottobre 2026 con due nuove proposte ad alto potenziale.**

Il mercato del ripieno a base pesce sta vivendo anni di forte crescita ed interesse da parte dei consumatori. Fini sceglie di cogliere questa opportunità con **due ricette complementari**, una più mainstream e una dal posizionamento più gourmet: i **Ravioli al Salmone Affumicato** della linea **Antica Bottega** e i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet**.

La prima novità porta nella gamma **Antica Bottega** un ripieno a base di **salmone affumicato**, ingrediente che beneficia di un forte trend di crescita e rappresenta oggi il principale segmento all'interno del ripieno di pesce. Fini interpreta questa tendenza con una **ricetta dal gusto più caratterizzato, pulito e appetitoso** che si distingue dalle proposte già presenti sul mercato. Il ripieno presenta un **elevato contenuto di salmone affumicato**, reso cremoso dall'abbinamento con **ricotta e panna**. La ricetta mantiene una composizione semplice e pulita, con pochi ingredienti, mentre la pasta conferma uno degli elementi distintivi della proposta Fini: una **sfoglia ruvida e porosa**, realizzata con **farine e uova 100% italiane**, pensata per trattenere meglio il condimento e valorizzare l'esperienza al palato. La referenza sarà disponibile in **vaschetta da 250 grammi**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,49 euro**, a partire da **ottobre 2026**.

Accanto alla proposta mainstream, Fini amplia anche la linea **Le Ricette Italiane Gourmet** con una ricetta pensata per un consumatore alla ricerca di combinazioni più ricercate: i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone**. Protagonisti del ripieno sono i **gamberi boreali**, scelti per le caratteristiche qualitative della loro carne, tenera e dal gusto naturalmente dolce e delicato. La ricetta li abbina alle **scorzette di limone**, creando un connubio di ispirazione gastronomica che richiama gli accostamenti tipici della cucina dei ristoranti di pesce. Anche in questo caso Fini punta su un **elevato contenuto dell'ingrediente protagonista**, associato a una consistenza cremosa ottenuta con **ricotta e panna**. La ricetta è sviluppata con pochi ingredienti, mentre la sfoglia ruvida e porosa è realizzata con **farine e uova 100% italiane**. La referenza sarà proposta in **vaschetta da 250 grammi**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,69 euro**, con lancio previsto da **ottobre 2026**.

La scelta di entrare nel segmento del pesce con due referenze differenti risponde a una precisa logica di mercato: intercettare sia il consumatore alla ricerca di un gusto conosciuto e trasversale come quello del salmone, sia quello interessato a un'esperienza gastronomica più distintiva. I **Ravioli al Salmone affumicato Antica Bottega**presidia infatti il segmento principale del ripieno di pesce e punta su un ingrediente in forte crescita; i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet** elevano invece la proposta attraverso un abbinamento gourmet e un ingrediente come il gambero boreale, caratterizzato da gusto delicato e carne tenera.

Due interpretazioni diverse, accomunate dalla stessa filosofia produttiva che caratterizza le produzioni di Fini Pasta Fresca: **ricette semplici e pulite, attenzione alla qualità degli ingredienti, cremosità del ripieno e sfoglia ruvida e porosa con farine e uova 100% italiane**.

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

HORECA NEWS
THE DAILY NEWSLETTER
LA NEWSLETTER PER I PROFESSIONISTI DELL'HORECA E DEL FOODSERVICE

Diba 70 alla Convention Ippocrate: il caffè raccontato dalla filiera alla tazza

Diba 70 partecipa con un workshop sul caffè responsabile.



Fini Pasta Fresca punta sul ripieno di pesce con due novità in arrivo a ottobre

Ravioli al salmone affumicato e girasoli ai gamberi e limone.

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

SCRIVI ALLA REDAZIONE

HorecaNews

info@horecanewsletter.com
Visualizza tutte le newsletter precedenti:
www.horecanewsletter.com

Non vuoi più ricevere questa newsletter?

Cancella la tua iscrizione

HORECA NEWS

Fini Pasta Fresca punta sul ripieno di pesce con due novità in arrivo a ottobre

Fini Pasta Fresca presenta due nuove referenze ripiene al pesce: ravioli al salmone affumicato e girasoli ai gamberi e limone, disponibili da ottobre.

ALIMENTARI

Redazione 17 Sett 2026 - 15:58



ALIMENTARI - Fini Pasta Fresca amplia la propria offerta con **due referenze a base di pesce**, disponibili da ottobre 2026. L'azienda entra in un segmento della pasta fresca ripiena ancora relativamente piccolo, ma caratterizzato da anni di forte crescita, prospettive di sviluppo e un crescente interesse dei consumatori, come emerge dalle ricerche di mercato.

Le novità sono i **Ravioli al Salmone Affumicato** della linea **Antica Bottega** e i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet**. Due proposte complementari, pensate per intercettare esigenze differenti: da una parte un gusto conosciuto e trasversale, dall'altra un abbinamento gastronomico più ricercato.

Il salmone affumicato rappresenta oggi il principale segmento del ripieno di pesce e beneficia di una tendenza di crescita. Per la linea Antica Bottega, Fini ha sviluppato una ricetta dal gusto caratterizzato, pulito e appetitoso, pensata per distinguersi dalle alternative già presenti sul mercato. Il ripieno contiene un'elevata quantità di **salmone affumicato,** abbinato a ricotta e panna per ottenere una consistenza cremosa.

La preparazione prevede pochi ingredienti ed è racchiusa in una sfoglia ruvida e porosa, realizzata con farine e uova 100% italiane, studiata per trattenere il condimento. I Ravioli al Salmone Affumicato saranno disponibili da ottobre 2026 in vaschetta da 250 grammi, con un prezzo al pubblico indicativo di 3,49 euro.

La seconda proposta amplia la linea Le Ricette Italiane Gourmet con i Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone, rivolti ai consumatori interessati a combinazioni più elaborate.

Al centro della ricetta ci sono i **gamberi boreali**, selezionati per la carne tenera e il gusto naturalmente dolce e delicato. L'abbinamento con le scorzette di limone richiama gli accostamenti della cucina dei ristoranti di pesce. Anche questa referenza presenta un elevato contenuto dell'ingrediente principale, accompagnato da ricotta e panna per conferire cremosità al ripieno.

La preparazione utilizza pochi ingredienti e una sfoglia ruvida e porosa ottenuta con farine e uova 100% italiane. I Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone arriveranno sul mercato da ottobre 2026 in vaschetta da 250 grammi, con un prezzo indicativo al pubblico di 3,69 euro.

L'ingresso nel segmento del pesce segue dunque una strategia articolata su due posizionamenti: i ravioli al salmone si rivolgono a un pubblico più ampio, puntando sull'ingrediente principale della categoria, mentre i girasoli propongono un abbinamento gourmet basato sulla delicatezza del gambero boreale e sulla nota agrumata del limone.

Entrambe le referenze mantengono gli elementi che caratterizzano la produzione di Fini Pasta Fresca: ricette con pochi ingredienti, attenzione alla loro qualità, ripieni cremosi e sfoglia ruvida e porosa realizzata con farine e uova 100% italiane.

ALIMENTANDO
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO



Fini amplia l'offerta di pasta fresca ripiena con due proposte a base pesce

17 Settembre 2026 - 15:35 | Categorie: Grocery

Modena – **Fini**, storica realtà produttiva di pasta fresca, amplia la sua offerta con **due nuove referenze a base pesce** in arrivo da ottobre 2026: i **Ravioli al Salmone Affumicato** della linea Antica Bottega e i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de Le Ricette Italiane Gourmet. Il raviolo Antica Bottega combina **salmone affumicato, ricotta e panna** in una ricetta dal gusto distintivo e dalla consistenza cremosa. La sfoglia ruvida e porosa, realizzata con **farine e uova 100% italiane**, è pensata per trattenere meglio il condimento. Più ricercata l'interpretazione proposta dalla linea Gourmet, con **gamberi boreali e scorzette di limone**. L'abbinamento punta a richiamare i sapori della cucina di mare e si completa con ricotta e panna per una consistenza cremosa. Anche in questo caso la pasta è realizzata con farine e uova 100% italiane e presenta la caratteristica sfoglia ruvida e porosa. Entrambe le novità sono disponibili in vaschetta da 250 g.

FOOD affairs

NOVITÀ COMUNICAZIONE TREND CLASSIFICHE BUSINESS TURISMO

Home / 2026 / Settembre / 17 / Fini entra nel mercato della pasta fresca ripiena al pesce con due nuove proposte

NOVITÀ

Fini entra nel mercato della pasta fresca ripiena al pesce con due nuove proposte



Da ottobre 2026 arrivano i Ravioli al Salmone Affumicato della linea Antica Bottega e i Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone de Le Ricette Italiane Gourmet. Due ricette pensate per presidiare un segmento ancora piccolo ma in forte crescita

Fini Pasta Fresca entra nel segmento della pasta fresca ripiena al pesce con due nuove proposte che saranno disponibili sul mercato da ottobre 2026. L'azienda punta su due ricette differenti per intercettare sia la domanda più mainstream sia quella orientata a combinazioni dal carattere gourmet: i Ravioli al Salmone Affumicato della linea Antica Bottega e i Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone de Le Ricette Italiane Gourmet.

Il salmone affumicato entra nella linea Antica Bottega

La prima novità amplia la gamma Antica Bottega con un ripieno a base di salmone affumicato, ingrediente che sta registrando una forte crescita e rappresenta oggi il principale segmento all'interno della categoria dei ripieni di pesce.

Fini interpreta questa tendenza con una ricetta dal gusto caratterizzato, pulito e appetitoso, pensata per distinguersi dalle proposte già presenti sul mercato. Il ripieno contiene un'elevata quantità di salmone affumicato, abbinato a ricotta e panna per ottenere una consistenza cremosa.

La ricetta mantiene una composizione semplice e pulita, con pochi ingredienti, mentre la pasta conferma uno degli elementi distintivi della proposta Fini: una sfoglia ruvida e porosa, realizzata con farine e uova 100% italiane, pensata per trattenere il condimento e valorizzare l'esperienza al palato.

I Ravioli al Salmone Affumicato saranno disponibili in vaschetta da 250 grammi, con un prezzo al pubblico indicativo di 3,49 euro, a partire da ottobre 2026.



Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone per la gamma Gourmet

Accanto alla proposta più mainstream, Fini amplia anche la linea Le Ricette Italiane Gourmet con una ricetta rivolta a un consumatore alla ricerca di combinazioni più ricercate: i Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone.

Protagonisti del ripieno sono i gamberi boreali, scelti per le caratteristiche qualitative della loro carne, tenera e dal gusto naturalmente dolce e delicato. L'abbinamento con le scorzette di limone crea un connubio di ispirazione gastronomica che richiama accostamenti tipici della cucina dei ristoranti di pesce.

Anche per questa referenza Fini punta su un elevato contenuto dell'ingrediente protagonista, associato a ricotta e panna per ottenere una consistenza cremosa. La ricetta è sviluppata con pochi ingredienti, mentre la sfoglia ruvida e porosa è realizzata con farine e uova 100% italiane.

I Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone saranno proposti in vaschetta da 250 grammi, con un prezzo al pubblico indicativo di 3,69 euro, con lancio previsto da ottobre 2026.

Due ricette per entrare nel segmento del pesce

La scelta di entrare nel segmento della pasta fresca ripiena al pesce con due referenze differenti risponde alla volontà di intercettare consumatori con esigenze diverse.

I Ravioli al Salmone Affumicato della linea Antica Bottega presidiano il principale segmento del ripieno di pesce, puntando su un ingrediente in forte crescita e dal gusto conosciuto e trasversale. I Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone de Le Ricette Italiane Gourmet propongono invece un'esperienza più distintiva, attraverso l'abbinamento tra gambero boreale e limone.

La filosofia Fini tra ripieni cremosi e sfoglia ruvida

Le due nuove referenze condividono la filosofia produttiva che caratterizza le proposte di Fini Pasta Fresca: ricette semplici e pulite, attenzione alla qualità degli ingredienti, cremosità del ripieno e sfoglia ruvida e porosa realizzata con farine e uova 100% italiane.

LENTIUM

HOME ARCHITETTURA COMUNE DI PARMA ARTE FOOD AND

EMILIA ROMAGNA, PASTA ARTIGIANALE, PASTA FRESCA

FINI PASTA FRESCA ENTRA NEL SEGMENTO PESCE CON DUE NUOVE RICETTE: SALMONE AFFUMICATO E GAMBERI BOREALI:

17 SETTEMBRE 2026 | BY ENNIO BARBIERI

La pasta con ripieno di pesce, fa parte di un angolo del banco frigo che sta ottenendo particolare interesse e successo da parte dei consumatori. Nonostante sia molto ricercato e richiesto, lo scaffale offre sempre poche proposte di scelta e viste le interessanti prospettive, da ottobre 2026 si inserisce anche **Fini Pasta Fresca**, che porta sul mercato due referenze pensate per pubblici diversi: un gusto riconoscibile da un lato, una proposta più ricercata dall'altro.

Una ricetta per tutti, una per intenditori

Il debutto nel pesce avviene con due prodotti complementari: i **Ravioli al Salmone Affumicato Antica Bottega**, pensati per un pubblico ampio, e i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** firmati **Le Ricette Italiane Gourmet**, rivolti a chi cerca un abbinamento meno scontato. La logica alla base della doppia proposta è chiara: presidiare sia il gusto più conosciuto e trasversale del salmone, sia un'esperienza più distintiva legata al gambero e agli agrumi.

Il salmone affumicato, protagonista della linea Antica Bottega



Il salmone affumicato è oggi l'ingrediente che, all'interno del ripieno di pesce, sta crescendo di più, ed è su questa spinta che nasce la prima delle due novità. Il ripieno dei **Ravioli al Salmone Affumicato Antica Bottega** punta su una quantità generosa di salmone, reso morbido dall'unione con ricotta e panna, in una ricetta che privilegia la pulizia degli ingredienti più che la loro quantità. A completare il prodotto, la sfoglia ruvida e porosa che da tempo contraddistingue le proposte Fini, realizzata con farine e uova 100% italiane e pensata per trattenere meglio il condimento. La referenza sarà in vaschetta da 250 grammi, con un prezzo al pubblico indicativo di 3,49 euro, disponibile da ottobre 2026.

Gamberi boreali e limone per Le Ricette Italiane Gourmet



La seconda novità guarda invece a un consumatore che cerca qualcosa di meno abituale. I **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** portano nella linea **Le Ricette Italiane Gourmet** i gamberi boreali, scelti per la consistenza tenera e il gusto delicatamente dolce della loro carne, abbinati alle scorzette di limone in una combinazione che richiama gli accostamenti tipici dei ristoranti di pesce. Anche qui il ripieno resta cremoso grazie a ricotta e panna, con pochi ingredienti selezionati e la stessa sfoglia ruvida e porosa a base di farine e uova italiane. Il prezzo al pubblico indicativo è di 3,69 euro per la vaschetta da 250 grammi, con lancio da ottobre 2026.

Una filosofia comune dietro due prodotti diversi

Al di là delle differenze di posizionamento, le due referenze condividono lo stesso approccio produttivo che da sempre guida **Fini Pasta Fresca**: ricette con pochi ingredienti, attenzione alla materia prima, ripieni cremosi e una sfoglia riconoscibile per la sua ruvidezza e porosità. Una scelta che permette all'azienda di coprire contemporaneamente due fasce di consumo, senza perdere la propria identità produttiva.

Chi è il Gruppo dietro il marchio Fini

Il **Gruppo Fini SpA**, società interamente italiana controllata da **Holding Carisma**, ha una storia che parte da lontano: nel 1912 nasce a **Modena** come salumeria-gastronomia, per trasformarsi nel tempo nell'attuale pastificio, che oggi conta oltre 100 dipendenti ed esporta i propri prodotti in 30 Paesi nel mondo. Il marchio **FINI** porta pasta fresca ispirata alla tradizione emiliana sia in Italia sia all'estero. Al Gruppo appartiene anche **Le Conserve della Nonna**, linea dedicata a passate, sughi, condimenti e confetture preparati secondo ricette tradizionali delle diverse regioni italiane.

SETTEMBRE 17, 2026 - FINI PASTA FRESCA

Fini entra nel segmento del pesce: Ravioli al Salmone affumicato e Girasoli Gamberi e Scorzette di Limone

Un segmento ancora relativamente piccolo, ma con importanti prospettive di sviluppo, incontra una categoria fortemente richiesta dai consumatori nelle ricerche di mercato: è quello della **pasta fresca ripiena al pesce**, in cui **Fini Pasta Fresca** fa il proprio **ingresso da ottobre 2026 con due nuove proposte ad alto potenziale**. Il mercato del ripieno a base pesce sta vivendo anni di forte crescita ed interesse da parte dei consumatori. Fini sceglie di cogliere questa opportunità con **due ricette complementari**, una più mainstream e una dal posizionamento più gourmet: i **Ravioli al Salmone Affumicato** della linea **Antica Bottega** e i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet**.

La prima novità porta nella gamma **Antica Bottega** un ripieno a base di **salmone affumicato**, ingrediente che beneficia di un forte trend di crescita e rappresenta oggi il principale segmento all'interno del ripieno di pesce. Fini interpreta questa tendenza con una **ricetta dal gusto più caratterizzato, pulito e appetitoso** che si distingue dalle proposte già presenti sul mercato. Il ripieno presenta un **elevato contenuto di salmone affumicato**, reso cremoso dall'abbinamento con **ricotta e panna**. La ricetta mantiene una composizione semplice e pulita, con pochi ingredienti, mentre la pasta conferma uno degli elementi distintivi della proposta Fini: una **sfoglia ruvida e porosa**, realizzata con **farine e uova 100% italiane**, pensata per trattenere meglio il condimento e valorizzare l'esperienza al palato. La referenza sarà disponibile in **vaschetta da 250 grammi**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,49 euro**, a partire da **ottobre 2026**. Accanto alla proposta mainstream, Fini amplia anche la linea **Le Ricette Italiane Gourmet** con una ricetta pensata per un consumatore alla ricerca di combinazioni più ricercate: i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone**. Protagonisti del ripieno sono i **gamberi boreali**, scelti per le caratteristiche qualitative della loro carne, tenera e dal gusto naturalmente dolce e delicato. La ricetta li abbina alle **scorzette di limone**, creando un connubio di ispirazione gastronomica che richiama gli accostamenti tipici della cucina dei ristoranti di pesce. Anche in questo caso Fini punta su un **elevato contenuto dell'ingrediente protagonista**, associato a una consistenza cremosa ottenuta con **ricotta e panna**. La ricetta è sviluppata con pochi ingredienti, mentre la sfoglia ruvida e porosa è realizzata con **farine e uova 100% italiane**. La referenza sarà proposta in **vaschetta da 250 grammi**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,69 euro**, con lancio previsto da **ottobre 2026**. La scelta di entrare nel segmento del pesce con due referenze differenti risponde a una precisa logica di mercato: intercettare sia il consumatore alla ricerca di un gusto conosciuto e trasversale come quello del salmone, sia quello interessato a un'esperienza gastronomica più distintiva. I **Ravioli al Salmone affumicato Antica Bottega** presidia infatti il segmento principale del ripieno di pesce e punta su un ingrediente in forte crescita; i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet** elevano invece la proposta attraverso un abbinamento gourmet e un ingrediente come il gambero boreale, caratterizzato da gusto delicato e carne tenera. Due interpretazioni diverse, accomunate dalla stessa filosofia produttiva che caratterizza le produzioni di Fini Pasta Fresca: **ricette semplici e pulite, attenzione alla qualità degli ingredienti, cremosità del ripieno e sfoglia ruvida e porosa con farine e uova 100% italiane**.

PRODOTTI PER IL CONSUMER

FINI ENTRA NEL SEGMENTO DEL PESCE: RAVIOLI AL SALMONE AFFUMICATO E GIRASOLI GAMBERI E SCORZETTE DI LIMONE

Pubblicato da **Redazione** 17/09/2026



Da ottobre 2026 arrivano due nuovi ripieni della linea Antica Bottega e Le Ricette Italiane Gourmet: ricette cremose e pulite, sfoglia ruvida e porosa e ingredienti selezionati per presidiare un segmento ancora piccolo ma in forte crescita

Un segmento ancora relativamente piccolo, ma con importanti prospettive di sviluppo, incontra una categoria fortemente richiesta dai consumatori nelle ricerche di mercato: è quello della **pasta fresca ripiena al pesce**, in cui **Fini Pasta Fresca** fa il proprio **ingresso da ottobre 2026 con due nuove proposte ad alto potenziale.**

Il mercato del ripieno a base pesce sta vivendo anni di forte crescita ed interesse da parte dei consumatori. Fini sceglie di cogliere questa opportunità con **due ricette complementari**, una più mainstream e una dal posizionamento più gourmet: i **Ravioli al Salmone Affumicato** della linea **Antica Bottega** e i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet**.

La prima novità porta nella gamma **Antica Bottega** un ripieno a base di **salmone affumicato**, ingrediente che beneficia di un forte trend di crescita e rappresenta oggi il principale segmento all'interno del ripieno di pesce. Fini interpreta questa tendenza con una **ricetta dal gusto più caratterizzato, pulito e appetitoso** che si distingue dalle proposte già presenti sul mercato. Il ripieno presenta un **elevato contenuto di salmone affumicato**, reso cremoso dall'abbinamento con **ricotta e panna**. La ricetta mantiene una composizione semplice e pulita, con pochi ingredienti, mentre la pasta conferma uno degli elementi distintivi della proposta Fini: una **sfoglia ruvida e porosa**, realizzata con **farine e uova 100% italiane**, pensata per trattenere meglio il condimento e valorizzare l'esperienza al palato. La referenza sarà disponibile in **vaschetta da 250 grammi**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,49 euro**, a partire da **ottobre 2026**.

Accanto alla proposta mainstream, Fini amplia anche la linea **Le Ricette Italiane Gourmet** con una ricetta pensata per un consumatore alla ricerca di combinazioni più ricercate: i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone**. Protagonisti del ripieno sono i **gamberi boreali**, scelti per le caratteristiche qualitative della loro carne, tenera e dal gusto naturalmente dolce e delicato. La ricetta li abbina alle **scorzette di limone**, creando un connubio di ispirazione gastronomica che richiama gli accostamenti tipici della cucina dei ristoranti di pesce. Anche in questo caso Fini punta su un **elevato contenuto dell'ingrediente protagonista**, associato a una consistenza cremosa ottenuta con **ricotta e panna**. La ricetta è sviluppata con pochi ingredienti, mentre la sfoglia ruvida e porosa è realizzata con **farine e uova 100% italiane**. La referenza sarà proposta in **vaschetta da 250 grammi**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,69 euro**, con lancio previsto da **ottobre 2026**.

La scelta di entrare nel segmento del pesce con due referenze differenti risponde a una precisa logica di mercato: intercettare sia il consumatore alla ricerca di un gusto conosciuto e trasversale come quello del salmone, sia quello interessato a un'esperienza gastronomica più distintiva. I **Ravioli al Salmone affumicato Antica Bottega** presidia infatti il segmento principale del ripieno di pesce e punta su un ingrediente in forte crescita; i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet** elevano invece la proposta attraverso un abbinamento gourmet e un ingrediente come il gambero boreale, caratterizzato da gusto delicato e carne tenera.

Due interpretazioni diverse, accomunate dalla stessa filosofia produttiva che caratterizza le produzioni di Fini Pasta Fresca: **ricette semplici e pulite, attenzione alla qualità degli ingredienti, cremosità del ripieno e sfoglia ruvida e porosa con farine e uova 100% italiane**.

DISTRIBUZIONE MODERNA

VIDEO TGDO PODCAST DM MAGAZINE PL MAGAZINE SPECI

Gruppo Fini: primo semestre 2026 in crescita per vendite, quota di mercato e distribuzione

Ascolta ora 4 min listen

00:00 -03:49

Powered by Trinity Audio



Veronica Iannarella, direttrice marketing del Gruppo Fini

redazione

Gruppo Fini prosegue il percorso di crescita avviato negli ultimi tre anni, confermando anche nel **primo semestre 2026** un **andamento particolarmente positivo** in termini di vendite, quota di mercato e distribuzione.

Indice dei contenuti

- I principali risultati
- La strategia dell'ultimo triennio
- Il commento

I principali risultati

Dopo un 2025 caratterizzato da risultati positivi, Fini archivia infatti i **primi sei mesi del 2026 con un +20,3% di sell-out a volume**, accompagnato da un incremento di **1,8 punti della quota a volume nella pasta fresca ripiena**. Un risultato che porta Fini a essere il **produttore che cresce maggiormente in quota** nel segmento della pasta fresca ripiena, anche grazie all'ampliamento della presenza sul mercato: nei primi sei mesi dell'anno la **distribuzione ponderata è cresciuta di 7 punti**, raggiungendo quota **80 punti complessivi**.

La strategia dell'ultimo triennio

I risultati del primo semestre rappresentano la conferma di una strategia sviluppata con una prospettiva di medio periodo. Negli ultimi tre anni Fini ha infatti investito in modo significativo nello **sviluppo dell'offerta e nel rafforzamento del posizionamento della marca**, concentrando particolare attenzione sul comparto della pasta fresca ripiena. L'introduzione di nuove referenze ha permesso di ampliare il presidio della categoria e, soprattutto, di intercettare bisogni e occasioni di consumo emergenti. In questa direzione si collocano anche l'ingresso in segmenti innovativi come il **senza lattosio** e l'**integrale**, due aree che stanno progressivamente contribuendo all'espansione del potenziale di mercato del brand.

La logica alla base del percorso di innovazione non è quella di allontanarsi dalla propria identità, ma di **reinterpretare il patrimonio di qualità e tradizione di Fini** alla luce delle nuove esigenze dei consumatori, ampliando la proposta senza perdere riconoscibilità. Particolarmente positive sono le performance delle due nuove linee **Senza Lattosio** e **Le Ricette Integrali** che stanno progressivamente incrementando sia la distribuzione sia le rotazioni.

Le due proposte rappresentano un tassello importante nella strategia di diversificazione dell'offerta: da un lato, la linea **Senza Lattosio** consente di rispondere a specifiche esigenze alimentari e di ampliare il bacino potenziale di consumatori; dall'altro, **Le Ricette Integrali** porta nella pasta fresca ripiena una proposta capace di intercettare l'interesse verso alternative percepite come più in linea con nuovi stili alimentari. Per un marchio storico come Fini, la crescita passa dunque dalla capacità di tenere insieme due elementi: **la forza della tradizione e la capacità di evolvere**.

Il commento

"I risultati del primo semestre 2026 confermano la bontà di una strategia costruita negli ultimi tre anni e basata su investimenti, innovazione e rafforzamento della marca", sottolinea **Veronica Iannarella, direttrice marketing del Gruppo Fini**. "La crescita del sell-out, della quota e della distribuzione, insieme alle performance delle nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali, ci dimostra che stiamo intercettando esigenze concrete e conquistando nuovi consumatori. Guardiamo al prossimo biennio con l'obiettivo di proseguire su questa strada, continuando a innovare senza perdere il legame con la qualità e la tradizione che rappresentano il patrimonio distintivo di Fini".

L'obiettivo è quello di **proseguire il percorso di crescita**, mantenendo l'innovazione al centro degli investimenti. La strategia per il biennio 2026-2027 prevede infatti il proseguimento degli investimenti nell'**innovazione di prodotto**, il consolidamento della presenza sul **mercato nazionale** e lo sviluppo di **ulteriori opportunità commerciali**, continuando a valorizzare il patrimonio di qualità, competenza e tradizione che contraddistingue il marchio.

IMPRESE | 18 Settembre 2026

BOLOGNA2000

PRIMA PAGINA BOLOGNA APPENNINO BOLOGNESE

BASSA MODENESE IN EVIDENZA CARPI RAVARINO

Via libera unanime del Consiglio Comunale di Ravarino all'ampliamento del Gruppo Fini

18 Settembre 2026



Il polo produttivo di **Gruppo Fini a Ravarino** si prepara a **una nuova fase di sviluppo**. Nel corso dell'ultima seduta**, il Consiglio comunale di Ravarino ha approvato all'unanimità il cambio di destinazione d'uso dell'area su cui sarà realizzato il nuovo magazzino del Gruppo**, dando così il via libera a un intervento destinato a rafforzare ulteriormente la presenza industriale dell'azienda sul territorio.

Il progetto prevede la realizzazione, a fianco dello stabilimento esistente, di un **nuovo magazzino di circa 14.500 metri quadrati**, che consentirà di riportare in prossimità del sito produttivo attività logistiche oggi effettuate presso una struttura esterna.

Una scelta che punta innanzitutto a **semplificare e rendere più efficienti i flussi logistici**, riducendo gli spostamenti tra stabilimento e magazzino esterno e, di conseguenza, la circolazione dei mezzi pesanti. Secondo le stime del progetto, la nuova configurazione permetterà di evitare circa **55 tonnellate di emissioni di CO_2 ogni anno**, cui si aggiungerà una riduzione delle emissioni di **NOx e PM10**.

La nuova struttura rappresenterà inoltre **un ulteriore passo avanti sul fronte dell'autosufficienza energetica e della sostenibilità del polo di Ravarino**. Alla copertura del magazzino sarà infatti associato un **nuovo impianto fotovoltaico** che si aggiungerà a quello già presente sullo stabilimento. A regime, la potenza fotovoltaica complessivamente installata nel sito **raggiungerà circa 1,4 MWp**, aumentando la capacità del polo di produrre energia da fonti rinnovabili. L'intervento comprenderà anche la realizzazione di **nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni**, con l'obiettivo di integrare la nuova struttura nel contesto territoriale e ambientale circostante. Il progetto avrà inoltre una **ricaduta positiva sul piano occupazionale**, prevedendo un **incremento degli operatori presenti nello stabilimento di Ravarino**.

Il nuovo magazzino si inserisce all'interno del più ampio **Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini** che prevede **oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino**. Un programma che punta a consolidare la competitività industriale del Gruppo attraverso interventi destinati a rafforzare produzione, logistica, tecnologia ed efficienza energetica.

"*Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale del Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini, che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino* – dichiara **Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini** – *Integrare produzione e logistica ci permetterà di incrementare la nostra efficienza migliorando il nostro impatto ambientale. È un percorso di crescita che conferma la centralità di Ravarino nelle strategie del Gruppo e la volontà di continuare a investire sul territorio, coniugando competitività, efficienza e sostenibilità*". Con il via libera del Consiglio comunale, Gruppo Fini compie dunque un nuovo passo nel percorso di sviluppo del proprio polo produttivo modenese. **L'investimento rafforza la presenza industriale dell'azienda a Ravarino e crea le condizioni per una crescita futura più efficiente, sostenibile e integrata**, con benefici attesi sul piano logistico, energetico, ambientale e occupazionale.

Soddisfazione è stata espressa dalla Sindaca, Maurizia Rebecchi che ha evidenziato come la pratica per il via libera all'ampliamento sia stata evasa dagli uffici competenti in tempi record: "*Questo intervento porterà benefici in termini occupazionali, per il bilancio del Comune e per l'attrattività del nostro territorio verso le aziende che si vogliano ampliare o insediare. Il Gruppo Fini opera nel settore Agroalimentare, in coerenza con la vocazione agricola del nostro comune, caratterizzato dalla presenza di colture di qualità che possono trovare nelle aziende di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli un sbocco importante*".

CARPI2000

Via libera unanime del Consiglio Comunale di Ravarino all'ampliamento del Gruppo Fini

18 Settembre 2026



Il polo produttivo di **Gruppo Fini a Ravarino** si prepara a **una nuova fase di sviluppo**. Nel corso dell'ultima seduta**, il Consiglio comunale di Ravarino ha approvato all'unanimità il cambio di destinazione d'uso dell'area su cui sarà realizzato il nuovo magazzino del Gruppo**, dando così il via libera a un intervento destinato a rafforzare ulteriormente la presenza industriale dell'azienda sul territorio.

Il progetto prevede la realizzazione, a fianco dello stabilimento esistente, di un **nuovo magazzino di circa 14.500 metri quadrati**, che consentirà di riportare in prossimità del sito produttivo attività logistiche oggi effettuate presso una struttura esterna.

Una scelta che punta innanzitutto a **semplificare e rendere più efficienti i flussi logistici**, riducendo gli spostamenti tra stabilimento e magazzino esterno e, di conseguenza, la circolazione dei mezzi pesanti. Secondo le stime del progetto, la nuova configurazione permetterà di evitare circa **55 tonnellate di emissioni di CO_2 ogni anno**, cui si aggiungerà una riduzione delle emissioni di **NOx e PM10**.

La nuova struttura rappresenterà inoltre **un ulteriore passo avanti sul fronte dell'autosufficienza energetica e della sostenibilità del polo di Ravarino**. Alla copertura del magazzino sarà infatti associato un **nuovo impianto fotovoltaico** che si aggiungerà a quello già presente sullo stabilimento. A regime, la potenza fotovoltaica complessivamente installata nel sito **raggiungerà circa 1,4 MWp**, aumentando la capacità del polo di produrre energia da fonti rinnovabili. L'intervento comprenderà anche la realizzazione di **nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni**, con l'obiettivo di integrare la nuova struttura nel contesto territoriale e ambientale circostante. Il progetto avrà inoltre una **ricaduta positiva sul piano occupazionale**, prevedendo un **incremento degli operatori presenti nello stabilimento di Ravarino**.

Il nuovo magazzino si inserisce all'interno del più ampio **Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini** che prevede **oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino**. Un programma che punta a consolidare la competitività industriale del Gruppo attraverso interventi destinati a rafforzare produzione, logistica, tecnologia ed efficienza energetica.

"*Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale del Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini, che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino* – dichiara **Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini** – *Integrare produzione e logistica ci permetterà di incrementare la nostra efficienza migliorando il nostro impatto ambientale. È un percorso di crescita che conferma la centralità di Ravarino nelle strategie del Gruppo e la volontà di continuare a investire sul territorio, coniugando competitività, efficienza e sostenibilità*". Con il via libera del Consiglio comunale, Gruppo Fini compie dunque un nuovo passo nel percorso di sviluppo del proprio polo produttivo modenese. **L'investimento rafforza la presenza industriale dell'azienda a Ravarino e crea le condizioni per una crescita futura più efficiente, sostenibile e integrata**, con benefici attesi sul piano logistico, energetico, ambientale e occupazionale.

Soddisfazione è stata espressa dalla Sindaca, Maurizia Rebecchi che ha evidenziato come la pratica per il via libera all'ampliamento sia stata evasa dagli uffici competenti in tempi record: "*Questo intervento porterà benefici in termini occupazionali, per il bilancio del Comune e per l'attrattività del nostro territorio verso le aziende che si vogliano ampliare o insediare. Il Gruppo Fini opera nel settore Agroalimentare, in coerenza con la vocazione agricola del nostro comune, caratterizzato dalla presenza di colture di qualità che possono trovare nelle aziende di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli un sbocco importante*".

MODENA2000

BASSA MODENESE IN EVIDENZA CARPI RAVARINO

Via libera unanime del Consiglio Comunale di Ravarino all'ampliamento del Gruppo Fini

18 Settembre 2026



Il polo produttivo di **Gruppo Fini a Ravarino** si prepara a **una nuova fase di sviluppo**. Nel corso dell'ultima seduta**, il Consiglio comunale di Ravarino ha approvato all'unanimità il cambio di destinazione d'uso dell'area su cui sarà realizzato il nuovo magazzino del Gruppo**, dando così il via libera a un intervento destinato a rafforzare ulteriormente la presenza industriale dell'azienda sul territorio.

Il progetto prevede la realizzazione, a fianco dello stabilimento esistente, di un **nuovo magazzino di circa 14.500 metri quadrati**, che consentirà di riportare in prossimità del sito produttivo attività logistiche oggi effettuate presso una struttura esterna.

Una scelta che punta innanzitutto a **semplificare e rendere più efficienti i flussi logistici**, riducendo gli spostamenti tra stabilimento e magazzino esterno e, di conseguenza, la circolazione dei mezzi pesanti. Secondo le stime del progetto, la nuova configurazione permetterà di evitare circa **55 tonnellate di emissioni di CO_2 ogni anno**, cui si aggiungerà una riduzione delle emissioni di **NOx e PM10**.

La nuova struttura rappresenterà inoltre **un ulteriore passo avanti sul fronte dell'autosufficienza energetica e della sostenibilità del polo di Ravarino**. Alla copertura del magazzino sarà infatti associato un **nuovo impianto fotovoltaico** che si aggiungerà a quello già presente sullo stabilimento. A regime, la potenza fotovoltaica complessivamente installata nel sito **raggiungerà circa 1,4 MWp**, aumentando la capacità del polo di produrre energia da fonti rinnovabili. L'intervento comprenderà anche la realizzazione di **nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni**, con l'obiettivo di integrare la nuova struttura nel contesto territoriale e ambientale circostante. Il progetto avrà inoltre una **ricaduta positiva sul piano occupazionale**, prevedendo un **incremento degli operatori presenti nello stabilimento di Ravarino**.

Il nuovo magazzino si inserisce all'interno del più ampio **Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini** che prevede **oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino**. Un programma che punta a consolidare la competitività industriale del Gruppo attraverso interventi destinati a rafforzare produzione, logistica, tecnologia ed efficienza energetica.

"*Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale del Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini, che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino* – dichiara **Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini** – *Integrare produzione e logistica ci permetterà di incrementare la nostra efficienza migliorando il nostro impatto ambientale. È un percorso di crescita che conferma la centralità di Ravarino nelle strategie del Gruppo e la volontà di continuare a investire sul territorio, coniugando competitività, efficienza e sostenibilità*". Con il via libera del Consiglio comunale, Gruppo Fini compie dunque un nuovo passo nel percorso di sviluppo del proprio polo produttivo modenese. **L'investimento rafforza la presenza industriale dell'azienda a Ravarino e crea le condizioni per una crescita futura più efficiente, sostenibile e integrata**, con benefici attesi sul piano logistico, energetico, ambientale e occupazionale.

Soddisfazione è stata espressa dalla Sindaca, Maurizia Rebecchi che ha evidenziato come la pratica per il via libera all'ampliamento sia stata evasa dagli uffici competenti in tempi record: "*Questo intervento porterà benefici in termini occupazionali, per il bilancio del Comune e per l'attrattività del nostro territorio verso le aziende che si vogliano ampliare o insediare. Il Gruppo Fini opera nel settore Agroalimentare, in coerenza con la vocazione agricola del nostro comune, caratterizzato dalla presenza di colture di qualità che possono trovare nelle aziende di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli un sbocco importante*".

MODENATODAY

IL PROGETTO / RAVARINO

Il Gruppo Fini si allarga: ok al nuovo stabilimento a Ravarino

Redazione
18 settembre 2026 13:46

Si parla di
ampliamenti
stabilimenti

Via libera del Consiglio comunale. Investimento da 20 milioni di euro sul polo produttivo: più efficienza logistica, meno traffico pesante e una maggiore produzione di energia da fonti rinnovabili



Il polo produttivo di Gruppo Fini a Ravarino si prepara a una nuova fase di sviluppo. Nel corso dell'ultima seduta, il Consiglio comunale di Ravarino ha approvato all'unanimità il cambio di destinazione d'uso dell'area su cui sarà realizzato il nuovo magazzino del Gruppo, dando così il via libera a un intervento destinato a rafforzare ulteriormente la presenza industriale dell'azienda sul territorio.

Il progetto prevede la realizzazione, a fianco dello stabilimento esistente, di un nuovo magazzino di circa 14.500 metri quadrati, che consentirà di riportare in prossimità del sito produttivo attività logistiche oggi effettuate presso una struttura esterna.

Una scelta che punta innanzitutto a semplificare e rendere più efficienti i flussi logistici, riducendo gli spostamenti tra stabilimento e magazzino esterno e, di conseguenza, la circolazione dei mezzi pesanti. Secondo le stime del progetto, la nuova configurazione permetterà di evitare circa 55 tonnellate di emissioni di CO_2 ogni anno, cui si aggiungerà una riduzione delle emissioni di NOx e PM10.

La nuova struttura rappresenterà inoltre un ulteriore passo avanti sul fronte dell'autosufficienza energetica e della sostenibilità del polo di Ravarino. Alla copertura del magazzino sarà infatti associato un nuovo impianto fotovoltaico che si aggiungerà a quello già presente sullo stabilimento. A regime, la potenza fotovoltaica complessivamente installata nel sito raggiungerà circa 1,4 MWp, aumentando la capacità del polo di produrre energia da fonti rinnovabili. L'intervento comprenderà anche la realizzazione di nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni, con l'obiettivo di integrare la nuova struttura nel contesto territoriale e ambientale circostante. Il progetto avrà inoltre una ricaduta positiva sul piano occupazionale, prevedendo un incremento degli operatori presenti nello stabilimento di Ravarino.

Il nuovo magazzino si inserisce all'interno del più ampio Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino. Un programma che punta a consolidare la competitività industriale del Gruppo attraverso interventi destinati a rafforzare produzione, logistica, tecnologia ed efficienza energetica.

"Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale del Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini, che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino – dichiara Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini – Integrare produzione e logistica ci permetterà di incrementare la nostra efficienza migliorando il nostro impatto ambientale. È un percorso di crescita che conferma la centralità di Ravarino nelle strategie del Gruppo e la volontà di continuare a investire sul territorio, coniugando competitività, efficienza e sostenibilità". Con il via libera del Consiglio comunale, Gruppo Fini compie dunque un nuovo passo nel percorso di sviluppo del proprio polo produttivo modenese. L'investimento rafforza la presenza industriale dell'azienda a Ravarino e crea le condizioni per una crescita futura più efficiente, sostenibile e integrata, con benefici attesi sul piano logistico, energetico, ambientale e occupazionale.

Soddisfazione è stata espressa dalla sindaca, Maurizia Rebecchi che ha evidenziato come la pratica per il via libera all'ampliamento sia stata evasa dagli uffici competenti in tempi record: "Questo intervento porterà benefici in termini occupazionali, per il bilancio del Comune e per l'attrattività del nostro territorio verso le aziende che si vogliano ampliare o insediare. Il Gruppo Fini opera nel settore Agroalimentare, in coerenza con la vocazione agricola del nostro comune, caratterizzato dalla presenza di colture di qualità che possono trovare nelle aziende di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli un sbocco importante".

sulPanaro.net
Notiziario della Bassa Modenese

Gruppo Fini, a Ravarino via libera al nuovo magazzino da 14.500 metri quadrati

da Redazione |18 Settembre 2026 | In Primo Piano, | Ravarino

RAVARINO - Il polo produttivo di Gruppo Fini a Ravarino si prepara a una nuova fase di sviluppo. Nel corso dell'ultima seduta, il Consiglio comunale di Ravarino ha approvato all'unanimità il cambio di destinazione d'uso dell'area su cui sarà realizzato il nuovo magazzino del Gruppo, dando così il via libera a un intervento destinato a rafforzare ulteriormente la presenza industriale dell'azienda sul territorio. Il progetto prevede la realizzazione, a fianco dello stabilimento esistente, di un nuovo magazzino di circa 14.500 metri quadrati, che consentirà di riportare in prossimità del sito produttivo attività logistiche oggi effettuate presso una struttura esterna. Una scelta che punta innanzitutto a semplificare e rendere più efficienti i flussi logistici, riducendo gli spostamenti tra stabilimento e magazzino esterno e, di conseguenza, la circolazione dei mezzi pesanti. Secondo le stime del progetto, la nuova configurazione permetterà di evitare circa 55 tonnellate di emissioni di CO_2 ogni anno, cui si aggiungerà una riduzione delle emissioni di NOx e PM10.

La nuova struttura rappresenterà inoltre un ulteriore passo avanti sul fronte dell'autosufficienza energetica e della sostenibilità del polo di Ravarino. Alla copertura del magazzino sarà infatti associato un nuovo impianto fotovoltaico che si aggiungerà a quello già presente sullo stabilimento. A regime, la potenza fotovoltaica complessivamente installata nel sito raggiungerà circa 1,4 MWp, aumentando la capacità del polo di produrre energia da fonti rinnovabili. L'intervento comprenderà anche la realizzazione di nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni, con l'obiettivo di integrare la nuova struttura nel contesto territoriale e ambientale circostante. Il progetto avrà inoltre una ricaduta positiva sul piano occupazionale, prevedendo un incremento degli operatori presenti nello stabilimento di Ravarino. Il nuovo magazzino si inserisce all'interno del più ampio Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino. Un programma che punta a consolidare la competitività industriale del Gruppo attraverso interventi destinati a rafforzare produzione, logistica, tecnologia ed efficienza energetica.

> *"Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale del Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini, che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino* – dichiara **Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini** – *Integrare produzione e logistica ci permetterà di incrementare la nostra efficienza migliorando il nostro impatto ambientale. È un percorso di crescita che conferma la centralità di Ravarino nelle strategie del Gruppo e la volontà di continuare a investire sul territorio, coniugando competitività, efficienza e sostenibilità".*
> Soddisfazione è stata espressa dalla **sindaca di Ravarino, Maurizia Rebecchi,** che ha evidenziato come la pratica per il via libera all'ampliamento sia stata evasa dagli uffici competenti in tempi record: *"Questo intervento porterà benefici in termini occupazionali, per il bilancio del Comune e per l'attrattività del nostro territorio verso le aziende che si vogliano ampliare o insediare. Il Gruppo Fini opera nel settore Agroalimentare, in coerenza con la vocazione agricola del nostro comune, caratterizzato dalla presenza di colture di qualità che possono trovare nelle aziende di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli un sbocco importante".*



REGGIO2000

BASSA MODENESE IN EVIDENZA CARPI RAVARINO

Via libera unanime del Consiglio Comunale di Ravarino all'ampliamento del Gruppo Fini

18 Settembre 2026



Il polo produttivo di **Gruppo Fini a Ravarino** si prepara a **una nuova fase di sviluppo**. Nel corso dell'ultima seduta**, il Consiglio comunale di Ravarino ha approvato all'unanimità il cambio di destinazione d'uso dell'area su cui sarà realizzato il nuovo magazzino del Gruppo**, dando così il via libera a un intervento destinato a rafforzare ulteriormente la presenza industriale dell'azienda sul territorio.

Il progetto prevede la realizzazione, a fianco dello stabilimento esistente, di un **nuovo magazzino di circa 14.500 metri quadrati**, che consentirà di riportare in prossimità del sito produttivo attività logistiche oggi effettuate presso una struttura esterna.

Una scelta che punta innanzitutto a **semplificare e rendere più efficienti i flussi logistici**, riducendo gli spostamenti tra stabilimento e magazzino esterno e, di conseguenza, la circolazione dei mezzi pesanti. Secondo le stime del progetto, la nuova configurazione permetterà di evitare circa **55 tonnellate di emissioni di CO_2 ogni anno**, cui si aggiungerà una riduzione delle emissioni di **NOx e PM10**.

La nuova struttura rappresenterà inoltre **un ulteriore passo avanti sul fronte dell'autosufficienza energetica e della sostenibilità del polo di Ravarino**. Alla copertura del magazzino sarà infatti associato un **nuovo impianto fotovoltaico** che si aggiungerà a quello già presente sullo stabilimento. A regime, la potenza fotovoltaica complessivamente installata nel sito **raggiungerà circa 1,4 MWp**, aumentando la capacità del polo di produrre energia da fonti rinnovabili. L'intervento comprenderà anche la realizzazione di **nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni**, con l'obiettivo di integrare la nuova struttura nel contesto territoriale e ambientale circostante. Il progetto avrà inoltre una **ricaduta positiva sul piano occupazionale**, prevedendo un **incremento degli operatori presenti nello stabilimento di Ravarino**.

Il nuovo magazzino si inserisce all'interno del più ampio **Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini** che prevede **oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino**. Un programma che punta a consolidare la competitività industriale del Gruppo attraverso interventi destinati a rafforzare produzione, logistica, tecnologia ed efficienza energetica.

"*Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale del Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini, che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino* – dichiara **Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini** – *Integrare produzione e logistica ci permetterà di incrementare la nostra efficienza migliorando il nostro impatto ambientale. È un percorso di crescita che conferma la centralità di Ravarino nelle strategie del Gruppo e la volontà di continuare a investire sul territorio, coniugando competitività, efficienza e sostenibilità*". Con il via libera del Consiglio comunale, Gruppo Fini compie dunque un nuovo passo nel percorso di sviluppo del proprio polo produttivo modenese. **L'investimento rafforza la presenza industriale dell'azienda a Ravarino e crea le condizioni per una crescita futura più efficiente, sostenibile e integrata**, con benefici attesi sul piano logistico, energetico, ambientale e occupazionale.

Soddisfazione è stata espressa dalla Sindaca, Maurizia Rebecchi che ha evidenziato come la pratica per il via libera all'ampliamento sia stata evasa dagli uffici competenti in tempi record: "*Questo intervento porterà benefici in termini occupazionali, per il bilancio del Comune e per l'attrattività del nostro territorio verso le aziende che si vogliano ampliare o insediare. Il Gruppo Fini opera nel settore Agroalimentare, in coerenza con la vocazione agricola del nostro comune, caratterizzato dalla presenza di colture di qualità che possono trovare nelle aziende di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli un sbocco importante*".

SASSUOLO2000.it
QUOTIDIANO ONLINE

VIA LIBERA UNANIME DEL CONSIGLIO COMUNALE DI RAVARINO ALL'AMPLIAMENTO DEL GRUPPO FINI

Bassa modenese | In evidenza Carpi | Ravarino

Tempo di lettura 2 min.

18 Settembre 2026

Ascolta questo articolo ora...
Via libera unanime del Consiglio Comunale di Ravarino all'ampliament...



Il polo produttivo di **Gruppo Fini a Ravarino** si prepara a **una nuova fase di sviluppo**. Nel corso dell'ultima seduta**, il Consiglio comunale di Ravarino ha approvato all'unanimità il cambio di destinazione d'uso dell'area su cui sarà realizzato il nuovo magazzino del Gruppo**, dando così il via libera a un intervento destinato a rafforzare ulteriormente la presenza industriale dell'azienda sul territorio.

Il progetto prevede la realizzazione, a fianco dello stabilimento esistente, di un **nuovo magazzino di circa 14.500 metri quadrati**, che consentirà di riportare in prossimità del sito produttivo attività logistiche oggi effettuate presso una struttura esterna.

Una scelta che punta innanzitutto a **semplificare e rendere più efficienti i flussi logistici**, riducendo gli spostamenti tra stabilimento e magazzino esterno e, di conseguenza, la circolazione dei mezzi pesanti. Secondo le stime del progetto, la nuova configurazione permetterà di evitare circa **55 tonnellate di emissioni di CO_2 ogni anno**, cui si aggiungerà una riduzione delle emissioni di **NOx e PM10**.

La nuova struttura rappresenterà inoltre **un ulteriore passo avanti sul fronte dell'autosufficienza energetica e della sostenibilità del polo di Ravarino**. Alla copertura del magazzino sarà infatti associato un **nuovo impianto fotovoltaico** che si aggiungerà a quello già presente sullo stabilimento. A regime, la potenza fotovoltaica complessivamente installata nel sito **raggiungerà circa 1,4 MWp**, aumentando la capacità del polo di produrre energia da fonti rinnovabili. L'intervento comprenderà anche la realizzazione di **nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni**, con l'obiettivo di integrare la nuova struttura nel contesto territoriale e ambientale circostante. Il progetto avrà inoltre una **ricaduta positiva sul piano occupazionale**, prevedendo un **incremento degli operatori presenti nello stabilimento di Ravarino**.

Il nuovo magazzino si inserisce all'interno del più ampio **Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini** che prevede **oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino**. Un programma che punta a consolidare la competitività industriale del Gruppo attraverso interventi destinati a rafforzare produzione, logistica, tecnologia ed efficienza energetica.

"*Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale del Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini, che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino* – dichiara **Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini** – *Integrare produzione e logistica ci permetterà di incrementare la nostra efficienza migliorando il nostro impatto ambientale. È un percorso di crescita che conferma la centralità di Ravarino nelle strategie del Gruppo e la volontà di continuare a investire sul territorio, coniugando competitività, efficienza e sostenibilità".* Con il via libera del Consiglio comunale, Gruppo Fini compie dunque un nuovo passo nel percorso di sviluppo del proprio polo produttivo modenese. **L'investimento rafforza la presenza industriale dell'azienda a Ravarino e crea le condizioni per una crescita futura più efficiente, sostenibile e integrata**, con benefici attesi sul piano logistico, energetico, ambientale e occupazionale.

Soddisfazione è stata espressa dalla Sindaca, Maurizia Rebecchi che ha evidenziato come la pratica per il via libera all'ampliamento sia stata evasa dagli uffici competenti in tempi record: "*Questo intervento porterà benefici in termini occupazionali, per il bilancio del Comune e per l'attrattività del nostro territorio verso le aziende che si vogliano ampliare o insediare. Il Gruppo Fini opera nel settore Agroalimentare, in coerenza con la vocazione agricola del nostro comune, caratterizzato dalla presenza di colture di qualità che possono trovare nelle aziende di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli un sbocco importante*".

LA PRESSA
Informazione senza padrini e senza padroni.
18/09/2026 - Aggiornato alle 17:31 95/100

Ravarino, dal Consiglio comunale ok all'ampliamento del Gruppo Fini



Il Consiglio comunale approva all'unanimità il progetto da 14.500 metri quadrati: investimento da 20 milioni

18 settembre 2026 alle 11:34 — 2 minuti di lettura

Il polo produttivo di Gruppo Fini a Ravarino si prepara a una nuova fase di sviluppo. Nel corso dell'ultima seduta, il Consiglio comunale di Ravarino ha approvato all'unanimità il cambio di destinazione d'uso dell'area su cui sarà realizzato il nuovo magazzino del Gruppo, dando così il via libera a un intervento destinato a rafforzare ulteriormente la presenza industriale dell'azienda sul territorio.

Il progetto prevede la realizzazione, a fianco dello stabilimento esistente, di un nuovo magazzino di circa 14.500 metri quadrati, che consentirà di riportare in prossimità del sito produttivo attività logistiche oggi effettuate presso una struttura esterna.
Alla copertura del magazzino sarà associato un nuovo impianto fotovoltaico che si aggiungerà a quello già presente sullo stabilimento. A regime, la potenza fotovoltaica complessivamente installata nel sito raggiungerà circa 1,4 MWp, aumentando la capacità del polo di produrre energia da fonti rinnovabili.
Il nuovo magazzino si inserisce all'interno del più ampio Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino.

'Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale del Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini, che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino – dichiara Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini – Integrare produzione e logistica ci permetterà di incrementare la nostra efficienza migliorando il nostro impatto ambientale.

È un percorso di crescita che conferma la centralità di Ravarino nelle strategie del Gruppo e la volontà di continuare a investire sul territorio, coniugando competitività, efficienza e sostenibilità".
Con il via libera del Consiglio comunale, Gruppo Fini compie dunque un nuovo passo nel percorso di sviluppo del proprio polo produttivo modenese. L'investimento rafforza la presenza industriale dell'azienda a Ravarino e crea le condizioni per una crescita futura più efficiente, sostenibile e integrata, con benefici attesi sul piano logistico, energetico, ambientale e occupazionale'.
'Questo intervento porterà benefici in termini occupazionali, per il bilancio del Comune e per l'attrattività del nostro territorio verso le aziende che si vogliano ampliare o insediare - aggiunge Maurizia Rebecchi -. Il Gruppo Fini opera nel settore Agroalimentare, in coerenza con la vocazione agricola del nostro comune, caratterizzato dalla presenza di colture di qualità che possono trovare nelle aziende di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli un sbocco importante'.

Sorbara & Dintorni
CRONACA, EVENTI E COMUNITÀ DELL'UNIONE

← TORNA ALLE NOTIZIE

HOME / NOTIZIE / RAVARINO

RAVARINO • 18 SETTEMBRE 2026

Ravarino, dal Consiglio comunale ok all'ampliamento del Gruppo Fini

FONTE: LA PRESSA

Il Consiglio comunale di **Ravarino** ha dato via libera all'unanimità all'ampliamento del Gruppo Fini, che prevede un'estensione di 14.500 metri quadrati e un investimento complessivo di 20 milioni di euro. Questa decisione rappresenta un importante sviluppo economico e territoriale per la città, confermando l'impegno dell'amministrazione nel sostenere la crescita delle imprese locali.

LEGGI L'ARTICOLO COMPLETO →



il Resto del Carlino
MODENA

19 set 2026

ALBERTO GRECO
Cronaca

Gruppo Fini: 20 milioni per il polo logistico

Ravarino, via libera dal Comune all'ampliamento del sito produttivo delle 'Conserve della nonna'. Nuovo hub da 14.500 metri quadrati



Lo stabilimento del Gruppo Fini a Ravarino

Il Gruppo Fini si espande a Ravarino. In previsione c'è un investimento di 20 milioni di euro per il nuovo magazzino. Il progetto prevede la costruzione, a fianco dello stabilimento esistente dove si producono le "Conserve della nonna", di un complesso di circa 14.500 metri quadrati, che riporterà in prossimità del sito produttivo attività logistiche oggi effettuate altrove. E' di questi giorni il via libera all'unanimità al cambio di destinazione d'uso dell'area da parte del Consiglio comunale di Ravarino. I vantaggi derivanti da questo investimento sono molteplici, soprattutto dal punto di vista ambientale, per la riduzione della circolazione di mezzi pesanti, che dalle stime si tradurrà in circa 55 tonnellate di minori emissioni di anidride carbonica ogni anno, e in una riduzione delle emissioni di NOx e PM10. Col nuovo magazzino sovrastato da un impianto fotovoltaico, che si aggiunge a quello già presente sullo stabilimento attuale, si raggiungerà a regime una potenza fotovoltaica complessiva installata di circa 1,4 MWp, che aumenterà la capacità del polo di produrre energia da fonti rinnovabili. L'intervento comprenderà anche la realizzazione di nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni, con l'obiettivo di integrare la nuova struttura nel contesto territoriale e ambientale circostante. Positivi anche i riflessi occupazionali.

"Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale del Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini, che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino – dichiara Roberto Vaccari, direttore generale Gruppo Fini –. È un percorso di crescita che conferma la centralità di Ravarino nelle strategie del Gruppo e la volontà di continuare a investire sul territorio, coniugando competitività, efficienza e sostenibilità".

L'investimento rafforza la presenza industriale dell'azienda a Ravarino e crea le condizioni per una crescita futura più efficiente, sostenibile e integrata, con benefici attesi sul piano logistico, energetico, ambientale e occupazionale. E di questo esprime soddisfazione la sindaca Maurizia Rebecchi.

"Questo intervento – dice la sindaca - porterà benefici in termini occupazionali, per il bilancio del Comune e per l'attrattività del nostro territorio verso le aziende che si vogliano ampliare o insediare ed è un riconoscimento della vocazione agricola del nostro Comune, caratterizzato dalla presenza di colture di qualità che possono trovare nelle aziende di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli uno sbocco importante".

Alberto Greco

GAZZETTA DI MODENA

Modena

ECONOMIA E LAVORO

Economia e lavoro

Ravarino, lo stabilimento Fini si amplia: «Un nuovo magazzino con tanti benefici»


Lo stabilimento Fini a Ravarino

Oltre 20 milioni di investimenti annunciati dalla storica azienda modenese del settore alimentare: «Flussi logistici più efficienti, risparmio energetico e ricaduta positiva sul piano occupazionale»

19 settembre 2026 12:34

RAVARINO. Il polo produttivo di **Gruppo Fini a Ravarino** si prepara a una nuova fase di sviluppo. Nel corso dell'ultima seduta, il Consiglio comunale di **Ravarino** ha approvato all'unanimità il cambio di destinazione d'uso dell'area su cui sarà realizzato il nuovo magazzino del Gruppo. Il progetto prevede la realizzazione, a fianco dello stabilimento esistente, di un **nuovo magazzino di circa 14.500 metri quadrati**, che consentirà di riportare in prossimità del sito produttivo attività logistiche oggi effettuate presso una struttura esterna.

Il nuovo magazzino

«Una scelta – fanno sapere dalla storica azienda modenese del settore alimentare – che punta innanzitutto a **semplificare e rendere più efficienti i flussi logistici**, riducendo gli spostamenti tra stabilimento e magazzino esterno e, di conseguenza, la circolazione dei mezzi pesanti. Secondo le stime del progetto, la nuova configurazione permetterà di **evitare circa 55 tonnellate di emissioni di Co2 ogni anno**, cui si aggiungerà una **riduzione delle emissioni di NOx e Pm10**. La nuova struttura rappresenterà inoltre un ulteriore passo avanti sul fronte dell'**autosufficienza energetica** e della sostenibilità del polo di Ravarino. Alla copertura del magazzino sarà infatti associato un **nuovo impianto fotovoltaico** che si aggiungerà a quello già presente sullo stabilimento. A regime, la potenza fotovoltaica complessivamente installata nel sito raggiungerà circa 1,4 MWp, aumentando la capacità del polo di produrre energia da fonti rinnovabili». L'intervento comprenderà anche la realizzazione di **nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni**, con l'obiettivo di integrare la nuova struttura nel contesto territoriale e ambientale circostante. «Il progetto avrà inoltre una **ricaduta positiva sul piano occupazionale**, prevedendo un incremento degli operatori a Ravarino».

Gli investimenti

Il nuovo magazzino si inserisce nel piano industriale 2026-2029 di Gruppo Fini che prevede **oltre 20 milioni di euro di investimenti**, interamente concentrati sul sito di Ravarino. «Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale del piano industriale 2026-2029 di Gruppo Fini – dichiara **Roberto Vaccari**, direttore generale di Gruppo Fini – L'investimento rafforza la presenza industriale dell'azienda a Ravarino e crea le condizioni per una crescita futura più efficiente, sostenibile e integrata, con benefici attesi sul piano logistico, energetico, ambientale e occupazionale».

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

ALIMENTANDO daily

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

LUNEDÌ 21 SETTEMBRE

L'APERTURA DEL VENERDÌ

Corepla e il nodo dei controlli

Tribunale di Milano dispone l'amministrazione giudiziaria per il Consorzio nazionale per la raccolta, il riciclo e il recupero degli imballaggi in plastica. Al centro dei provvedimenti le presunte carenze di vigilanza nei rapporti con Synastra

PRIMO PIANO

Torino, stop alle aperture H24 di Carrefour-GS

IL GRAFFIO DI LUIGI RUBINELLI

Perché Esselunga insiste nel mettere diverse centinaia di referenze non food nella spazio aereo del supermercato?

MERCATO

Francia, 10 milioni di euro di aiuti alle aziende colpite dall'influenza aviaria

AZIENDE E CONSORZI

Gruppo Fini: investimento da oltre 20 milioni di euro per lo stabilimento di Ravarino (Mo)

RETAIL

De Bellis (Coop Lombardia): "Sosteniamo imprese e filiere del territorio"

MAPPAMONDO

Germania / La domanda di proteine fa volare le quotazioni di siero e Smp sulla Borsa di Kempten

B2CHEESE

Tetra Pak presenta in fiera tecnologie e servizi per la filiera lattiero casearia

LUXURY

Un'analisi di Circana spiega come stanno cambiando i comportamenti dei consumatori nella ristorazione europea

Scopri tutti i nostri siti d'informazione

alimentando.info
Food&Beverage

luxuryfb.com
Ristorazione&Hôtellerie

beauty2business.com
Cura persona

hchomecare.it
Cura casa

tgtuttogiocattoli.it
Toys, licensing & kids

planetrefrigeration.it
Refrigerazione

ALIMENTANDO
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

CARNI DOLCI&SALATI FIERE FORMAGGI GROCERY LUXURY MERCATO ORTOFRUTTA RETAIL SALUMI SURG



Gruppo Fini: investimento da oltre 20 milioni di euro per lo stabilimento di Ravarino (Mo)

21 Settembre 2026 - 11:52 | Categorie: Grocery, Tecnologie

Ravarino (Mo) – Via libera del Consiglio comunale di Ravarino al **cambio di destinazione d'uso** dell'area destinata al nuovo magazzino di **Gruppo Fini**, nello stabilimento di Ravarino, in provincia di Modena. La struttura, che sorgerà accanto al sito produttivo esistente, avrà una superficie di circa **14.500 metri quadrati** e rientra nel Piano Industriale 2026-2029, che prevede oltre **20 milioni di euro di investimenti** concentrati sul polo modenese.

Il nuovo magazzino consentirà di riportare all'interno del sito attività logistiche oggi affidate a una struttura esterna, integrando maggiormente produzione e logistica e ottimizzando i flussi. La riduzione degli spostamenti dei mezzi pesanti permetterà, secondo le stime dell'azienda, di evitare circa **55 tonnellate di CO_2 all'anno**, oltre a ridurre le emissioni di NOx e PM10.

Sul tetto della nuova struttura sarà installato un impianto fotovoltaico che, insieme a quello già operativo, porterà la potenza complessiva del polo a circa **1,4 MWp**. Il progetto prevede inoltre nuove fasce verdi e piantumazioni e un **incremento degli operatori presenti sul sito**, con prospettive di crescita anche sul piano occupazionale.

CIBUS LINK

GLOBAL RETAIL



Action debutta in Slovenia e prepara l'ingresso in Bulgaria

SCOPRI DI PIÙ



Lidl cambia guida in Francia: Marin Dokozić prende il posto di John Paul Scally

SCOPRI DI PIÙ



Gruppo MAS integra Maskom e avvia la trasformazione di 20 supermercati a Malaga

SCOPRI DI PIÙ

GDONEWS RETAIL INTELLIGENCE FORUM 2026



GDONews Retail Intelligence Forum 2026

OTTIENI IL TUO PASS D'INGRESSO

18 Novembre | Cinema Orfeo | Milano

Due sessioni e quattro ricerche originali, con keynote, tavole rotonde e momenti di networking dedicati ai temi che stanno cambiando la GDO: digitale, retail media, prossimità e nuovi modelli competitivi.

Ottieni il tuo pass

Partecipa con il tuo team

INDUSTRY UPDATES

McCormick-Unilever, l'acquisizione da 44,8 miliardi sotto la lente dell'antitrust britannico

SCOPRI DI PIÙ



Produzione e logistica più integrate, Gruppo Fini punta 20 milioni su Ravarino

SCOPRI DI PIÙ

Coca-Cola vale 85 miliardi di dollari per l'economia Usa e prepara investimenti per 10 miliardi

SCOPRI DI PIÙ

CIBUS LINK

Copyright (C) 2024 PR ITALIA EDIZIONI SRL. Tutti i diritti riservati.
Ricevi questa mail perché hai prestato il tuo consenso tramite il nostro sito web.

Il nostro indirizzo postale è:
PR ITALIA EDIZIONI SRL Via Emilia All'Angelo 3, Reggio Emilia, Emilia-Romagna 42124 Italy

Per avere più informazioni, risponda a questa email.

Ricevi questa email perché ti sei iscritto alla nostra newsletter.

CIBUSLINK

Produzione e logistica più integrate, Gruppo Fini punta 20 milioni su Ravarino

Di Redazione

Food&Grocery, IN EVIDENZA, Pasta, Pasta fresca | 21 Settembre 2026



Gruppo Fini concentra oltre 20 milioni di euro sul polo produttivo di Ravarino, in provincia di Modena, con un piano industriale destinato a rafforzare la capacità dello stabilimento e a integrare maggiormente le attività produttive e logistiche. Il programma di investimenti 2026-2029 ha compiuto un nuovo passo con l'approvazione unanime, da parte del Consiglio comunale, del cambio di destinazione d'uso dell'area sulla quale sarà costruito un nuovo magazzino.

La struttura sorgerà accanto allo stabilimento esistente e occuperà una superficie di circa 14.500 metri quadrati, consentendo di riportare all'interno del polo attività logistiche attualmente affidate a un magazzino esterno. L'obiettivo è rendere più efficienti i flussi delle merci, ridurre i costi legati ai trasferimenti e aumentare la capacità industriale necessaria ad accompagnare lo sviluppo futuro del gruppo alimentare.

La nuova organizzazione permetterà inoltre di limitare gli spostamenti dei mezzi pesanti tra lo stabilimento e il deposito esterno, con una diminuzione del traffico e delle emissioni. Secondo le stime dell'azienda, l'intervento consentirà di evitare ogni anno l'immissione nell'atmosfera di circa 55 tonnellate di anidride carbonica, oltre a ridurre le emissioni di ossidi di azoto e polveri sottili.

Una parte dell'investimento riguarderà anche la produzione di energia da fonti rinnovabili, poiché sulla copertura del nuovo magazzino sarà installato un impianto fotovoltaico che si aggiungerà a quello già operativo. Una volta completato il progetto, la potenza complessivamente installata nel sito di Ravarino raggiungerà circa 1,4 MWp.

Il piano comprende anche la realizzazione di nuove fasce verdi perimetrali e ulteriori piantumazioni, mentre sul fronte occupazionale è previsto un incremento del numero degli operatori presenti nello stabilimento, anche se al momento non sono stati indicati numeri precisi sulle future assunzioni.

«Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale di un Piano Industriale 2026-2029 che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino», dichiara Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini, sottolineando che l'obiettivo non è soltanto costruire una nuova struttura, ma rendere il polo «più efficiente, integrato e competitivo, creando le condizioni per sostenere la crescita futura dell'azienda».

«Investire a Ravarino significa investire nella capacità industriale del Gruppo e, allo stesso tempo, nel territorio nel quale operiamo», prosegue Vaccari, secondo il quale l'integrazione tra produzione e logistica permetterà di migliorare i flussi, contenere il traffico pesante e ridurre l'impatto ambientale, accompagnando il percorso con un aumento degli addetti presenti nel sito.

Di proprietà della Holding Carisma e interamente italiano, Gruppo Fini opera nel settore alimentare attraverso i marchi Fini e Le Conserve della Nonna. Nato nel 1912 da una salumeria-gastronomia di Modena, il gruppo è oggi una realtà industriale con oltre cento dipendenti e una presenza commerciale in trenta Paesi, mentre Ravarino resta il centro del progetto di sviluppo previsto per il prossimo quadriennio.

DISTRIBUZIONE MODERNA

VIDEO TGDO PODCAST DM MAGAZINE PL MAGAZINE SPECI

Fini Pasta Fresca entra nel segmento del pesce con due nuove ricette



redazione

Fini Pasta Fresca amplia la propria offerta con due nuove proposte a base di pesce: **Ravioli al Salmone Affumicato Antica Bottega** e **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** della linea **Le Ricette Italiane Gourmet**.

Indice dei contenuti

- Una ricetta semplice col salmone protagonista
- Una ricetta più gourmet ai gamberi boreali
- La strategia di mercato

Due ricette, una più mainstream e una gourmet, sviluppate per intercettare la crescita del segmento del ripieno di pesce. Entrambe propongono un ripieno cremoso con pochi ingredienti, un elevato contenuto dell'ingrediente protagonista e sfoglia ruvida e porosa realizzata con farine e uova 100% italiane.

Una ricetta semplice col salmone protagonista

La prima novità porta nella gamma **Antica Bottega** un ripieno a base di **salmone affumicato**, ingrediente che beneficia di un forte trend di crescita e rappresenta oggi il principale segmento all'interno del ripieno di pesce. Fini interpreta questa tendenza con una **ricetta dal gusto più caratterizzato, pulito e appetitoso** che si distingue dalle proposte già presenti sul mercato.

Il ripieno presenta un **elevato contenuto di salmone affumicato**, reso cremoso dall'abbinamento con **ricotta e panna**. La ricetta mantiene una composizione semplice e pulita, con pochi ingredienti, mentre la pasta conferma uno degli elementi distintivi della proposta Fini: una **sfoglia ruvida e porosa**, realizzata con **farine e uova 100% italiane**, pensata per trattenere meglio il condimento e valorizzare l'esperienza al palato. La referenza sarà disponibile in **vaschetta da 250 g**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,49 euro**, a partire da **ottobre 2026**.

Una ricetta più gourmet ai gamberi boreali

Accanto alla proposta mainstream, Fini amplia anche la linea **Le Ricette Italiane Gourmet** con una ricetta pensata per un consumatore alla ricerca di combinazioni più ricercate: i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone**. Protagonisti del ripieno sono i **gamberi boreali**, scelti per le caratteristiche qualitative della loro carne, tenera e dal gusto naturalmente dolce e delicato.

La ricetta li abbina alle **scorzette di limone**, creando un connubio di ispirazione gastronomica che richiama gli accostamenti tipici della cucina dei ristoranti di pesce. Anche in questo caso Fini punta su un **elevato contenuto dell'ingrediente protagonista**, associato a una consistenza cremosa ottenuta con **ricotta e panna**. La ricetta è sviluppata con pochi ingredienti, mentre la sfoglia ruvida e porosa è realizzata con **farine e uova 100% italiane**. La referenza sarà proposta in **vaschetta da 250 g**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,69 euro**, con lancio previsto da **ottobre 2026**.

La strategia di mercato

La scelta di entrare nel segmento del pesce con due referenze differenti risponde a una precisa logica di mercato: intercettare sia il consumatore alla ricerca di un gusto conosciuto e trasversale come quello del salmone, sia quello interessato a un'esperienza gastronomica più distintiva. I **Ravioli al Salmone affumicato Antica Bottega** presidia infatti il segmento principale del ripieno di pesce e punta su un ingrediente in forte crescita; i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet** elevano invece la proposta attraverso un abbinamento gourmet e un ingrediente come il gambero boreale, caratterizzato da gusto delicato e carne tenera.

Due interpretazioni diverse, accomunate dalla stessa filosofia produttiva che caratterizza le produzioni di Fini Pasta Fresca: ricette semplici e pulite, attenzione alla qualità degli ingredienti, cremosità del ripieno e sfoglia ruvida e porosa con farine e uova 100% italiane.

PRODOTTI | 21 Settembre 2026

EDIZIONI PUBBLICITÀ ITALIA

PESCE

Gruppo Fini investe 20 milioni di euro in un nuovo stabilimento: più lavoro, meno consumi ed emissioni

Via libera unanime al nuovo magazzino da 14.500 m²: produzione e logistica più integrate e previste nuove opportunità occupazionali

21, Sep 2026



Il Piano Industriale 2026-2029 di **Gruppo Fini**, con oltre 20 milioni di euro di investimenti interamente concentrati sul sito di Ravarino (MO), compie un nuovo passo avanti. Il progetto prevede la realizzazione, a fianco dello stabilimento esistente, di un nuovo magazzino di circa 14.500 metri quadrati, che consentirà di riportare in prossimità del sito produttivo attività logistiche oggi effettuate presso una struttura esterna.

Una scelta che punta innanzitutto a semplificare e rendere più efficienti i flussi logistici, riducendo gli spostamenti tra stabilimento e magazzino esterno e, di conseguenza, la circolazione dei mezzi pesanti. Secondo le stime del progetto, la nuova configurazione permetterà di evitare circa 55 tonnellate di emissioni di CO_2 ogni anno, cui si aggiungerà una riduzione delle emissioni di NOx e PM10.

La nuova struttura rappresenterà inoltre un ulteriore passo avanti sul fronte dell'autosufficienza energetica e della sostenibilità del polo di Ravarino. Alla copertura del magazzino sarà infatti associato un nuovo impianto fotovoltaico che si aggiungerà a quello già presente sullo stabilimento. A regime, la potenza fotovoltaica complessivamente installata nel sito raggiungerà circa 1,4 MWp, aumentando la capacità del polo di produrre energia da fonti rinnovabili.

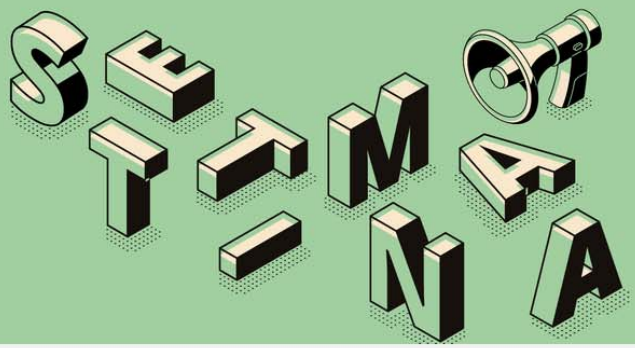
L'intervento comprenderà anche la realizzazione di nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni, con l'obiettivo di integrare la nuova struttura nel contesto territoriale e ambientale circostante. Il progetto avrà inoltre una ricaduta positiva sul piano occupazionale, prevedendo un incremento degli operatori presenti nello stabilimento di Ravarino.

Il nuovo magazzino si inserisce all'interno del più ampio **Piano Industriale 2026-2029** di Gruppo Fini che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino. Un programma che punta a consolidare la competitività industriale del Gruppo attraverso interventi destinati a rafforzare produzione, logistica, tecnologia ed efficienza energetica. «Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale del Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini, che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino» commenta **Roberto Vaccari**, direttore generale di Gruppo Fini. «Integrare produzione e logistica ci permetterà di incrementare la nostra efficienza migliorando il nostro impatto ambientale. È un percorso di crescita che conferma la centralità di Ravarino nelle strategie del Gruppo e la volontà di continuare a investire sul territorio, coniugando competitività, efficienza e sostenibilità».

Con il via libera del Consiglio comunale, Gruppo Fini compie dunque un nuovo passo nel percorso di sviluppo del proprio polo produttivo modenese.

FOOD 35 1991 2026 INDUSTRIA • TRADE • CONSUMATORI

La Settimana





PASTA

Gruppo Fini: 20 milioni di euro in un nuovo stabilimento a Ravarino

Via libera al nuovo magazzino da 14.500 metri quadrati. Il progetto integra produzione e logistica, rafforza la capacità del sito e apre a nuove prospettive occupazionali



Hai ricevuto questa email tramite inoltro e vuoi ricevere le prossime? Iscriviti
Vuoi mandare un tuo commento su questi argomenti? Scrivi qui

Ricevi questa email perché iscritto al nostro database.
Per aggiornare le tue preferenze, clicca qui
Se non visualizzi correttamente, clicca qui

FOOD 35

© 2015-2026 FOOD S.r.l. - Tutti i diritti di riproduzione sono riservati

GRUPPO FINI: 20 MILIONI DI EURO IN UN NUOVO STABILIMENTO A RAVARINO

PASTA 3 min. 21 Settembre 2026

Via libera al nuovo magazzino da 14.500 metri quadrati. Il progetto integra produzione e logistica, rafforza la capacità del sito e apre a nuove prospettive occupazionali



Oltre 20 milioni di euro di investimenti, tutti concentrati nello stabilimento di Ravarino (MO), per rafforzare la capacità industriale, migliorare l'efficienza produttiva e logistica e creare le condizioni per una crescita anche sul piano occupazionale. È questo **l'orizzonte del Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini**, che entra ora in una nuova fase con il via libera unanime del consiglio comunale di Ravarino al cambio di destinazione d'uso dell'area destinata alla realizzazione del nuovo magazzino. L'approvazione rappresenta un passaggio significativo per un progetto che consolida ulteriormente il ruolo di Ravarino nelle strategie industriali del Gruppo.

Più integrazione ed efficienza

Il nuovo magazzino, che sorgerà a fianco dello stabilimento esistente, avrà una superficie di circa 14.500 mq e permetterà di riportare all'interno del polo produttivo attività logistiche oggi affidate a una struttura esterna. L'intervento non rappresenta quindi soltanto un ampliamento degli spazi, ma un investimento nell'organizzazione industriale del sito. L'obiettivo è integrare maggiormente produzione e logistica, rendere più efficienti i flussi e aumentare la capacità del polo per accompagnare lo sviluppo futuro del Gruppo. La nuova configurazione consentirà infatti di ridurre gli spostamenti dei mezzi pesanti tra lo stabilimento e il magazzino esterno, con una conseguente diminuzione del traffico e delle emissioni. La stima è di circa 55 tonnellate di CO_2 in meno ogni anno, oltre alla riduzione delle emissioni di NOx e PM10.

Il lato green dell'investimento

Particolarmente rilevante anche la componente energetica dell'investimento. La copertura del nuovo magazzino ospiterà un impianto fotovoltaico che andrà ad aggiungersi a quello già operativo sullo stabilimento. Al termine dell'intervento, la potenza fotovoltaica complessivamente installata nel polo di Ravarino raggiungerà circa 1,4 MWp, rafforzando la capacità del sito di produrre energia da fonti rinnovabili e riducendo il proprio impatto ambientale.

Il piano di sviluppo comprende inoltre nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni e prevede un incremento degli operatori presenti sul sito, collegando così la crescita degli asset industriali a una prospettiva di sviluppo dell'occupazione.

"Investire a Ravarino significa investire nella capacità industriale del Gruppo e, allo stesso tempo, nel territorio nel quale operiamo – dichiara **Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini** –. *L'integrazione tra produzione e logistica ci permetterà di migliorare i flussi, ridurre il traffico pesante e l'impatto ambientale e accompagnare questo percorso con un previsto incremento degli operatori presenti sul sito. Vogliamo continuare a coniugare competitività, efficienza e sostenibilità, rafforzando la centralità di Ravarino nelle strategie di Gruppo Fini".*

Fornelli d'ITALIA
Le Ri-ricette - l'arte dell'antispreco

Gruppo Fini ottiene l'approvazione per il nuovo magazzino a Ravarino

Il Consiglio comunale di Ravarino approva un nuovo magazzino per il Gruppo Fini, investimenti oltre 20 milioni di euro per potenziare capacità industriale e sostenibilità ambientale.

by redazione Fornelli d'Italia Settembre 21, 2026



Il Consiglio comunale di Ravarino, in provincia di Modena, ha recentemente approvato all'unanimità il cambio di destinazione d'uso dell'area destinata alla costruzione di un nuovo magazzino per il **Gruppo Fini**. Questo provvedimento, avvenuto nel mese di gennaio 2026, rappresenta un passo significativo nell'attuazione del **Piano Industriale 2026-2029**, il quale prevede investimenti superiori a 20 milioni di euro, focalizzati sul potenziamento dello stabilimento di Ravarino. L'obiettivo è quello di accrescere la capacità industriale, ottimizzare l'efficienza produttiva e logistica, e promuovere opportunità di crescita occupazionale.

La nuova struttura sarà collocata adiacente allo stabilimento esistente e occuperà una superficie di circa **14.500 metri quadrati**. Grazie a questo progetto, le attività logistiche attualmente gestite tramite un magazzino esterno verranno integrate all'interno del polo produttivo, migliorando l'integrazione tra produzione e logistica e ottimizzando i flussi operativi. Questo ampliamento è essenziale per aumentare la capacità del sito, in previsione dello sviluppo futuro del Gruppo.

Riduzione del traffico pesante e impatto ambientale positivo

L'integrazione delle attività logistiche avrà anche un impatto positivo sull'ambiente. La diminuzione degli spostamenti dei mezzi pesanti tra lo stabilimento e il magazzino esterno porterà a una significativa riduzione del traffico e delle emissioni inquinanti, con una stima di risparmio di circa **55 tonnellate di CO2 all'anno**, oltre a una diminuzione delle emissioni di NOx e PM10.

Il progetto prevede anche un'importante iniziativa sul fronte energetico. Sulla copertura del nuovo magazzino sarà installato un impianto fotovoltaico che andrà ad aggiungersi a quello già esistente nello stabilimento. Al termine dei lavori, la potenza fotovoltaica complessiva del polo di Ravarino raggiungerà circa **1,4 MWp**, incrementando così la produzione di energia da fonti rinnovabili e contribuendo alla riduzione dell'impatto ambientale del sito.

In aggiunta, il piano include la creazione di nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni, nonché un aumento del numero di operatori presenti nello stabilimento, garantendo così una crescita occupazionale in concomitanza con lo sviluppo delle infrastrutture industriali.

Il commento di Roberto Vaccari sul nuovo magazzino

Roberto Vaccari, direttore generale del **Gruppo Fini**, ha offerto un'analisi dettagliata del nuovo magazzino all'interno del piano di investimenti. Vaccari ha dichiarato che "il nuovo magazzino è un tassello fondamentale di un Piano Industriale 2026-2029 che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino". Ha evidenziato che non si tratta semplicemente di costruire una nuova struttura, ma di rendere il polo produttivo più **efficiente**, **integrato** e **competitivo**, creando le condizioni per sostenere la crescita futura dell'azienda.

Il direttore generale ha anche sottolineato l'importanza del legame tra il progetto industriale e il territorio: "Investire a Ravarino significa investire nella capacità industriale del Gruppo e, allo stesso tempo, nel territorio nel quale operiamo". Vaccari ha aggiunto che l'integrazione tra produzione e logistica migliorerà i flussi, ridurrà il traffico pesante e l'impatto ambientale, accompagnando questo percorso con un previsto incremento degli operatori sul sito.

Il nuovo magazzino si configura come uno dei principali interventi del **Piano Industriale 2026-2029**. Gli investimenti superiori a 20 milioni di euro destinati al sito modenese mirano a consolidare un sistema produttivo più integrato e moderno, in grado di sostenere la crescita aziendale e generare ricadute positive sul territorio in termini di occupazione e indotto. Questo programma conferma la centralità dello stabilimento di Ravarino nelle strategie di sviluppo del **Gruppo Fini**, attraverso investimenti che riguardano capacità industriale, efficienza logistica, sostenibilità ambientale e occupazione.

HORECA NEWS

THE DAILY NEWSLETTER

LA NEWSLETTER PER I PROFESSIONISTI DELL'HORECA E DEL FOODSERVICE



GRUPPO FINI

Gruppo Fini, via libera al nuovo magazzino di Ravarino

Parte del piano industriale per rafforzare produzione e logistica.



Principe di Savoia, l'ultima drink list prima dei lavori: il racconto di Daniele Celli

Il racconto di Daniele Celli tra mixology, ospitalità e futuro del team.

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

SCRIVI ALLA REDAZIONE

HorecaNews

info@horecanewsletter.com

Visualizza tutte le newsletter precedenti:
www.horecanewsletter.com

Non vuoi più ricevere questa newsletter?

Cancella la tua iscrizione

HORECA NEWS

TUTTE LE NOTIZIE | NOTIZIE HORECA | RISTORAZIONE | OSPITALITÀ | DISTRIBUZIONE | PRODOTTI | DISPENSA HORECA | EVE

Gruppo Fini, via libera al nuovo magazzino di Ravarino

Gruppo Fini ottiene il via libera al nuovo magazzino di Ravarino, parte del piano industriale da oltre 20 milioni di euro per rafforzare produzione e logistica

CRONACA PER L'IMPRESA

Redazione 21 Sett 2026 - 15:47



GRUPPO FINI

CRONACA PER L'IMPRESA - Il Consiglio comunale di Ravarino (MO) ha approvato all'unanimità il cambio di destinazione d'uso dell'area su cui sorgerà il nuovo magazzino di **Gruppo Fini**. Il provvedimento segna un passaggio nell'attuazione del Piano Industriale 2026-2029, che prevede investimenti per oltre 20 milioni di euro interamente concentrati sullo stabilimento modenese, con l'obiettivo di rafforzare la capacità industriale, migliorare l'efficienza produttiva e logistica e creare le condizioni per una crescita anche occupazionale.

La nuova struttura sarà realizzata **accanto allo stabilimento esistente** e **occuperà una superficie di circa 14.500 metri quadrati**. Il progetto consentirà di riportare all'interno del polo produttivo le attività logistiche attualmente gestite attraverso un magazzino esterno, integrando maggiormente produzione e logistica e rendendo più efficienti i flussi operativi. L'ampliamento permetterà inoltre di aumentare la capacità del sito in funzione dello sviluppo futuro del Gruppo.

Meno traffico pesante e un nuovo impianto fotovoltaico

L'accentramento delle attività logistiche avrà **ricadute anche sul piano ambientale**. La riduzione degli spostamenti dei mezzi pesanti tra lo stabilimento e il magazzino esterno comporterà infatti una **diminuzione del traffico e delle emissioni**, con un risparmio stimato di circa 55 tonnellate di CO2 all'anno, oltre a minori emissioni di NOx e PM10.

Il progetto comprende anche un **intervento sul fronte energetico**. Sulla copertura del nuovo magazzino sarà installato un impianto fotovoltaico che si aggiungerà a quello già operativo nello stabilimento. Una volta completati i lavori, la potenza fotovoltaica complessiva del polo di Ravarino raggiungerà circa 1,4 MWp, aumentando la produzione di energia da fonti rinnovabili e contribuendo alla riduzione dell'impatto ambientale del sito.

Sono inoltre previste **nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni**. Il piano contempla anche un incremento degli operatori presenti nello stabilimento, affiancando così allo sviluppo delle infrastrutture industriali una prospettiva di crescita occupazionale.

Vaccari: «Un polo produttivo più efficiente, integrato e competitivo»

A spiegare il ruolo del nuovo magazzino nel programma di investimenti è **Roberto Vaccari**, direttore generale di Gruppo Fini.



«Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale di un Piano Industriale 2026-2029 che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino – dichiara Vaccari – *Non si tratta quindi semplicemente di realizzare una nuova struttura, ma di rendere il nostro polo produttivo più efficiente, integrato e competitivo, creando le condizioni per sostenere la crescita futura dell'azienda».*

Il direttore generale sottolinea anche il legame tra il progetto industriale e il territorio: *«Investire a Ravarino significa investire nella capacità industriale del Gruppo e, allo stesso tempo, nel territorio nel quale operiamo* – prosegue Vaccari – *L'integrazione tra produzione e logistica ci permetterà di migliorare i flussi, ridurre il traffico pesante e l'impatto ambientale e accompagnare questo percorso con un previsto incremento degli operatori presenti sul sito. Vogliamo continuare a coniugare competitività, efficienza e sostenibilità, rafforzando la centralità di Ravarino nelle strategie di Gruppo Fini».*

Il nuovo magazzino rappresenta uno degli interventi principali del **Piano Industriale 2026-2029**. Gli oltre 20 milioni di euro destinati al sito modenese puntano a consolidare un sistema produttivo più integrato e moderno, in grado di sostenere la crescita aziendale e generare ricadute positive sul territorio in termini di occupazione e indotto. Il programma conferma così la centralità dello stabilimento di Ravarino nelle strategie di sviluppo di Gruppo Fini, attraverso investimenti che interessano capacità industriale, efficienza logistica, sostenibilità ambientale e occupazione.

ITALIAN FOOD TODAY
QUOTIDIANO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE E DELL'HO.RE.CA

IMPRESE & C

Gruppo Fini investe 20 milioni di euro in un nuovo stabilimento

21 Settembre 2026



Via libera al nuovo magazzino da 14.500 metri quadrati. Il progetto integra produzione e logistica, rafforza la capacità del sito e apre a nuove prospettive occupazionali

Oltre 20 milioni di euro di investimenti, tutti concentrati nello stabilimento di Ravarino (MO), per rafforzare la capacità industriale, migliorare l'efficienza produttiva e logistica e creare le condizioni per una crescita anche sul piano occupazionale. È questo l'orizzonte del **Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini** che entra ora in una nuova fase con il **via libera unanime del Consiglio comunale di Ravarino** al cambio di destinazione d'uso dell'area destinata alla realizzazione del nuovo magazzino. L'approvazione, rappresenta un passaggio significativo per un progetto che consolida ulteriormente il ruolo di Ravarino nelle strategie industriali del Gruppo.

Il nuovo magazzino, che sorgerà a fianco dello stabilimento esistente, avrà una superficie di circa 14.500 metri quadrati e permetterà di riportare all'interno del polo produttivo attività logistiche oggi affidate a una struttura esterna. L'intervento non rappresenta quindi soltanto un ampliamento degli spazi, ma un **investimento nell'organizzazione industriale del sito**, con **l'obiettivo di integrare maggiormente produzione e logistica, rendere più efficienti i flussi e aumentare la capacità del polo per accompagnare lo sviluppo futuro del Gruppo**. La nuova configurazione consentirà infatti di **ridurre gli spostamenti dei mezzi pesanti tra lo stabilimento e il magazzino esterno,** con una conseguente **diminuzione del traffico e delle emissioni**. La stima è di circa **55 tonnellate di CO_2 in meno ogni anno**, oltre alla riduzione delle emissioni di NOx e PM10.

Particolarmente rilevante anche la componente energetica dell'investimento. **La copertura del nuovo magazzino ospiterà infatti un impianto fotovoltaico che andrà ad aggiungersi a quello già operativo sullo stabilimento.** Al termine dell'intervento, **la potenza fotovoltaica** complessivamente installata nel polo di Ravarino raggiungerà circa **1,4 MWp**, rafforzando la capacità del sito di produrre energia da fonti rinnovabili e riducendo il proprio impatto ambientale.

Il piano di sviluppo comprende inoltre **nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni** e prevede un **incremento degli operatori presenti sul sito**, collegando così la crescita degli asset industriali a una prospettiva di sviluppo dell'occupazione.

"***Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale di un Piano Industriale 2026-2029 che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino*** – dichiara **Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini** – ***Non si tratta quindi semplicemente di realizzare una nuova struttura, ma di rendere il nostro polo produttivo più efficiente, integrato e competitivo, creando le condizioni per sostenere la crescita futura dell'azienda***". "***Investire a Ravarino significa investire nella capacità industriale del Gruppo e, allo stesso tempo, nel territorio nel quale operiamo*** – prosegue Vaccari – ***L'integrazione tra produzione e logistica ci permetterà di migliorare i flussi, ridurre il traffico pesante e l'impatto ambientale e accompagnare questo percorso con un previsto incremento degli operatori presenti sul sito. Vogliamo continuare a coniugare competitività, efficienza e sostenibilità, rafforzando la centralità di Ravarino nelle strategie di Gruppo Fini***".

Con il nuovo magazzino prende dunque forma uno degli interventi più significativi del programma di sviluppo del polo modenese. **I 20 milioni di euro previsti dal Piano Industriale 2026-2029 rappresentano una scelta strategica di lungo periodo**, finalizzata a consolidare a Ravarino un sistema produttivo sempre più integrato e moderno, capace di sostenere la crescita di Gruppo Fini e di generare ricadute positive sul territorio anche in termini di occupazione e indotto.

Un progetto che lega sviluppo industriale, investimenti, sostenibilità ambientale e rafforzamento occupazionale, confermando l'impegno di Gruppo Fini a mantenere a Ravarino il cuore del proprio progetto di crescita.

italypost
Raccontiamo il futuro di imprese e territori

di Lorenzo Morelli

21 Settembre 2026, 20:00

Food

Gruppo Fini investe oltre 20 milioni a Ravarino: via libera al nuovo magazzino per integrare produzione e logistica



Lo stabilimento di Ravarino (MO) del Gruppo Fini (courtesy Gruppo Fini)

ASCOLTA L'ARTICOLO PLAY

Gruppo Fini accelera sul polo produttivo di Ravarino, nel Modenese, dove concentrerà oltre 20 milioni di euro di investimenti nell'intero piano industriale 2026-2029, interamente dedicato al sito modenese. Il progetto dell'azienda che produce pasta e sughi pronti entra ora nella fase operativa dopo il via libera unanime del Consiglio comunale

RASSEGNA BUSINESS

Industria

Investimenti di Gruppo Fini a Ravarino: nuovo magazzino e sviluppo integrato



Il piano industriale di Gruppo Fini prevede un nuovo magazzino, efficienza logistica, riduzione emissioni e crescita occupazionale a Ravarino.

21 Settembre 2026, 15:20 | 2' di lettura
Di Redazione Rassegna Business

L'integrazione tra produzione e logistica rappresenta un elemento chiave per la competitività delle imprese manifatturiere. In questa direzione si muove il **Piano Industriale 2026-2029** di **Gruppo Fini**, che prevede **oltre 20 milioni di euro di investimenti** focalizzati sullo stabilimento di Ravarino (MO), con l'obiettivo di rafforzare la capacità produttiva, migliorare l'efficienza operativa e generare nuove opportunità occupazionali.

Il progetto principale riguarda la realizzazione di un **nuovo magazzino da 14.500 metri quadrati**, approvato dal Consiglio comunale di Ravarino. Questa struttura sarà adiacente allo stabilimento esistente e permetterà di riportare all'interno del polo produttivo le attività logistiche attualmente gestite in una sede esterna. L'iniziativa mira a **integrare maggiormente produzione e logistica**, ottimizzando i flussi interni e aumentando la capacità complessiva del sito.

L'implementazione del nuovo magazzino consentirà una **riduzione dei trasferimenti tra stabilimento e magazzino esterno**, con effetti positivi sui costi operativi e sull'ambiente. Le stime indicano una diminuzione di circa **55 tonnellate di CO_2 all'anno**, oltre alla riduzione delle emissioni di NOx e PM10, grazie al minor traffico pesante.

Sul fronte energetico, il piano prevede l'installazione di un **impianto fotovoltaico sulla copertura del nuovo magazzino**, che si aggiungerà a quello già presente nello stabilimento. Al termine dei lavori, la potenza fotovoltaica totale raggiungerà circa **1,4 MWp**, incrementando la produzione di energia da fonti rinnovabili e contribuendo ulteriormente alla sostenibilità ambientale del polo.

L'intervento include anche la realizzazione di **nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni**, oltre a un previsto **aumento degli operatori presenti sul sito**. Questi elementi collegano lo sviluppo degli asset industriali a una prospettiva concreta di crescita dell'occupazione locale.

Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini, ha dichiarato:

> *"il nuovo magazzino è un tassello fondamentale di un Piano Industriale 2026-2029 che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino. Non si tratta quindi semplicemente di realizzare una nuova struttura, ma di rendere il nostro polo produttivo più efficiente, integrato e competitivo, creando le condizioni per sostenere la crescita futura dell'azienda".*

Roberto Vaccari ha inoltre spiegato:

> *"investire a Ravarino significa investire nella capacità industriale del Gruppo e, allo stesso tempo, nel territorio nel quale operiamo. L'integrazione tra produzione e logistica ci permetterà di migliorare i flussi, ridurre il traffico pesante e l'impatto ambientale e accompagnare questo percorso con un previsto incremento degli operatori presenti sul sito. Vogliamo continuare a coniugare competitività, efficienza e sostenibilità, rafforzando la centralità di Ravarino nelle strategie di Gruppo Fini".*

L'avvio del nuovo magazzino rappresenta uno degli interventi più rilevanti del programma industriale della società nel distretto modenese. I 20 milioni di euro previsti dal Piano Industriale 2026-2029 sono destinati a consolidare un sistema produttivo integrato e moderno, in grado di sostenere la crescita aziendale e generare ricadute positive sul territorio sia in termini occupazionali sia per l'indotto locale.

L'iniziativa conferma l'impegno della società nel mantenere a Ravarino il centro delle proprie strategie industriali, puntando su sviluppo tecnologico, sostenibilità ambientale e rafforzamento delle prospettive occupazionali.

Uomini & Donne della Comunicazione



BRAND ◦ MARKETING ◦ SLIDER

Gruppo Fini investe 20 milioni di euro in uno stabilimento

Via libera al nuovo magazzino da 14.500 metri quadrati. Il progetto integra produzione e logistica, rafforza la capacità del sito e apre a nuove prospettive occupazionali

written by Redazione | 21 Settembre 2026 | 0 comments

Oltre 20 milioni di euro di investimenti, tutti concentrati nello stabilimento di Ravarino (MO), per rafforzare la capacità industriale, migliorare l'efficienza produttiva e logistica e creare le condizioni per una crescita anche sul piano occupazionale. È questo l'orizzonte del **Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini** che entra ora in una nuova fase con il **via libera unanime del Consiglio comunale di Ravarino** al cambio di destinazione d'uso dell'area destinata alla realizzazione del nuovo magazzino. L'approvazione, rappresenta un passaggio significativo per un progetto che consolida ulteriormente il ruolo di Ravarino nelle strategie industriali del Gruppo.

Il nuovo magazzino, che sorgerà a fianco dello stabilimento esistente, avrà una superficie di circa 14.500 metri quadrati e permetterà di riportare all'interno del polo produttivo attività logistiche oggi affidate a una struttura esterna. L'intervento non rappresenta quindi soltanto un ampliamento degli spazi, ma un **investimento nell'organizzazione industriale del sito**, con **l'obiettivo di integrare maggiormente produzione e logistica, rendere più efficienti i flussi e aumentare la capacità del polo per accompagnare lo sviluppo futuro del Gruppo**. La nuova configurazione consentirà infatti di **ridurre gli spostamenti dei mezzi pesanti tra lo stabilimento e il magazzino esterno,** con una conseguente **diminuzione del traffico e delle emissioni**. La stima è di circa **55 tonnellate di CO_2 in meno ogni anno**, oltre alla riduzione delle emissioni di NOx e PM10.

Particolarmente rilevante anche la componente energetica dell'investimento. **La copertura del nuovo magazzino ospiterà infatti un impianto fotovoltaico che andrà ad aggiungersi a quello già operativo sullo stabilimento.** Al termine dell'intervento, **la potenza fotovoltaica** complessivamente installata nel polo di Ravarino raggiungerà circa **1,4 MWp**, rafforzando la capacità del sito di produrre energia da fonti rinnovabili e riducendo il proprio impatto ambientale.

Gruppo Fini investe 20 milioni di euro in un nuovo stabilimento: più lavoro, meno consumi ed emissioni

Il piano di sviluppo comprende inoltre **nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni** e prevede un **incremento degli operatori presenti sul sito**, collegando così la crescita degli asset industriali a una prospettiva di sviluppo dell'occupazione.

"***Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale di un Piano Industriale 2026-2029 che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino*** – dichiara **Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini** – ***Non si tratta quindi semplicemente di realizzare una nuova struttura, ma di rendere il nostro polo produttivo più efficiente, integrato e competitivo, creando le condizioni per sostenere la crescita futura dell'azienda***". "***Investire a Ravarino significa investire nella capacità industriale del Gruppo e, allo stesso tempo, nel territorio nel quale operiamo*** – prosegue Vaccari – ***L'integrazione tra produzione e logistica ci permetterà di migliorare i flussi, ridurre il traffico pesante e l'impatto ambientale e accompagnare questo percorso con un previsto incremento degli operatori presenti sul sito. Vogliamo continuare a coniugare competitività, efficienza e sostenibilità, rafforzando la centralità di Ravarino nelle strategie di Gruppo Fini***".

Con il nuovo magazzino prende dunque forma uno degli interventi più significativi del programma di sviluppo del polo modenese. **I 20 milioni di euro previsti dal Piano Industriale 2026-2029 rappresentano una scelta strategica di lungo periodo**, finalizzata a consolidare a Ravarino un sistema produttivo sempre più integrato e moderno, capace di sostenere la crescita di Gruppo Fini e di generare ricadute positive sul territorio anche in termini di occupazione e indotto.

Un progetto che lega sviluppo industriale, investimenti, sostenibilità ambientale e rafforzamento occupazionale, confermando l'impegno di Gruppo Fini a mantenere a Ravarino il cuore del proprio progetto di crescita.

the First
Food. Beverage. Hospitality

FOOD

Gruppo Fini: nuovo stabilimento da oltre 20 milioni di euro

Lo storico marchio italiano di pasta fresca compie un passo importante per rafforzare il polo produttivo di Ravarino (in provincia di Modena) e la sostenibilità del gruppo, grazie a un investimento che ha l'obiettivo di generare più occupazione e ridurre consumi ed emissioni

Redazione | Settembre 22, 2026 | 27 | 0



Il via libera unanime del Consiglio comunale al nuovo magazzino da 14.500 mq rappresenta un importante passo avanti nel Piano Industriale 2026-2029, che promette produzione e logistica più integrate, maggiori efficienza e capacità industriale del polo e nuove opportunità occupazionali. L'intervento consentirà infatti di ridurre i trasferimenti verso il magazzino esterno, con benefici sui costi e sull'impatto ambientale, stimato in circa 55 tonnellate di CO_2 in meno ogni anno. Il progetto prevede inoltre un nuovo impianto fotovoltaico, per una potenza complessiva nel sito di circa 1,4 MWp, e un incremento degli operatori presenti a Ravarino.

Un nuovo futuro industriale per Ravarino

Con gli oltre 20 milioni di euro di investimenti, tutti concentrati nello stabilimento di Ravarino (MO), il Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini entra in una nuova fase, che inizia con il cambio di destinazione dell'uso dell'area destinata alla realizzazione del nuovo magazzino e consolida ulteriormente il ruolo di Ravarino nelle strategie industriali del Gruppo. Qui infatti prenderà forma un progetto innovativo di efficientamento produttivo e logistico, capace di creare per l'azienda le condizioni per una crescita anche sul piano occupazionale.

FOOD SERVICE RETAIL & FRANCHISING REAL ESTATE & TRAVEL INDUSTRIA F&B

GRUPPO FINI, 20 MILIONI DI EURO PER IL FUTURO INDUSTRIALE DI RAVARINO

NEWS 1 min 22 Settembre 2026

Via libera al nuovo magazzino da 14.500 mq. Il progetto integra produzione e logistica, rafforza la capacità del sito e apre a nuove prospettive occupazionali



Il Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini entra in una nuova fase con il via libera unanime del **Consiglio comunale di Ravarino** al cambio di destinazione d'uso dell'area destinata alla realizzazione del nuovo magazzino. L'approvazione, rappresenta un passaggio significativo per un progetto che consolida ulteriormente il ruolo di Ravarino nelle strategie industriali del gruppo.

Il nuovo magazzino, che sorgerà a fianco dello stabilimento esistente, avrà una superficie di circa **14.500 metri quadrati** e permetterà di riportare all'interno del polo produttivo attività logistiche oggi affidate a una struttura esterna. L'intervento non rappresenta soltanto un ampliamento degli spazi, ma un investimento nell'organizzazione industriale del sito, con l'obiettivo di integrare maggiormente **produzione e logistica**.

La nuova configurazione consentirà infatti di **ridurre gli spostamenti** dei mezzi pesanti tra lo stabilimento e il magazzino esterno, con una conseguente diminuzione del traffico e delle emissioni. La stima è di circa 55 tonnellate di CO_2 in meno ogni anno, oltre alla riduzione delle emissioni di NOx e PM10.

Particolarmente rilevante anche la componente energetica dell'investimento. La copertura del magazzino ospiterà infatti un **impianto fotovoltaico** che andrà ad aggiungersi a quello già operativo sullo stabilimento. Al termine dell'intervento, la potenza fotovoltaica complessivamente installata nel polo di Ravarino raggiungerà circa 1,4 MWp, rafforzando la capacità del sito di produrre energia da fonti rinnovabili e riducendo il proprio impatto ambientale.

Il piano di sviluppo comprende inoltre nuove **fasce verdi perimetrali** e piantumazioni e prevede un incremento degli operatori presenti sul sito, collegando così la crescita degli asset industriali a una prospettiva di sviluppo dell'occupazione.

"*Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale di un Piano Industriale 2026-2029 che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino* – **dichiara Roberto Vaccari, Direttore generale Gruppo Fini**. *Non si tratta quindi semplicemente di realizzare una nuova struttura, ma di rendere il nostro polo produttivo più efficiente, integrato e competitivo, creando le condizioni per sostenere la crescita futura dell'azienda". "Investire a Ravarino significa investire nella capacità industriale del Gruppo e, allo stesso tempo, nel territorio nel quale operiamo* – prosegue Vaccari – *L'integrazione tra produzione e logistica ci permetterà di migliorare i flussi, ridurre il traffico pesante e l'impatto ambientale e accompagnare questo percorso con un previsto incremento degli operatori presenti sul sito. Vogliamo continuare a coniugare competitività, efficienza e sostenibilità, rafforzando la centralità di Ravarino nelle strategie di Gruppo Fini*".



Roberto Vaccari, Direttore Generale Gruppo Fini

Con il nuovo magazzino prende dunque forma uno degli interventi più significativi del programma di sviluppo del polo modenese. I **20 milioni di euro** previsti dal Piano Industriale 2026-2029 rappresentano una scelta strategica di lungo periodo, finalizzata a consolidare a Ravarino un sistema produttivo sempre più integrato e moderno, capace di sostenere la crescita di Gruppo Fini e di generare ricadute positive sul territorio anche in termini di occupazione e indotto.

MARK UP
MARKETING & CONSUMI PROTAGONISTI QUADERNI REAL & FRA
NEWS I PIÙ VISTI LE OPINIONI EVENTI MAPPA DELLA DISTRIBUZIONE VIDEO PODCAST

Fini: 20 milioni di euro per crescere a Ravarino (Mo)

Riccardo Nissotti 22 Settembre 2026



lo stabilimento di Ravarino (Mo) di Fini

Efficienza, logistica, occupazione, fotovoltaico e produzione industriale sono i capitoli al centro dell'investimento di Fini

Fini, società di **Holding Carisma**, produttore food con anche l'omonimo marchio di pasta fresca, **stanzia oltre 20 milioni di euro di investimenti per lo stabilimento di Ravarino (Mo)**. I fondi saranno utilizzati per **rafforzare la capacità industriale**, **migliorare l'efficienza produttiva e logistica**. L'iniziativa pone le basi per una crescita degli occupati.

Il nuovo magazzino di Fini

Il nuovo magazzino, che sorgerà a fianco dello stabilimento esistente, avrà una superficie di circa 14.500 mq e con la sua creazione sarà possibile riportare nel polo di Ravarino le attività logistiche oggi affidate a una struttura esterna. Così l'intervento vuole integrare di più produzione e logistica. La nuova configurazione consentirà di ridurre gli spostamenti dei mezzi tra lo stabilimento e il magazzino esterno, con una conseguente diminuzione del traffico e delle emissioni.

Fini e il fotovoltaico

"L'integrazione tra produzione e logistica -spiega **Roberto Vaccari**, direttore generale di Fini- ci permetterà di **migliorare i flussi**, ridurre il traffico pesante e l'impatto ambientale e accompagnare questo percorso con un previsto incremento degli operatori presenti sul sito".



Roberto Vaccari, direttore generale di Fini

L'intervento rientra nel piano industriale 2026-2029 di Fini, in cui la componente ambientale ha una sua rilevanza, come dimostra anche la copertura del nuovo magazzino, dotata di impianto fotovoltaico, che andrà ad aggiungersi a quello già operativo sullo stabilimento. Al termine dell'intervento, la potenza fotovoltaica del polo di Ravarino raggiungerà circa 1,4 MWp.

Il piano di sviluppo comprende inoltre nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni.

SUPPLYCHAINITALY
Il giornale online del made in Italy che si muove

LOGISTICA

Le Conserve della Nonna (Fini) accentra la logistica a Ravarino

Prevista la realizzazione di un polo da 14.500 metri quadrati al fianco dello stabilimento produttivo

DI **REDAZIONE SUPPLY CHAIN ITALY** | 22 SETTEMBRE 2026



Le Conserve della Nonna, brand del gruppo Fini che commercializza sughi, passate e confetture, riporterà alcune attività logistiche al fianco dello stabilimento produttivo di Ravarino, in provincia di Modena.
Il via libera all'investimento, previsto dal Piano Industriale 2026-2029 dell'azienda e del valore di 20 milioni di euro, è arrivato con l'ok accordato al cambio di destinazione d'uso dell'area del comune interessato. A darne conto è tra gli altri *Il Resto del Carlino*.
Esteso su 14.500 metri quadrati, il polo avrà un impianto fotovoltaico a copertura. La sua realizzazione comporterà anche la creazione di fasce verdi perimetrali e piantumazioni. Alla testata Roberto Vaccari, direttore generale Gruppo Fini, ha descritto il magazzino come un "tassello fondamentale" del Piano Industriale 2026-2029.

Tra i benefici che ne deriveranno, secondo le stime, ci saranno il risparmio di circa 55 tonnellate di emissioni di Co2 ogni anno per la riduzione dei trasporti su strada, nonché ricadute positive, non precisate, sul piano occupazionale, con un incremento degli operatori.

DISTRIBUZIONE MODERNA

NEWSLETTER quotidiana

Notizia del Giorno



Supernova acquista Le Vele di Desenzano del Garda: 6 centri in 14 mesi

Sesta acquisizione tricolore per l'austriaca **Supernova**, che rileva il **Centro Commerciale Le Vele di Desenzano del Garda**, in provincia di Brescia.

News



Unieuro inaugura a Lissone (Mb) il suo nuovo format con il Client Hub e l'assistente AI

Unieuro ha presentato a **Lissone (Mb)** il **nuovo format retail** con più servizi, più tecnologia, più consulenza e una nuova organizzazione…

Lidl Italia sfida i grandi brand del design con il set copripiumino Livarno

Lidl Italia ha introdotto nei suoi supermercati una **nuova linea di biancheria per la camera da letto** che sfida i grandi marchi del design.

Savills: negli ultimi tre anni i canoni degli shopping center prime in Europa sono aumentati

Secondo i dati dell'ultima ricerca di **Savills**, negli ultimi tre anni i **canoni dei centri commerciali prime** in Europa sono **aumentati del 2%**…



Gruppo Fini investe oltre 20 milioni di euro in un nuovo stabilimento a Ravarino (Mo)

Gruppo Fini ha annunciato il **Piano Industriale 2026-2029** che prevede **oltre 20 milioni di euro di investimenti**, tutti concentrati nello **stabi…**

DISTRIBUZIONE MODERNA

CHI SIAMO | CONTATTI | PRIVACY | EDIZIONI DM

DISTRIBUZIONE MODERNA
Il primo quotidiano online sulla GDO

Gruppo Fini investe oltre 20 milioni di euro in un nuovo stabilimento a Ravarino (Mo)

Ascolta ora 3 min listen
Powered by Trinity Audio



redazione

Gruppo Fini ha annunciato il **Piano Industriale 2026-2029** che prevede **oltre 20 milioni di euro di investimenti**, tutti concentrati nello **stabilimento di Ravarino (Mo)**, per rafforzare la capacità industriale, migliorare l'efficienza produttiva e logistica e creare le condizioni per una crescita anche sul piano occupazionale.

Indice dei contenuti

Il nuovo magazzino
Il commento

Il via libera unanime del Consiglio comunale di Ravarino al cambio di destinazione d'uso dell'area destinata alla realizzazione del nuovo magazzino rappresenta un passaggio significativo per un progetto che consolida ulteriormente il ruolo di Ravarino nelle strategie industriali del Gruppo.

Il nuovo magazzino

Il **nuovo magazzino**, che sorgerà a fianco dello stabilimento esistente, avrà una **superficie di circa 14.500 mq** e permetterà di riportare all'interno del polo produttivo attività logistiche oggi affidate a una struttura esterna. L'intervento non rappresenta quindi soltanto un ampliamento degli spazi, ma un investimento nell'organizzazione industriale del sito, con l'obiettivo di integrare maggiormente produzione e logistica, rendere più efficienti i flussi e aumentare la capacità del polo per accompagnare lo sviluppo futuro del Gruppo.

La nuova configurazione consentirà infatti di ridurre gli spostamenti dei mezzi pesanti tra lo stabilimento e il magazzino esterno, con una conseguente diminuzione del traffico e delle emissioni. La stima è di circa **55 tonnellate di CO2 in meno ogni anno**, oltre alla riduzione delle emissioni di NOx e PM10.

Particolarmente rilevante anche la componente energetica dell'investimento. La copertura del nuovo magazzino ospiterà infatti un **impianto fotovoltaico** che andrà ad aggiungersi a quello già operativo sullo stabilimento. Al termine dell'intervento, la **potenza fotovoltaica** complessivamente installata nel polo di Ravarino raggiungerà **circa 1,4 MWp**, rafforzando la capacità del sito di produrre energia da fonti rinnovabili e riducendo il proprio impatto ambientale. Il piano di sviluppo comprende inoltre **nuove fasce verdi perimetrali** e **piantumazioni** e prevede un incremento degli operatori presenti sul sito, collegando così la crescita degli asset industriali a una prospettiva di sviluppo dell'occupazione.

Il commento

"Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale di un Piano Industriale 2026-2029 che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino", dichiara **Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini**. "Non si tratta quindi semplicemente di realizzare una nuova struttura, ma di rendere il nostro polo produttivo più efficiente, integrato e competitivo, creando le condizioni per sostenere la crescita futura dell'azienda. Investire a Ravarino significa investire nella capacità industriale del Gruppo e, allo stesso tempo, nel territorio nel quale operiamo. L'integrazione tra produzione e logistica ci permetterà di migliorare i flussi, ridurre il traffico pesante e l'impatto ambientale e accompagnare questo percorso con un previsto incremento degli operatori presenti sul sito. Vogliamo continuare a coniugare competitività, efficienza e sostenibilità, rafforzando la centralità di Ravarino nelle strategie di Gruppo Fini".

IMPRESE | 23 Settembre 2026

PAMBIANCOnews
wine & food



Courtesy of Gruppo Fini - ph. Stabilimento Gruppo Fini

Gruppo Fini, sul piatto 20 milioni di euro per ampliare polo industriale

by **Redazione** — 24 Settembre 2026

Gruppo Fini, società italiana di proprietà di **Holding Carisma** e specializzata nel settore produttivo alimentare, ha investito oltre 20 milioni di euro nell'ampliamento dello stabilimento di Ravarino (Modena). In particolare, il nuovo magazzino, che sorgerà di fianco agli impianti esistenti, avrà una superficie di circa 14.500 metri quadrati e permetterà di riportare all'interno del polo produttivo attività logistiche oggi affidate a una struttura esterna.

L'intervento si pone l'obiettivo di integrare maggiormente produzione e logistica, rendere più efficienti i flussi e aumentare la capacità del polo per accompagnare lo sviluppo futuro del gruppo.

In particolare, la nuova configurazione "consentirà di ridurre gli spostamenti dei mezzi pesanti tra lo stabilimento e il magazzino esterno, con una conseguente diminuzione del traffico e delle emissioni, raggiungendo una stima di circa 55 tonnellate di CO_2 in meno ogni anno", si legge in una nota.

Si ricorda che il gruppo – che nel 2025 ha raggiunto 66,1 milioni di euro di fatturato e un ebitda di 6,4 milioni di euro – è titolare dei marchi **Fini**, brand di pasta fresca ripiena nato nel 1912, **Le Conserve della Nonna**, specializzata in sughi, condimenti e confetture, e **Mastri Pastai Bettini**, etichetta di pasta di grano duro acquisita nel 2021.

Largo Consumo

25/09/2026
Largo Consumo 9/2026 - Notizia breve - Pubblicato on line - Redazione di Largo Consumo

PASTA FRESCA

Gruppo Fini, 20 milioni di euro per il futuro industriale di Ravarino



Oltre 20 milioni di euro di investimenti, tutti concentrati nello stabilimento di Ravarino (MO), per rafforzare la capacità industriale, migliorare l'efficienza produttiva e logistica e creare le condizioni per una crescita anche sul piano occupazionale. È questo l'orizzonte del Piano Industriale 2026-2029 di **Gruppo Fini** che entra ora in una nuova fase con il via libera unanime del Consiglio comunale di Ravarino al cambio di destinazione d'uso dell'area destinata alla realizzazione del nuovo magazzino.

L'approvazione, rappresenta un passaggio significativo per un progetto che consolida ulteriormente il ruolo di Ravarino nelle strategie industriali del Gruppo. Il nuovo magazzino, che sorgerà a fianco dello stabilimento esistente, avrà una superficie di circa 14.500 metri quadrati e permetterà di riportare all'interno del polo produttivo attività logistiche oggi affidate a una struttura esterna. L'intervento non rappresenta quindi soltanto un ampliamento degli spazi, ma un investimento nell'organizzazione industriale del sito, con l'obiettivo di integrare maggiormente produzione e logistica, rendere più efficienti i flussi e aumentare la capacità del polo per accompagnare lo sviluppo futuro del Gruppo.

FOOD affairs

NOVITÀ

Le Conserve della Nonna lancia le nuove Bruschette al Pomodoro e alle Verdure



Da ottobre 2026 arrivano le nuove Bruschette di Le Conserve della Nonna. Dal Gruppo Fini due referenze da 200 grammi, Bruschetta al Pomodoro e Bruschetta alle Verdure, proposte in un vaso dal design premium ed elegante. Una novità pensata per portare in cucina semplicità, gusto e versatilità, con prodotti immediati da utilizzare e adatti a diverse occasioni di consumo.

La nuova proposta nasce attorno a uno dei gesti più semplici e apprezzati della cucina italiana: preparare una buona bruschetta. La denominazione stessa delle due referenze suggerisce in modo immediato l'utilizzo del prodotto, facilitando la scelta del consumatore e offrendo una soluzione pronta da portare in tavola.

La Bruschetta al Pomodoro 200 g valorizza il sapore fresco e intenso del pomodoro, mentre la Bruschetta alle Verdure 200 g propone una ricetta pensata per chi cerca il gusto e la varietà degli ortaggi.

Entrambe le referenze possono essere gustate su pane caldo, crostini e focacce, diventando in pochi gesti una proposta per l'antipasto, l'aperitivo o uno snack ricco di sapore. La loro versatilità si estende però anche ad altri utilizzi: le nuove Bruschette possono essere servite come contorno, utilizzate per arricchire un'insalata oppure come condimento per la pasta.

Ricette semplici e ingredienti facilmente riconoscibili

La semplicità è al centro anche delle ricette delle due nuove referenze. Le Bruschette si caratterizzano infatti per una lista ingredienti pulita, con l'obiettivo di valorizzare sapori riconoscibili e un utilizzo intuitivo.

Nella Bruschetta al Pomodoro il protagonista è il carattere fresco e intenso del pomodoro, mentre nella Bruschetta alle Verdure la varietà degli ortaggi offre una proposta altrettanto immediata e versatile.

Le nuove referenze interpretano così una domanda orientata verso prodotti capaci di coniugare praticità e qualità, con ricette facilmente comprensibili e adatte a diversi momenti della cucina quotidiana.

Il nuovo formato da 200 grammi

Le nuove Bruschette saranno disponibili in un vaso da 200 grammi dal design premium ed elegante. Il formato è pensato per valorizzare il prodotto e renderlo adatto sia alla dispensa di tutti i giorni sia alle occasioni di consumo più conviviali.

HORECA NEWS
THE DAILY NEWSLETTER
LA NEWSLETTER PER I PROFESSIONISTI DELL'HORECA E DEL FOODSERVICE



Costadoro a Terra Madre 2026 con Soy Mujer e un programma dedicato al caffè

Incontri con produttori e degustazioni dedicate al caffè.



Le Conserve della Nonna amplia la gamma con due nuove Bruschette

Bruschetta al Pomodoro e Bruschetta alle Verdure da 200 grammi.

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

SCRIVI ALLA REDAZIONE

HorecaNews

info@horecanewsletter.com

Visualizza tutte le newsletter precedenti:
www.horecanewsletter.com

Non vuoi più ricevere questa newsletter?

Cancella la tua iscrizione

HORECA NEWS

TUTTE LE NOTIZIE | NOTIZIE HORECA | RISTORAZIONE | OSPITALITÀ | DISTRIBUZIONE | PRODOTTI | DISPENSA HORECA | EVENTI

Le Conserve della Nonna amplia la gamma con due nuove Bruschette

Le Conserve della Nonna introduce da ottobre 2026 Bruschetta al Pomodoro e Bruschetta alle Verdure, due nuove referenze da 200 grammi.

ALIMENTARI

Redazione 5 | 25 Sett 2026 - 13:31



IT

ALIMENTARI - Due nuove referenze entreranno da ottobre 2026 nella gamma di **Le Conserve della Nonna**. Si tratta di Bruschetta al Pomodoro e Bruschetta alle Verdure, entrambe proposte nel formato da 200 grammi e pensate per diversi momenti di consumo.

La denominazione "Bruschetta" rende subito chiaro uno degli utilizzi principali: le due preparazioni possono essere servite su pane caldo, crostini e focacce per antipasti, aperitivi o snack. Il loro impiego, però, non si limita a questo. Possono essere utilizzate anche come contorno, per completare un'insalata oppure come condimento per la pasta, diventando così un prodotto da tenere in dispensa per più preparazioni.



La **Bruschetta al Pomodoro** 200 g punta sul sapore fresco e intenso del pomodoro. La **Bruschetta alle Verdure** 200 g è invece dedicata al gusto e alla varietà degli ortaggi.

Per entrambe le referenze Le Conserve della Nonna ha scelto una lista ingredienti pulita, con l'obiettivo di mantenere ricette semplici e facilmente riconoscibili. Nella versione al pomodoro resta centrale il gusto del pomodoro, mentre in quella alle verdure sono gli ortaggi a caratterizzare la preparazione.



La proposta intercetta l'attenzione verso prodotti pratici da utilizzare, con ricette comprensibili e adatte a più occasioni di consumo.

Le due Bruschette saranno commercializzate in un vaso da 200 grammi dal design premium ed elegante, pensato sia per l'utilizzo quotidiano sia per i momenti più conviviali.

FoodyBev.com

FOOD Conserve, Salse e Insaporitori

Le Conserve della Nonna lancia due nuove Bruschette al Pomodoro e alle Verdure

By **Redazione 5** - 25 Settembre 2026 40 0



Non soltanto pane, crostini e focacce. Le due nuove Bruschette che Le Conserve della Nonna porterà sul mercato da ottobre 2026 sono pensate anche per altri utilizzi in cucina, dal contorno al condimento per la pasta.

La gamma si arricchisce di Bruschetta al Pomodoro e Bruschetta alle Verdure, entrambe nel formato da 200 grammi. Il nome scelto permette di individuare immediatamente una delle modalità di consumo più intuitive e rende semplice comprendere la destinazione del prodotto.



La Bruschetta al Pomodoro 200 g è caratterizzata dal sapore fresco e intenso del pomodoro, mentre la Bruschetta alle Verdure 200 g propone una ricetta incentrata sul gusto e sulla varietà degli ortaggi.

Le due preparazioni possono essere servite su pane caldo, crostini e focacce per l'antipasto, l'aperitivo o uno snack, ma trovano spazio anche in altre ricette. Possono accompagnare una portata come contorno, essere aggiunte a un'insalata oppure utilizzate per condire la pasta.

Anche sul fronte della composizione l'impostazione resta semplice. Le due referenze sono caratterizzate da una lista ingredienti pulita, pensata per mantenere riconoscibili i sapori: il pomodoro nella prima versione e gli ortaggi nella seconda.



La proposta si inserisce nell'attenzione verso prodotti che combinano praticità e qualità, con ricette facilmente comprensibili e un utilizzo immediato.

Bruschetta al Pomodoro e Bruschetta alle Verdure saranno disponibili in un vaso da 200 grammi dal design premium ed elegante, adatto sia alla dispensa quotidiana sia alle occasioni di consumo più conviviali.

NATOCONLAVALIGIA



ASSAGGI & GUSTI AZIENDE & PRODOTTI NATOCONLAVALIGIA

FINI ENTRA NEL SEGMENTO DEL PESCE

25/09/2026 — Natoconlavaliglia Redazione

RAVIOLI AL SALMONE AFFUMICATO E GIRASOLI GAMBERI E SCORZETTE DI LIMONE.

DA OTTOBRE 2026 ARRIVANO DUE NUOVI RIPIENI DELLA LINEA ANTICA BOTTEGA E LE RICETTE ITALIANE GOURMET: RICETTE CREMOSE E PULITE, SFOGLIA RUVIDA E POROSA E INGREDIENTI SELEZIONATI PER PRESIDIARE UN SEGMENTO ANCORA PICCOLO MA IN FORTE CRESCITA.



Un segmento ancora relativamente piccolo, ma con importanti prospettive di sviluppo, incontra una categoria fortemente richiesta dai consumatori nelle ricerche di mercato: è quello della pasta fresca ripiena al pesce, in cui Fini Pasta Fresca fa il proprio ingresso da ottobre 2026 con due nuove proposte ad alto potenziale.

Il mercato del ripieno a base pesce sta vivendo anni di forte crescita ed interesse da parte dei consumatori. Fini sceglie di cogliere questa opportunità con due ricette complementari, una più mainstream e una dal posizionamento più gourmet: i Ravioli al Salmone Affumicato della linea Antica Bottega e i Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone de Le Ricette Italiane Gourmet.

La prima novità porta nella gamma Antica Bottega un ripieno a base di salmone affumicato, ingrediente che beneficia di un forte trend di crescita e rappresenta oggi il principale segmento all'interno del ripieno di pesce. Fini interpreta questa tendenza con una ricetta dal gusto più caratterizzato, pulito e appetitoso che si distingue dalle proposte già presenti sul mercato. Il ripieno presenta un elevato contenuto di salmone affumicato, reso cremoso dall'abbinamento con ricotta e panna. La ricetta mantiene una composizione semplice e pulita, con pochi ingredienti, mentre la pasta conferma uno degli elementi distintivi della proposta Fini: una sfoglia ruvida e porosa, realizzata con farine e uova 100% italiane, pensata per trattenere meglio il condimento e valorizzare l'esperienza al palato. La referenza sarà disponibile in vaschetta da 250 grammi, con un prezzo al pubblico indicativo di 3,49 euro, a partire da ottobre 2026.

Accanto alla proposta mainstream, Fini amplia anche la linea Le Ricette Italiane Gourmet con una ricetta pensata per un consumatore alla ricerca di combinazioni più ricercate: i Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone. Protagonisti del ripieno sono i gamberi boreali, scelti per le caratteristiche qualitative della loro carne, tenera e dal gusto naturalmente dolce e delicato. La ricetta li abbina alle scorzette di limone, creando un connubio di ispirazione gastronomica che richiama gli accostamenti tipici della cucina dei ristoranti di pesce. Anche in questo caso Fini punta su un elevato contenuto dell'ingrediente protagonista, associato a una consistenza cremosa ottenuta con ricotta e panna. La ricetta è sviluppata con pochi ingredienti, mentre la sfoglia ruvida e porosa è realizzata con farine e uova 100% italiane. La referenza sarà proposta in vaschetta da 250 grammi, con un prezzo al pubblico indicativo di 3,69 euro, con lancio previsto da ottobre 2026.

La scelta di entrare nel segmento del pesce con due referenze differenti risponde a una precisa logica di mercato: intercettare sia il consumatore alla ricerca di un gusto conosciuto e trasversale come quello del salmone, sia quello interessato a un'esperienza gastronomica più distintiva. I Ravioli al Salmone affumicato Antica Bottega presidia infatti il segmento principale del ripieno di pesce e punta su un ingrediente in forte crescita; i Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone de Le Ricette Italiane Gourmet elevano invece la proposta attraverso un abbinamento gourmet e un ingrediente come il gambero boreale, caratterizzato da gusto delicato e carne tenera.

Due interpretazioni diverse, accomunate dalla stessa filosofia produttiva che caratterizza le produzioni di Fini Pasta Fresca: ricette semplici e pulite, attenzione alla qualità degli ingredienti, cremosità del ripieno e sfoglia ruvida e porosa con farine e uova 100% italiane.

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

NATOCONLAVALIGIA



Stabilimento Gruppo FINI

ASSAGGI & GUSTI AZIENDE & PRODOTTI NATOCONLAVALIGIA

GRUPPO FINI – 20 MILIONI DI EURO PER IL FUTURO INDUSTRIALE DI RAVARINO

25/09/2026 — Natoconlavaligia Redazione

VIA LIBERA AL NUOVO MAGAZZINO DA 14.500 METRI QUADRATI. IL PROGETTO INTEGRA PRODUZIONE E LOGISTICA, RAFFORZA LA CAPACITÀ DEL SITO E APRE A NUOVE PROSPETTIVE OCCUPAZIONALI.

OLTRE 20 MILIONI DI EURO DI INVESTIMENTI, TUTTI CONCENTRATI NELLO STABILIMENTO DI RAVARINO (MO), PER RAFFORZARE LA CAPACITÀ INDUSTRIALE, MIGLIORARE L'EFFICIENZA PRODUTTIVA E LOGISTICA E CREARE LE CONDIZIONI PER UNA CRESCITA ANCHE SUL PIANO OCCUPAZIONALE. È QUESTO L'ORIZZONTE DEL PIANO INDUSTRIALE 2026-2029 DI GRUPPO FINI CHE ENTRA ORA IN UNA NUOVA FASE CON IL VIA LIBERA UNANIME DEL CONSIGLIO COMUNALE DI RAVARINO AL CAMBIO DI DESTINAZIONE D'USO DELL'AREA DESTINATA ALLA REALIZZAZIONE DEL NUOVO MAGAZZINO. L'APPROVAZIONE, RAPPRESENTA UN PASSAGGIO SIGNIFICATIVO PER UN PROGETTO CHE CONSOLIDA ULTERIORMENTE IL RUOLO DI RAVARINO NELLE STRATEGIE INDUSTRIALI DEL GRUPPO.



Roberto Vaccari

Il nuovo magazzino, che sorgerà a fianco dello stabilimento esistente, avrà una superficie di circa 14.500 metri quadrati e permetterà di riportare all'interno del polo produttivo attività logistiche oggi affidate a una struttura esterna. L'intervento non rappresenta quindi soltanto un ampliamento degli spazi, ma un investimento nell'organizzazione industriale del sito, con l'obiettivo di integrare maggiormente produzione e logistica, rendere più efficienti i flussi e aumentare la capacità del polo per accompagnare lo sviluppo futuro del Gruppo. La nuova configurazione consentirà infatti di ridurre gli spostamenti dei mezzi pesanti tra lo stabilimento e il magazzino esterno, con una conseguente diminuzione del traffico e delle emissioni. La stima è di circa 55 tonnellate di CO_2 in meno ogni anno, oltre alla riduzione delle emissioni di NOx e PM10.

Particolarmente rilevante anche la componente energetica dell'investimento. La copertura del nuovo magazzino ospiterà infatti un impianto fotovoltaico che andrà ad aggiungersi a quello già operativo sullo stabilimento. Al termine dell'intervento, la potenza fotovoltaica complessivamente installata nel polo di Ravarino raggiungerà circa 1,4 MWp, rafforzando la capacità del sito di produrre energia da fonti rinnovabili e riducendo il proprio impatto ambientale.

Il piano di sviluppo comprende inoltre nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni e prevede un incremento degli operatori presenti sul sito, collegando così la crescita degli asset industriali a una prospettiva di sviluppo dell'occupazione.

"Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale di un Piano Industriale 2026-2029 che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino – dichiara Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini –*Non si tratta quindi semplicemente di realizzare una nuova struttura, ma di rendere il nostro polo produttivo più efficiente, integrato e competitivo, creando le condizioni per sostenere la crescita futura dell'azienda". "Investire a Ravarino significa investire nella capacità industriale del Gruppo e, allo stesso tempo, nel territorio nel quale operiamo* – prosegue Vaccari – *L'integrazione tra produzione e logistica ci permetterà di migliorare i flussi, ridurre il traffico pesante e l'impatto ambientale e accompagnare questo percorso con un previsto incremento degli operatori presenti sul sito. Vogliamo continuare a coniugare competitività, efficienza e sostenibilità, rafforzando la centralità di Ravarino nelle strategie di Gruppo Fini".*

Con il nuovo magazzino prende dunque forma uno degli interventi più significativi del programma di sviluppo del polo modenese. I 20 milioni di euro previsti dal Piano Industriale 2026-2029 rappresentano una scelta strategica di lungo periodo, finalizzata a consolidare a Ravarino un sistema produttivo sempre più integrato e moderno, capace di sostenere la crescita di Gruppo Fini e di generare ricadute positive sul territorio anche in termini di occupazione e indotto.

Un progetto che lega sviluppo industriale, investimenti, sostenibilità ambientale e rafforzamento occupazionale, confermando l'impegno di Gruppo Fini a mantenere a Ravarino il cuore del proprio progetto di crescita.

Il Gruppo Fini SpA

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

TI CONSIGLIO un lavoro

OFFERTE DI LAVORO CONCORSI PUBBLICI SCUOLA AZIENDE CHE ASSUMONO CASTING CORSI TIROCINI BANDI CREATIVI LEGGI FRANCHISING JOB NEWS AIUTI IMPRESE AIUTI PERSONE BORSE STUDIO TROVARE LAVORO PENSIONI GUIDE LAVORO GUIDE CONCORSI

Home › Aziende che assumono 2026 › Gruppo Fini amplia lo stabilimento a Ravarino (Modena): previste assunzioni con l'apertura di un nuovo magazzino

Gruppo Fini amplia lo stabilimento a Ravarino (Modena): previste assunzioni con l'apertura di un nuovo magazzino

25 Settembre 2026, 09:30 TIENIMI AGGIORNATO



Nuove assunzioni in arrivo in Gruppo Fini grazie al potenziamento dello stabilimento di Ravarino, in provincia di Modena.

La nota società attiva nel settore alimentare, proprietaria dei marchi **Fini, Le Conserve della Nonna e Mastri Pastai Bettini**, investirà oltre 20 milioni di euro per realizzare un nuovo magazzino presso il polo modenese.

Il progetto, che rientra nel **Piano Industriale 2026 – 2029** del Gruppo, porterà anche a un **incremento del personale**, con nuove opportunità di lavoro legate al rafforzamento delle attività produttive e logistiche.

Ecco cosa sapere sulle nuove assunzioni in Gruppo Fini e sul piano di investimenti a Ravarino, e **come candidarsi** per lavorare presso l'azienda.

GRUPPO FINI ASSUNZIONI CON NUOVO MAGAZZINO A RAVARINO

Il progetto di ampliamento dello stabilimento del Gruppo Fini prevede la realizzazione di un nuovo magazzino a fianco dell'impianto già attivo in via Confine. Il Consiglio comunale di Ravarino **ha approvato all'unanimità** il cambio di destinazione d'uso dell'area sulla quale sorgerà la nuova struttura.

Il magazzino avrà una superficie di circa **14.500 metri quadrati** e consentirà di riportare all'interno del sito produttivo le attività logistiche che oggi vengono svolte presso una struttura esterna.

L'obiettivo è **integrare maggiormente produzione e logistica**, semplificando i flussi e riducendo gli spostamenti dei mezzi pesanti tra i due poli.

«*Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale del Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini, che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino*», ha dichiarato **Roberto Vaccari**, direttore generale di Gruppo Fini. L'iniziativa, ha aggiunto, permetterà di migliorare l'efficienza e ridurre l'impatto ambientale, confermando la centralità di Ravarino nelle strategie del Gruppo e la volontà di continuare a investire sul territorio.

Anche la sindaca di Ravarino, **Maurizia Rebecchi**, ha sottolineato le ricadute dell'intervento, evidenziando i «*benefici in termini occupazionali*» oltre agli effetti sul bilancio comunale e sull'attrattività del territorio.

Secondo le stime del progetto, la nuova configurazione consentirà di evitare circa 55 tonnellate di CO2 all'anno e di ridurre le emissioni di NOx e PM10. Sono inoltre previste nuove fasce verdi, piantumazioni e interventi per migliorare **l'efficienza energetica** del sito. In particolare, sulla copertura del magazzino sarà installato un nuovo impianto fotovoltaico che, sommato a quello già presente, porterà la potenza complessiva del polo di Ravarino a circa 1,4 MWp.

PROSPETTIVE OCCUPAZIONALI

Il potenziamento dello stabilimento di Ravarino avrà una ricaduta anche sull'occupazione. Il progetto prevede infatti il reclutamento di **operatori e addetti** in aggiunta al personale che già lavora nel sito produttivo, come confermato da Gruppo Fini nell'ambito del Piano Industriale 2026 – 2029.

In base alla natura dell'intervento e alle attività svolte nel polo, le future opportunità potranno riguardare diverse aree, dalla produzione alla logistica e al magazzino, fino alla manutenzione e al supporto tecnico agli impianti. Le nuove assunzioni potranno quindi coinvolgere, presumibilmente, figure quali **tecnici e operatori di produzione, addetti alla logistica, magazzinieri, manutentori e figure con competenze elettromeccaniche**.

CANDIDATURE

Al momento **non è ancora possibile candidarsi** per lavorare nel nuovo magazzino che Gruppo Fini realizzerà a Ravarino. Le selezioni saranno probabilmente avviate in vista dell'entrata in funzione del nuovo impianto.

Gli interessati alle assunzioni che Gruppo Fini realizzerà in Emilia Romagna grazie al potenziamento del polo produttivo possono **monitorare la pagina** dedicata al recruiting (Lavora con noi) presente sul sito web aziendale. Da qui è possibile conoscere le posizioni aperte al momento presso l'azienda e **candidarsi online** o inviare una **candidatura spontanea** in vista di prossime selezioni di personale, compilando l'apposito form per inviare il cv.

Per chi ne avesse necessità, rendiamo disponibili questi **modelli gratuiti di cv** da scaricare e personalizzare ed anche le **guide con tutti i consigli utili sul CV** per scriverlo al meglio.

GRUPPO FINI AZIENDA

Gruppo Fini è una realtà alimentare interamente italiana che porta avanti da oltre un secolo la tradizione gastronomica emiliana: il marchio **Fini** nasce a Modena nel 1912 e nel tempo si è affiancato a **Le Conserve della Nonna** e a **Mastri Pastai Bettini**, per un'offerta che va dalla pasta fresca ripiena alle conserve vegetali, dai sughi all'aceto balsamico.

L'attività industriale è concentrata sugli stabilimenti di **Ravarino**, in via Confine, dedicato alle conserve, e quello di **Modena**, in strada Albareto, dove ha sede anche la direzione del gruppo.

Sul piano dei conti, Gruppo Fini S.p.A. ha chiuso il 2025 con un **fatturato di 66,2 milioni di euro**, sostanzialmente stabile rispetto all'anno precedente, e un **utile netto di 1,9 milioni di euro in crescita del 3,5%**, con circa **164 dipendenti**.

L'azienda si muove in un comparto, quello agroalimentare, che sta vivendo una fase di forte sviluppo industriale. Nelle ultime settimane anche **Barilla ha annunciato centinaia di assunzioni con un nuovo stabilimento a Foggia**, mentre **Granarolo ha aperto nuove selezioni sulla spinta del fatturato in crescita**.

ALTRE RICERCHE DI PERSONALE E AGGIORNAMENTI

Vi invitiamo a visitare la nostra pagina riservata alle **aziende che assumono** per non perdere altre interessanti opportunità di impiego.

Iscrivetevi alla nostra **newsletter gratuita**, al **canale Telegram** e al **canale Whatsapp** per restare aggiornati su tutte le novità e per leggere le notizie in anteprima.

Potete inoltre scoprire le notizie più interessanti seguendo il nostro **canale TikTok** @ticonsiglіounlavoro, la nostra **pagina Facebook** e l'**account Instagram**. Seguiteci anche su **Google News** mettendo una spunta (basta cliccare sul quadratino).

Scritto da **Clara Romanzi** - Redattrice, esperta di lavoro, impiego estero e formazione.

AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

DISTRIBUZIONE



Più gusto e semplicità in cucina con le Bruschette di Le Conserve della Nonna

26/09/2026 16:00 Redazione Agenfood DISTRIBUZIONE, ZNL

(Agen Food) – Roma, 26 sett. – **Le Conserve della Nonna presenta una nuova proposta dedicata a uno dei gesti più semplici e apprezzati della cucina italiana: preparare una buona bruschetta.** Da **ottobre 2026**, la gamma si amplia infatti con due novità da **200 grammi, Bruschetta al Pomodoro** e **Bruschetta alle Verdure**, pensate per offrire al consumatore prodotti immediatamente comprensibili, pratici da utilizzare e capaci di adattarsi a molteplici occasioni di consumo. Due referenze semplici nella loro proposta, ma estremamente versatili nell'utilizzo, a partire dalla stessa denominazione. Il nome **"Bruschetta"** comunica infatti in modo immediato la principale indicazione d'uso, facilitando la scelta del consumatore e suggerendo al tempo stesso un prodotto pronto a portare gusto in tavola.

La **Bruschetta al Pomodoro 200 g** punta sul sapore fresco e intenso del pomodoro, mentre la **Bruschetta alle Verdure 200 g** propone una ricetta dedicata a chi cerca il gusto e la varietà degli ortaggi. Entrambe le referenze sono ideali da gustare su **pane caldo, crostini e focacce**, trasformandosi in pochi gesti in una soluzione per l'antipasto, l'aperitivo o uno snack ricco di sapore. Una versatilità che va oltre il consumo tradizionale. Le nuove Bruschette possono essere utilizzate anche come **contorno**, per arricchire un'insalata o come condimento per la pasta, diventando così un ingrediente pratico da tenere in dispensa per interpretare in modo creativo la cucina di tutti i giorni.

Elemento centrale della nuova proposta è la ricerca della semplicità anche sul piano della ricetta. Le due referenze si caratterizzano infatti per una **lista ingredienti pulita**, con l'obiettivo di valorizzare un gusto riconoscibile e autentico. Nella Bruschetta al Pomodoro è protagonista il carattere fresco e intenso del pomodoro; nella Bruschetta alle Verdure, invece, la ricchezza gustativa degli ortaggi dà vita a una proposta altrettanto immediata e versatile. Una scelta che intercetta la crescente attenzione verso prodotti capaci di coniugare praticità e qualità, con ricette facilmente comprensibili e un utilizzo intuitivo. Le nuove Bruschette saranno proposte in un **vaso da 200 grammi dal design premium ed elegante**, un formato pensato per valorizzare il prodotto e renderlo adatto sia alla dispensa quotidiana sia alle occasioni di consumo più conviviali.

DIRETTO DA ANGELO FRIGERI

ALIMENTANDO daily

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

LUNEDÌ 28 SETTEMBRE



L'APERTURA DEL VENERDÌ

Maria Gaffo (Penny): "Roma ha risposto particolarmente bene in estate"

Positive la stagione della calura nel Lazio. Crescono le vendite di pane locale e prodotti bakery, ma anche i ready-to-eat e la frutta. Sugli scudi i banchi assistiti. Intervista alla sales area manager

PRIMO PIANO

Stato di agitazione in Gs Spa (ex Carrefour). La direzione cancella l'Accordo sul Lavoro Agile (3). La Rsu risponde al presidente Mastrolia

NUOVI PRODOTTI

Matilde Vicenzi lancia MilleVoglie Fondentenero Novi, nuova limited edition al cioccolato

Le Conserve della Nonna, arrivano Bruschetta al Pomodoro e alle Verdure

Clai lancia tre referenze nel segmento carni fresche

FIERE ED EVENTI

Il packaging italiano premiato ai Pro Carton/Ecma Awards 2026

Scopri tutti i nostri siti d'informazione

alimentando.info
Food&Beverage

luxuryfb.com
Ristorazione&Hôtellerie

beauty2business.com
Cura persona

hchomecare.it
Cura casa

tgtuttogiocattoli.it
Toys, licensing & kids

planetrefrigeration.it
Refrigerazione

ALIMENTANDO
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

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



Le Conserve della Nonna, arrivano Bruschetta al Pomodoro e alle Verdure

28 Settembre 2026 - 11:11 | Categorie: Grocery

Modena – Due nuove referenze arricchiscono il catalogo di **Gruppo Fini**, che con lo storico brand **Le Conserve della Nonna** presenta **Bruschetta al Pomodoro** e **Bruschetta alle Verdure**. Le novità rispondono alla ricerca di soluzioni semplici e pratiche per la cucina di tutti i giorni, con prodotti pronti all'uso e versatili.

La **Bruschetta al Pomodoro** valorizza il gusto del pomodoro, mentre la versione **alle Verdure** propone un mix di ortaggi. Entrambe possono essere servite su pane caldo, crostini e focacce, per antipasti e aperitivi, oppure utilizzate come contorno, per arricchire un'insalata o come condimento per la pasta.

Le due referenze si caratterizzano inoltre per una **lista ingredienti pulita**, in linea con l'obiettivo di proporre ricette semplici e immediatamente comprensibili. Le Bruschette sono disponibili in **vaso da 200 grammi dal design premium**, pensato per valorizzare le referenze a scaffale.

(ED)

CIBUSLINK

Ciliegini rossi e gialli confit, la nuova proposta di Le Conserve della Nonna

Di Redazione

Conserve, Conserve vegetali, Food&Grocery | 28 Settembre 2026





Le Conserve della Nonna amplia la propria offerta con una mini gamma di pomodori confit composta da due referenze in vasetto da 190 grammi: Ciliegini Rossi Confit e Ciliegini Gialli Confit. L'arrivo della varietà gialla è l'elemento più originale del lancio, pensato per affiancare ai tradizionali pomodorini rossi un'alternativa ancora poco diffusa in questa categoria di prodotti.

Entrambe le referenze sono realizzate con pomodorini ciliegini semi secchi, essiccati delicatamente a bassa temperatura e insaporiti con capperi e spezie. La proposta punta sulla possibilità di usare un ingrediente già pronto in preparazioni diverse, senza limitarlo al ruolo di contorno. I ciliegini possono essere serviti come antipasto o durante un aperitivo, ma anche impiegati per farcire panini, focacce e torte salate.

La gamma si presta inoltre a completare insalate e piatti freddi, oppure ad accompagnare primi e secondi a base di carne o pesce. L'abbinamento delle due varietà permette di giocare anche sulla presentazione: il rosso e il giallo possono essere utilizzati insieme per aggiungere colore alle preparazioni, oltre a offrire due scelte di gusto all'interno dello stesso assortimento.

Con questo lancio, Le Conserve della Nonna rafforza la propria presenza nel segmento dei condimenti e delle conserve pronti all'uso. La scelta di concentrarsi su due referenze complementari consente al marchio di proporre una gamma essenziale, rivolta sia a chi cerca una soluzione rapida per l'aperitivo sia a chi vuole aggiungere un ingrediente a ricette più elaborate.

Le Conserve della Nonna fa parte del Gruppo Fini, società alimentare italiana di proprietà di Holding Carisma. Il gruppo comprende anche il marchio di pasta fresca Fini, nato a Modena nel 1912 dall'attività di una salumeria-gastronomia e oggi presente, secondo i dati aziendali, in 30 Paesi. L'assortimento di Le Conserve della Nonna comprende passate, sughi, condimenti e confetture; i nuovi pomodori confit si inseriscono in quest'ultima area di offerta, con un formato pensato per un utilizzo quotidiano e per diverse occasioni di consumo.

dal 2001
Logisticamente.it
INFORMAZIONE LOGISTICA QUOTIDIANA

La nuova struttura riporterà vicino alla produzione attività logistiche oggi gestite all'esterno

Sistemi di Magazzino

Gruppo Fini, nuovo magazzino da 14.500 mq a Ravarino nel piano da oltre 20 mln

28 Settembre 2026



Gruppo Fini prepara un nuovo **magazzino da circa 14.500 metri quadrati** accanto allo stabilimento di Ravarino, in provincia di Modena. L'intervento rientra nel Piano Industriale 2026-2029, che prevede **oltre 20 milioni di euro di investimenti concentrati sul sito**, e ha compiuto un nuovo passo con l'approvazione all'unanimità, da parte del Consiglio comunale, del cambio di destinazione d'uso dell'area interessata.

La logistica torna vicino allo stabilimento

L'elemento centrale del progetto è l'integrazione tra produzione e logistica. Il nuovo fabbricato sarà destinato allo **stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e materiali di imballaggio**. La documentazione pubblicata dall'Unione Comuni del Sorbara lo descrive come un magazzino tradizionale, non automatizzato e non sviluppato in verticale.

Attualmente le attività logistiche interessate dall'intervento sono gestite da terzi e comportano trasferimenti giornalieri tra lo stabilimento di Ravarino e un magazzino situato a **Dosso, nel Ferrarese, a circa 25 chilometri di distanza**. Con la nuova configurazione Gruppo Fini punta ad assumere direttamente la gestione di questi flussi, riducendo i trasferimenti tra sito produttivo e deposito esterno.

Il polo di Ravarino ospita le attività legate ai marchi **Fini**, per la pasta fresca ripiena, e **Le Conserve della Nonna**, per sughi, condimenti e confetture.

Meno trasferimenti e 1,4 MWp di fotovoltaico

La concentrazione delle attività logistiche nello stesso polo dovrebbe ridurre anche la circolazione dei mezzi pesanti. Secondo le stime associate al progetto, la nuova organizzazione permetterà di evitare circa **55 tonnellate di emissioni di CO_2 all'anno**, oltre a diminuire le emissioni di NOx e PM10.

Sul tetto del nuovo magazzino è inoltre previsto un impianto fotovoltaico che si aggiungerà a quello già presente. A regime, la **potenza fotovoltaica complessivamente installata nel sito dovrebbe raggiungere circa 1,4 MWp**. L'intervento comprende anche nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni.

Il progetto prevede infine un incremento degli operatori presenti a Ravarino, anche se al momento non è stato indicato il numero dei nuovi addetti.

Il nuovo magazzino rappresenta quindi un intervento di accentramento logistico: l'obiettivo dichiarato è avvicinare stoccaggio e produzione, gestire direttamente una parte delle attività oggi esternalizzate e limitare i trasferimenti stradali tra siti distinti.

SETTEMBRE 28, 2026 – LE CONSERVE DELLA NONNA

Doppia novità, tra gusto e versatilità con i Pomodori Confit di Le Conserve della Nonna

Arrivano i Ciliegini Rossi Confit e gli inediti Ciliegini Gialli Confit: due referenze a base di pomodorini semi secchi, delicatamente essiccati a bassa temperatura e insaporiti con capperi e spezie

Le Conserve della Nonna amplia la propria proposta con una doppia novità pensata per portare ancora più gusto e creatività in tavola: i nuovi Pomodori Confit. Una mini gamma composta da due referenze da 190 grammi, **Ciliegini Rossi Confit** e **Ciliegini Gialli Confit** che interpreta il crescente interesse per prodotti gastronomici versatili, pronti all'uso e capaci di valorizzare molteplici occasioni di consumo. Protagonisti della nuova proposta sono prelibati **pomodorini ciliegini semi secchi**, sottoposti a una delicata essiccazione a bassa temperatura e successivamente insaporiti con **capperi e spezie**, per ottenere un prodotto dalla personalità intensa ed equilibrata. La novità si distingue anche per la scelta di proporre **due differenti varietà cromatiche e gastronomiche**. Accanto ai più tradizionali **Ciliegini Rossi Confit**, Le Conserve della Nonna introduce infatti i **Ciliegini Gialli Confit**, una proposta ancora poco presente sul mercato e capace di portare una nota distintiva sia sul piano del gusto sia su quello della presentazione.

Uno dei punti di forza dei nuovi Pomodori Confit è la loro **elevata versatilità**. Pronti per essere utilizzati direttamente, possono diventare protagonisti di un antipasto o di un aperitivo, trasformarsi in un contorno ricco di gusto oppure essere impiegati per farcire **panini, focacce e torte salate**. Le possibilità di utilizzo si estendono anche alle insalate, alle preparazioni fredde e alla cucina di tutti i giorni. I Pomodori Confit possono infatti arricchire primi piatti e accompagnare secondi a base sia di **carne sia di pesce**, offrendo un ingrediente capace di aggiungere sapore e carattere con semplicità. La presenza dei ciliegini gialli amplia ulteriormente le possibilità creative, grazie al contrasto visivo che può essere ottenuto abbinando le due referenze in un unico piatto o utilizzandole per dare colore e originalità alle preparazioni.

Con i nuovi **Ciliegini Rossi Confit** e **Ciliegini Gialli Confit**, Le Conserve della Nonna sceglie di concentrare la proposta in una **mini gamma di due prodotti complementari**, facilmente riconoscibili e caratterizzati da un posizionamento gastronomico preciso. Una scelta che risponde alla crescente ricerca di ingredienti capaci di combinare **praticità, qualità e molteplici possibilità di utilizzo**. Dall'aperitivo al pranzo, dalla farcitura di una focaccia a un piatto più elaborato, i nuovi Pomodori Confit sono pensati per offrire una soluzione immediata ma al tempo stesso ricca di personalità, con un prodotto che unisce **delicatezza della lavorazione, gusto mediterraneo e creatività in cucina**, portando sugli scaffali anche l'elemento distintivo dei **pomodorini ciliegini gialli**, una novità capace di rendere la gamma ancora più originale e riconoscibile.

Immagini (2)



MEDIAKEY

PRODOTTI PER IL CONSUMER

DOPPIA NOVITÀ, TRA GUSTO E VERSATILITÀ CON I POMODORI CONFIT DI LE CONSERVE DELLA NONNA

Pubblicato da **Redazione** 28/09/2026



Arrivano i Ciliegini Rossi Confit e gli inediti Ciliegini Gialli Confit: due referenze a base di pomodorini semi secchi, delicatamente essiccati a bassa temperatura e insaporiti con capperi e spezie

Le Conserve della Nonna amplia la propria proposta con una doppia novità pensata per portare ancora più gusto e creatività in tavola: i nuovi Pomodori Confit. Una mini gamma composta da due referenze da 190 grammi, **Ciliegini Rossi Confit** e **Ciliegini Gialli Confit** che interpreta il crescente interesse per prodotti gastronomici versatili, pronti all'uso e capaci di valorizzare molteplici occasioni di consumo. Protagonisti della nuova proposta sono prelibati **pomodorini ciliegini semi secchi**, sottoposti a una delicata essiccazione a bassa temperatura e successivamente insaporiti con **capperi e spezie**, per ottenere un prodotto dalla personalità intensa ed equilibrata. La novità si distingue anche per la scelta di proporre **due differenti varietà cromatiche e gastronomiche**. Accanto ai più tradizionali **Ciliegini Rossi Confit**, Le Conserve della Nonna introduce infatti i **Ciliegini Gialli Confit**, una proposta ancora poco presente sul mercato e capace di portare una nota distintiva sia sul piano del gusto sia su quello della presentazione.

Uno dei punti di forza dei nuovi Pomodori Confit è la loro **elevata versatilità**. Pronti per essere utilizzati direttamente, possono diventare protagonisti di un antipasto o di un aperitivo, trasformarsi in un contorno ricco di gusto oppure essere impiegati per farcire **panini, focacce e torte salate**. Le possibilità di utilizzo si estendono anche alle insalate, alle preparazioni fredde e alla cucina di tutti i giorni. I Pomodori Confit possono infatti arricchire primi piatti e accompagnare secondi a base sia di **carne sia di pesce**, offrendo un ingrediente capace di aggiungere sapore e carattere con semplicità. La presenza dei ciliegini gialli amplia ulteriormente le possibilità creative, grazie al contrasto visivo che può essere ottenuto abbinando le due referenze in un unico piatto o utilizzandole per dare colore e originalità alle preparazioni.

Con i nuovi **Ciliegini Rossi Confit** e **Ciliegini Gialli Confit**, Le Conserve della Nonna sceglie di concentrare la proposta in una **mini gamma di due prodotti complementari**, facilmente riconoscibili e caratterizzati da un posizionamento gastronomico preciso. Una scelta che risponde alla crescente ricerca di ingredienti capaci di combinare **praticità, qualità e molteplici possibilità di utilizzo**. Dall'aperitivo al pranzo, dalla farcitura di una focaccia a un piatto più elaborato, i nuovi Pomodori Confit sono pensati per offrire una soluzione immediata ma al tempo stesso ricca di personalità, con un prodotto che unisce **delicatezza della lavorazione, gusto mediterraneo e creatività in cucina**, portando sugli scaffali anche l'elemento distintivo dei **pomodorini ciliegini gialli**, una novità capace di rendere la gamma ancora più originale e riconoscibile.

fv magazine
tutta un'altra storia

News

SETTEMBRE AL SUPERMERCATO: L'ANALISI DELLE NOVITÀ

28 Settembre 2026

Con l'arrivo di settembre al supermercato fanno capolino diverse novità tutte da provare. Il **rientro alla routine quotidiana** stimola la domanda di prodotti capaci di conciliare **la velocità di preparazione con profili nutrizionali attenti** e la nostra selezione rispecchia questi canoni. L'analisi dei lanci rivela come l'industria stia abbracciando formulazioni mature: da un lato l'impiego di matrici alternative come ceci, konjac e funghi, dall'altro la semplificazione delle ricette, con una riduzione di zuccheri, grassi e additivi. E come ogni regola c'è l'eccezione: un dolcetto per **confortarci nel back to work/school**.

Dalla pasta ai piatti pronti per il pranzo quotidiano

Farmo lancia sul mercato la linea **Pasta Verde** nei formati Cavatappi e Rigatoni. La ricetta unisce riso integrale e ceci per offrire un'alternativa alle paste di solo mais. Con l'11% di proteine e un alto contenuto di fibre, il prodotto garantisce tenuta in cottura e una consistenza al dente del tutto simile alle trafile classiche.

I **Protein Noodles** a base di konjac firmati **Pesoforma** rispondono alla richiesta di soluzioni a basso apporto calorico. Apportano solo 26 kcal per 100 grammi e sono naturalmente ricchi di fibre solubili. Il gusto neutro della radice assorbe i condimenti, rendendo la preparazione rapida e adatta a diete ipocaloriche. Ideali per pranzi o cene leggere.



La **Zuppa di Fagioli** entra nel listino **Bud Power** all'interno della gamma Ricette Alla Bud Spencer. La formulazione prevede fagioli borlotti reidratati al 15%, pomodoro, ortaggi e aromi naturali. Si tratta di una proposta pronta all'uso, pensata per valorizzare ingredienti semplici e offrire un pasto tradizionale senza derivati animali a tutti i fan flexitariani, vegetariani e vegani del gigante buono.



Snack salati e dolci per le pause della giornata

Delverde amplia l'offerta con **Krokkis Supersfoglie**, proponendo opzioni arricchite con ingredienti ad alto valore nutrizionale. Due versioni sono naturalmente 100% vegetali: quella con farina di mirtillo e rosmarino, che mostra una colorazione viola naturale, e quella con farina di canapa, paprika e origano, che offre note aromatiche intense.

Le **Conserve della Nonna** presenta le novità **Bruschetta al Pomodoro e Bruschetta alle Verdure** nel formato da 200 grammi. Caratterizzate da un'etichetta essenziale, le due referenze nascono per essere spalmate su pane e crostini, ma si prestano anche a condire la pasta o ad arricchire insalate, offrendo la massima versatilità in dispensa.





Lidl Italia inserisce a banco frigo i **Mochi** a marchio **Vitasia**, i dolcetti giapponesi a base di riso gommoso. Disponibili nella confezione da 6 pezzi, vedono la variante Lime and Yuzu formulata in versione vegan friendly. L'operazione avvicina le ricette orientali al grande pubblico attraverso la rete di punti vendita del gruppo.



Le nuove bevande per questo settembre al supermercato

Coop propone la **Nuda Cola**, una bevanda gassata incolore formulata senza zuccheri, caffeina e coloranti. Trasparente alla vista, la bibita conserva il sapore caratteristico della cola grazie all'estratto di noce e agli aromi naturali. Il lancio riflette la politica della catena volta a eliminare gli additivi con sola funzione estetica. Si trova questo settembre al supermercato in edizione limitata.

Nel comparto beverage esordisce **FUN-GÒ di Fluffy Revolution**, la prima mushroom soda prodotta in Italia. Formulata con fungo shiitake coltivato a Moncalieri, zenzero, limone e un infuso di rosmarino su base fermentata, la bevanda è senza glutine e dal contenuto zuccherino ridotto. Il profilo finale viene definito fresco e privo di note terrose, solleticando assieme all'etichetta, la nostra curiosità.



di Elisa Orlandotti

HORECA NEWS

THE DAILY NEWSLETTER

LA NEWSLETTER PER I PROFESSIONISTI DELL'HORECA E DEL FOODSERVICE



Novità: Le Conserve della Nonna presenta i Pomodori Confit

Ciliegini Rossi e Gialli Confit da 190 grammi pronte all'uso.

Burger King arriva all'Aeroporto di Napoli con Avolta

In arrivo nei primi mesi del 2027, il punto vendita occuperà circa 460 mq.

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

SCRIVI ALLA REDAZIONE

HorecaNews

info@horecanewsletter.com

Visualizza tutte le newsletter precedenti:
www.horecanewsletter.com

Non vuoi più ricevere questa newsletter?

Cancella la tua iscrizione

HORECA NEWS

TUTTE LE NOTIZIE | NOTIZIE HORECA | RISTORAZIONE | OSPITALITÀ | DISTRIBUZIONE | PRODOTTI | DISPENSA HORECA | EVENTI

Novità: Le Conserve della Nonna presenta i Pomodori Confit

Le Conserve della Nonna amplia la gamma con Ciliegini Rossi e Gialli Confit, due referenze da 190 grammi pronte all'uso.

ALIMENTARI

Redazione 2 — 29 Sett 2026 - 15:19



ALIMENTARI - Le Conserve della Nonna amplia la propria offerta con una nuova mini gamma dedicata ai **Pomodori Confit**. Le referenze sono due, entrambe nel formato da 190 grammi: **Ciliegini Rossi Confit** e **Ciliegini Gialli Confit**.

Alla base della proposta ci sono pomodorini ciliegini semi secchi, sottoposti a un'essiccazione a bassa temperatura e successivamente insaporiti con capperi e spezie. La gamma affianca così alla versione rossa una referenza a base di ciliegini gialli, ancora poco presente sul mercato e pensata per offrire un'alternativa anche sul piano cromatico e della presentazione.

I nuovi **Pomodori Confit** sono pronti all'uso e possono essere impiegati in diverse preparazioni. Possono accompagnare antipasti e aperitivi, essere serviti come contorno oppure utilizzati per farcire panini, focacce e torte salate.

Le possibilità di utilizzo comprendono anche insalate, preparazioni fredde e ricette della cucina quotidiana. I **Pomodori Confit** possono inoltre arricchire primi piatti e accompagnare secondi a base di carne o di pesce.

La presenza di due referenze consente anche di abbinarle nello stesso piatto, sfruttando il contrasto tra ciliegini rossi e gialli sia dal punto di vista visivo sia nella composizione delle preparazioni.

Con **Ciliegini Rossi Confit** e **Ciliegini Gialli Confit**, **Le Conserve della Nonna** concentra quindi la proposta in due prodotti complementari, pensati per rispondere alla domanda di ingredienti pronti all'uso e adatti a differenti occasioni di consumo.

La nuova gamma amplia così le possibilità di impiego dei pomodorini semi secchi, dall'aperitivo alla farcitura, fino ai primi e ai secondi piatti, introducendo anche la variante con ciliegini gialli come elemento distintivo della proposta.



Lifestyle
News Round-Up

FASHION&BEAUTY DESIGN FOOD&HOSPITALITY ENTERTAINMEN

CARICA LE TUE NOTIZIE SU LULOP.COM



Honda x Onitsuka Tiger, Alla Milano Fashion Week l'anteprima mondiale della "Onitsuka Tiger Honda Mid Sports Concept"

DESIGN

BIKER FEST
Italian Bike Week 2026, V...

FISCHBACHER 1819
Alto silenzio...



GLASS DESIGN
Essenza Murano Il colore ...

FASHION&BEAUTY

SONY
FRANCESCA LIBERATORE x SO...



FOREO
Le novità e i prodotti pr...

BIOPOINT
NOVITÀ BIOPOINT arricchis...

FOOD&HOSPITALITY

CONSORZIO TUTELA VINI DABRUZZO
Al Prix Italia l'Abruzzo ...

PROPOSITIVE
La Festa dell'Uva compie ...



LE CONSERVE DELLA NONNA
Doppia novità, tra gusto ...

ENTERTAINMENT

A-Z PRESS
Gli Autoradio fuori con i...

VISITRIMINI
NON UNA SOLA RIMINI: al t...



PARAMOUNT+
A TULSA C'È ARIA DI TEMPE...

CHI SIAMO

Lulop.com: news & media in alta risoluzione disponibili gratuitamente ad uso editoriale.
Registrati e scarica il materiale stampa oppure carica le tue notizie.

CONTATTI

800.032.628
staff@lulop.com

SOCIAL

Se riceve questa email su %recipient.email% è perchè il suo contatto è presente all'interno del nostro database e i suoi dati sono stati recuperati negli anni attraverso fiere, incontri individuali, contatti lavorativi. Qualora non volesse più ricevere questa comunicazione, la preghiamo di cliccare su 'Disiscriviti da questa email', qui di seguito riportato. Per maggiori informazioni può consultare la nostra Privacy Policy qui.

SETTEMBRE 28, 2026 – LE CONSERVE DELLA NONNA

Doppia novità, tra gusto e versatilità con i Pomodori Confit di Le Conserve della Nonna

Arrivano i Ciliegini Rossi Confit e gli inediti Ciliegini Gialli Confit: due referenze a base di pomodorini semi secchi, delicatamente essiccati a bassa temperatura e insaporiti con capperi e spezie

Le Conserve della Nonna amplia la propria proposta con una doppia novità pensata per portare ancora più gusto e creatività in tavola: i nuovi Pomodori Confit. Una mini gamma composta da due referenze da 190 grammi, **Ciliegini Rossi Confit** e **Ciliegini Gialli Confit** che interpreta il crescente interesse per prodotti gastronomici versatili, pronti all'uso e capaci di valorizzare molteplici occasioni di consumo. Protagonisti della nuova proposta sono prelibati **pomodorini ciliegini semi secchi**, sottoposti a una delicata essiccazione a bassa temperatura e successivamente insaporiti con **capperi e spezie**, per ottenere un prodotto dalla personalità intensa ed equilibrata. La novità si distingue anche per la scelta di proporre **due differenti varietà cromatiche e gastronomiche**. Accanto ai più tradizionali **Ciliegini Rossi Confit**, Le Conserve della Nonna introduce infatti i **Ciliegini Gialli Confit**, una proposta ancora poco presente sul mercato e capace di portare una nota distintiva sia sul piano del gusto sia su quello della presentazione.

Uno dei punti di forza dei nuovi Pomodori Confit è la loro **elevata versatilità**. Pronti per essere utilizzati direttamente, possono diventare protagonisti di un antipasto o di un aperitivo, trasformarsi in un contorno ricco di gusto oppure essere impiegati per farcire **panini, focacce e torte salate**. Le possibilità di utilizzo si estendono anche alle insalate, alle preparazioni fredde e alla cucina di tutti i giorni. I Pomodori Confit possono infatti arricchire primi piatti e accompagnare secondi a base sia di **carne sia di pesce**, offrendo un ingrediente capace di aggiungere sapore e carattere con semplicità. La presenza dei ciliegini gialli amplia ulteriormente le possibilità creative, grazie al contrasto visivo che può essere ottenuto abbinando le due referenze in un unico piatto o utilizzandole per dare colore e originalità alle preparazioni.

Con i nuovi **Ciliegini Rossi Confit** e **Ciliegini Gialli Confit**, Le Conserve della Nonna sceglie di concentrare la proposta in una **mini gamma di due prodotti complementari**, facilmente riconoscibili e caratterizzati da un posizionamento gastronomico preciso. Una scelta che risponde alla crescente ricerca di ingredienti capaci di combinare **praticità, qualità e molteplici possibilità di utilizzo**. Dall'aperitivo al pranzo, dalla farcitura di una focaccia a un piatto più elaborato, i nuovi Pomodori Confit sono pensati per offrire una soluzione immediata ma al tempo stesso ricca di personalità, con un prodotto che unisce **delicatezza della lavorazione, gusto mediterraneo e creatività in cucina**, portando sugli scaffali anche l'elemento distintivo dei **pomodorini ciliegini gialli**, una novità capace di rendere la gamma ancora più originale e riconoscibile.

Immagini (2)



DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

ALIMENTANDO daily

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

GIOVEDÌ 1 OTTOBRE

PRIMO PIANO

Si concretizza oggi la fusione tra Latteria Soresina e Saviola

CENTROMARCA

Mutti: "La filiera del largo consumo è un'infrastruttura di sicurezza per il Paese. No a sugar e plastic tax"

MERCATO

L'inflazione a settembre cresce al 4,2% (+0,7%). Meloni chiede più flessibilità all'Ue

AZIENDE E CONSORZI

Levantino (Prezzemolo&Vitale): "In Italia volumi in calo per i salumi, ma ottimi risultati nei nostri negozi a Londra (+9%)"

MAPPAMONDO

Spagna / Fatturato di Lidl a 7,6 miliardi nel 2025 (+10%). Utile in crescita del 20%

RETAIL

Märzen – Paulaner Oktoberfest Bier cambia look in Gdo

NUOVI PRODOTTI

Le Conserve della Nonna porta a scaffale due nuove referenze

FIERE ED EVENTI

BolognaFiere-Bologna Fc: accordo per nuovo impianto polifunzionale da 35mila posti. Investimento da 300 milioni

LUXURY

Nei ristoranti e bar milanesi mancano 10mila cuochi e camerieri

Scopri tutti i nostri siti d'informazione

alimentando.info
Food&Beverage

luxuryfb.com
Ristorazione&Hôtellerie

beauty2business.com
Cura persona

hchomecare.it
Cura casa

tgtuttogiocattoli.it
Toys, licensing & kids

planetrefrigeration.it
Refrigerazione

ALIMENTANDO
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

CARNI DOLCI&SALATI FIERE FORMAGGI GROCERY LUXURY MERCATO ORTOFRUTTA RETAIL SALUMI SUF



Le Conserve della Nonna porta a scaffale due nuove referenze

30 Settembre 2026 - 16:40 | Categorie: Grocery

Modena – **Le Conserve della Nonna** amplia la propria offerta con i nuovi **Pomodori Confit**, una mini-gamma composta da due referenze da 190 grammi: **Ciliegini Rossi Confit** e **Ciliegini Gialli Confit**. I pomodorini ciliegini vengono **essiccati a bassa temperatura** e successivamente insaporiti con **capperi e spezie**. La gamma affianca così alla versione rossa una proposta a base di ciliegini gialli, pensata per ampliare l'offerta anche sul piano cromatico. Pronti all'uso, i Pomodori Confit possono essere utilizzati per antipasti e aperitivi, come contorno o per farcire panini, focacce e torte salate. Le due referenze possono inoltre entrare nella preparazione di insalate, primi piatti e ricette a base di carne o pesce. Con questa nuova proposta, Le Conserve della Nonna punta su un ingrediente versatile e di facile utilizzo.

(ED)

AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

DISTRIBUZIONE



Doppia novità, tra gusto e versatilità con i Pomodori Confit di Le Conserve della Nonna

02/10/2026 18:30 Redazione Agenfood DISTRIBUZIONE

(Agen Food) – Modena, 02 ott. – Le **Conserve della Nonna** amplia la propria proposta con una doppia novità pensata per portare ancora più gusto e creatività in tavola: i nuovi **Pomodori Confit**. Una mini gamma composta da due referenze da 190 grammi, Ciliegini Rossi Confit e Ciliegini Gialli Confit che interpreta il crescente interesse per prodotti gastronomici versatili, pronti all'uso e capaci di valorizzare molteplici occasioni di consumo. Protagonisti della nuova proposta sono prelibati pomodorini ciliegini semi secchi, sottoposti a una delicata essiccazione a bassa temperatura e successivamente insaporiti con capperi e spezie, per ottenere un prodotto dalla personalità intensa ed equilibrata. La novità si distingue anche per la scelta di proporre due differenti varietà cromatiche e gastronomiche. Accanto ai più tradizionali Ciliegini Rossi Confit, Le Conserve della Nonna introduce infatti i Ciliegini Gialli Confit, una proposta ancora poco presente sul mercato e capace di portare una nota distintiva sia sul piano del gusto sia su quello della presentazione.

Uno dei punti di forza dei nuovi Pomodori Confit è la loro elevata versatilità. Pronti per essere utilizzati direttamente, possono diventare protagonisti di un antipasto o di un aperitivo, trasformarsi in un contorno ricco di gusto oppure essere impiegati per farcire panini, focacce e torte salate. Le possibilità di utilizzo si estendono anche alle insalate, alle preparazioni fredde e alla cucina di tutti i giorni. I Pomodori Confit possono infatti arricchire primi piatti e accompagnare secondi a base sia di carne sia di pesce, offrendo un ingrediente capace di aggiungere sapore e carattere con semplicità. La presenza dei ciliegini gialli amplia ulteriormente le possibilità creative, grazie al contrasto visivo che può essere ottenuto abbinando le due referenze in un unico piatto o utilizzandole per dare colore e originalità alle preparazioni.

Con i nuovi Ciliegini Rossi Confit e Ciliegini Gialli Confit, Le Conserve della Nonna sceglie di concentrare la proposta in una mini gamma di due prodotti complementari, facilmente riconoscibili e caratterizzati da un posizionamento gastronomico preciso. Una scelta che risponde alla crescente ricerca di ingredienti capaci di combinare praticità, qualità e molteplici possibilità di utilizzo. Dall'aperitivo al pranzo, dalla farcitura di una focaccia a un piatto più elaborato, i nuovi Pomodori Confit sono pensati per offrire una soluzione immediata ma al tempo stesso ricca di personalità, con un prodotto che unisce delicatezza della lavorazione, gusto mediterraneo e creatività in cucina, portando sugli scaffali anche l'elemento distintivo dei pomodorini ciliegini gialli, una novità capace di rendere la gamma ancora più originale e riconoscibile.

AgroAlimentare News
Quotidiano online

Pelati e polpa a pezzi nella dispensa d'autunno: i prodotti consigliati per risparmiare sulla qualità

Cosa si nasconde dietro i barattoli di latta: le istruzioni per evitare le conserve piene di liquido in eccesso e i nomi consigliati per fare sughi perfetti

Ottobre 2, 2026 in **Primo Piano** Reading Time: 2 mins read



La scelta nella dispensa d'autunno: analizzare la densità e la consistenza di pelati e polpa a pezzi è il primo passo per evitare conserve allungate con acqua extra, risparmiando sulla spesa quotidiana.

Mettere nello scaffale un barattolo di pelati o una confezione di polpa a pezzi sembra l'azione più semplice del mondo, ma in realtà è qui che si nasconde una delle scelte più strategiche per la cucina d'autunno. Con i primi freschi e il ritorno alle cotture lente, le lattine di pomodoro tornano a essere le regine indiscusse della tavola. Ma per evitare di portarsi a casa prodotti pieni di liquido in eccesso o acidi, basta conoscere un paio di segreti industriali e puntare sui prodotti commerciali che uniscono una convenienza eccezionale a una consistenza impeccabile.

La differenza tra le due varianti è sostanziale e incide moltissimo sulla resa in padella e sulla tolleranza dello stomaco. I pomodori pelati sono la versione più naturale e genuina in assoluto: vengono semplicemente scottati, privati della buccia e immersi interi nel loro sugo, mantenendo intatte le fibre e una digeribilità ottimale. La polpa a cubetti, invece, subisce un taglio meccanico più aggressivo. Qui c'è il primo trucco da scovare: per mantenere i pezzetti sodi, molte aziende industriali aggiungono correttori di acidità o troppa acqua nei lotti economici, costringendovi a far bollire il tutto per ore e dimezzando la resa reale rispetto a un prodotto artigianale della terra.

Se volete andare sul sicuro senza spendere una fortuna, ci sono alcune etichette consigliate dai test di laboratorio indipendenti che mettono d'accordo portafogli e palato. Tra i marchi nazionali leader, i pelati e la polpa **Mutti** restano un punto di riferimento assoluto per la consistenza densa e il colore rosso vivo, tallonati dall'ottima qualità dei prodotti **Cirio** e **Casar**, ideali per chi cerca sughi saporiti e ricchi di nutrienti nativi. Se invece l'obiettivo è il massimo risparmio nei discount in totale relax, la linea **Le Conserve della Nonna** o i barattoli a marchio **Coop** e **Conad** offrono una stabilità e una dolcezza ottime a costi super protettivi, perché vengono spesso scelti da filiere italiane controllate che escludono zuccheri aggiunti prima di cena.

Goia Tauro

ARTICLE MARKETING

Settembre 2026

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



Fini punta su crescita e innovazione: nel primo semestre sell out a volume +20,3% nella pasta fresca ripiena

17 Settembre 2026 da Borderline Agency

La storica azienda di Modena cresce di 1,8 punti di quota a volume nella pasta fresca ripiena e porta la distribuzione ponderata complessiva a 80 punti. Ottime performance per le nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali

Innovazione dell'offerta, rafforzamento della marca e investimenti mirati nella pasta fresca ripiena. È lungo queste direttrici che **Fini** prosegue il percorso di crescita avviato negli ultimi tre anni, confermando anche nel **primo semestre 2026 un andamento particolarmente positivo** in termini di vendite, quota di mercato e distribuzione. Dopo un 2025 caratterizzato da risultati positivi, Fini archivia infatti i **primi sei mesi del 2026 con un +20,3% di sell out a volume nella pasta fresca ripiena**, accompagnato da un incremento di **1,8 punti della quota a volume**. Un risultato che porta Fini a essere il **produttore che cresce maggiormente in quota** nel segmento della pasta fresca ripiena, anche grazie all'ampliamento della presenza sul mercato: nei primi sei mesi dell'anno la **distribuzione ponderata è cresciuta di 7 punti**, raggiungendo quota **80 punti complessivi**.

I risultati del primo semestre rappresentano la conferma di una strategia sviluppata con una prospettiva di medio periodo. Negli ultimi tre anni Fini ha infatti investito in modo significativo nello **sviluppo dell'offerta e nel rafforzamento del posizionamento della marca**, concentrando particolare attenzione sul comparto della pasta fresca ripiena. L'introduzione di nuove referenze ha permesso di ampliare il presidio della categoria e, soprattutto, di intercettare bisogni e occasioni di consumo emergenti. In questa direzione si collocano anche l'ingresso in segmenti innovativi come il **senza lattosio** e l'**integrale**, due aree che stanno progressivamente contribuendo all'espansione del potenziale di mercato del brand.

La logica alla base del percorso di innovazione non è quella di allontanarsi dalla propria identità, ma di **reinterpretare il patrimonio di qualità e tradizione di Fini alla luce delle nuove esigenze dei consumatori**, ampliando la proposta senza perdere riconoscibilità. Particolarmente positive sono le performance delle due nuove linee **Senza Lattosio** e **Le Ricette Integrali** che stanno progressivamente incrementando sia la distribuzione sia le rotazioni. Le due proposte rappresentano un tassello importante nella strategia di diversificazione dell'offerta: da un lato, la linea Senza Lattosio consente di rispondere a specifiche esigenze alimentari e di ampliare il bacino potenziale di consumatori; dall'altro, **Le Ricette Integrali** porta nella pasta fresca ripiena una proposta capace di intercettare l'interesse verso alternative percepite come più in linea con nuovi stili alimentari. Per un marchio storico come Fini, la crescita passa dunque dalla capacità di tenere insieme due elementi: **la forza della tradizione e la capacità di evolvere**.

Gli investimenti realizzati nell'ultimo triennio hanno avuto l'obiettivo di rafforzare il posizionamento della marca attraverso un'offerta più ampia, contemporanea e capace di dialogare con segmenti di consumatori differenti. I dati del primo semestre 2026 indicano che questo percorso sta producendo risultati concreti, con una crescita contemporanea di sell out, quota e distribuzione. L'incremento della distribuzione ponderata a 80 punti assume inoltre particolare rilevanza perché amplia la capacità della marca di essere presente nei punti vendita e di trasformare l'innovazione di prodotto in una reale opportunità di crescita commerciale.

"***I risultati del primo semestre 2026 confermano la bontà di una strategia costruita negli ultimi tre anni e basata su investimenti, innovazione e rafforzamento della marca*** – sottolinea **Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Fini** – *La crescita del sell out, della quota e della distribuzione, insieme alle performance delle nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali, ci dimostra che stiamo intercettando esigenze concrete e conquistando nuovi consumatori. Guardiamo al prossimo biennio con l'obiettivo di proseguire su questa strada, continuando a innovare senza perdere il legame con la qualità e la tradizione che rappresentano il patrimonio distintivo di Fini*".

L'obiettivo è quello di **proseguire il percorso di crescita**, mantenendo l'innovazione al centro degli investimenti. La strategia per il biennio 2026-2027 prevede infatti il proseguimento degli investimenti nell'**innovazione di prodotto**, il consolidamento della presenza sul **mercato nazionale** e lo sviluppo di **ulteriori opportunità commerciali**, continuando a valorizzare il patrimonio di qualità, competenza e tradizione che contraddistingue il marchio.

www.nonsolobuono.it

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

COMUNICATI.eu

HOME › COMUNICATI STAMPA

Fini punta su crescita e innovazione: nel primo semestre sell out a volume +20,3% nella pastafresca ripiena

17 Settembre 2026 Lettura: 4 min ▶ Ascolta il comunicato

La storica azienda di Modena cresce di 1,8 punti di quota a volume nella pasta fresca ripiena e porta la distribuzione ponderata complessiva a 80 punti. Ottime performance per le nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali

Innovazione dell'offerta, rafforzamento della marca e investimenti mirati nella pasta fresca ripiena. È lungo queste direttrici che **Fini** prosegue il percorso di crescita avviato negli ultimi tre anni, confermando anche nel **primo semestre 2026 un andamento particolarmente positivo** in termini di vendite, quota di mercato e distribuzione. Dopo un 2025 caratterizzato da risultati positivi, Fini archivia infatti i **primi sei mesi del 2026 con un +20,3% di sell out a volume nella pasta fresca ripiena**, accompagnato da un incremento di **1,8 punti della quota a volume**. Un risultato che porta Fini a essere il **produttore che cresce maggiormente in quota** nel segmento della pasta fresca ripiena, anche grazie all'ampliamento della presenza sul mercato: nei primi sei mesi dell'anno la **distribuzione ponderata è cresciuta di 7 punti**, raggiungendo quota **80 punti complessivi**.

I risultati del primo semestre rappresentano la conferma di una strategia sviluppata con una prospettiva di medio periodo. Negli ultimi tre anni Fini ha infatti investito in modo significativo nello **sviluppo dell'offerta e nel rafforzamento del posizionamento della marca**, concentrando particolare attenzione sul comparto della pasta fresca ripiena. L'introduzione di nuove referenze ha permesso di ampliare il presidio della categoria e, soprattutto, di intercettare bisogni e occasioni di consumo emergenti. In questa direzione si collocano anche l'ingresso in segmenti innovativi come il **senza lattosio** e l'**integrale**, due aree che stanno progressivamente contribuendo all'espansione del potenziale di mercato del brand.

La logica alla base del percorso di innovazione non è quella di allontanarsi dalla propria identità, ma di **reinterpretare il patrimonio di qualità e tradizione di Fini alla luce delle nuove esigenze dei consumatori**, ampliando la proposta senza perdere riconoscibilità. Particolarmente positive sono le performance delle due nuove linee **Senza Lattosio** e **Le Ricette Integrali** che stanno progressivamente incrementando sia la distribuzione sia le rotazioni. Le due proposte rappresentano un tassello importante nella strategia di diversificazione dell'offerta: da un lato, la linea Senza Lattosio consente di rispondere a specifiche esigenze alimentari e di ampliare il bacino potenziale di consumatori; dall'altro, **Le Ricette Integrali** porta nella pasta fresca ripiena una proposta capace di intercettare l'interesse verso alternative percepite come più in linea con nuovi stili alimentari. Per un marchio storico come Fini, la crescita passa dunque dalla capacità di tenere insieme due elementi: **la forza della tradizione e la capacità di evolvere**.

Gli investimenti realizzati nell'ultimo triennio hanno avuto l'obiettivo di rafforzare il posizionamento della marca attraverso un'offerta più ampia, contemporanea e capace di dialogare con segmenti di consumatori differenti. I dati del primo semestre 2026 indicano che questo percorso sta producendo risultati concreti, con una crescita contemporanea di sell out, quota e distribuzione. L'incremento della distribuzione ponderata a 80 punti assume inoltre particolare rilevanza perché amplia la capacità della marca di essere presente nei punti vendita e di trasformare l'innovazione di prodotto in una reale opportunità di crescita commerciale.

"I risultati del primo semestre 2026 confermano la bontà di una strategia costruita negli ultimi tre anni e basata su investimenti, innovazione e rafforzamento della marca – sottolinea **Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Fini** – *La crescita del sell out, della quota e della distribuzione, insieme alle performance delle nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali, ci dimostra che stiamo intercettando esigenze concrete e conquistando nuovi consumatori. Guardiamo al prossimo biennio con l'obiettivo di proseguire su questa strada, continuando a innovare senza perdere il legame con la qualità e la tradizione che rappresentano il patrimonio distintivo di Fini".*

L'obiettivo è quello di **proseguire il percorso di crescita**, mantenendo l'innovazione al centro degli investimenti. La strategia per il biennio 2026-2027 prevede infatti il proseguimento degli investimenti nell'**innovazione di prodotto**, il consolidamento della presenza sul **mercato nazionale** e lo sviluppo di **ulteriori opportunità commerciali**, continuando a valorizzare il patrimonio di qualità, competenza e tradizione che contraddistingue il marchio.

www.nonsolobuono.it

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

intopic
il panorama informativo italiano

Fini punta su crescita e innovazione: nel primo semestre sell out a volume +20,3% nella pasta fresca ripiena

Pubblicata da: Borderline



La storica azienda di Modena cresce di 1,8 punti di quota a volume nella pasta fresca ripiena e porta la distribuzione ponderata complessiva a 80 punti. Ottime performance per le nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali

Innovazione dell'offerta, rafforzamento della marca e investimenti mirati nella pasta fresca ripiena. È lungo queste direttrici che Fini prosegue il percorso di crescita avviato negli ultimi tre anni, confermando anche nel primo semestre 2026 un andamento particolarmente positivo in termini di vendite, quota di mercato e distribuzione. Dopo un 2025 caratterizzato da risultati positivi, Fini archivia infatti i primi sei mesi del 2026 con un +20,3% di sell out a volume nella pasta fresca ripiena, accompagnato da un incremento di 1,8 punti della quota a volume. Un risultato che porta Fini a essere il produttore che cresce maggiormente in quota nel segmento della pasta fresca ripiena, anche grazie all'ampliamento della presenza sul mercato: nei primi sei mesi dell'anno la distribuzione ponderata è cresciuta di 7 punti, raggiungendo quota 80 punti complessivi.

I risultati del primo semestre rappresentano la conferma di una strategia sviluppata con una prospettiva di medio periodo. Negli ultimi tre anni Fini ha infatti investito in modo significativo nello sviluppo dell'offerta e nel rafforzamento del posizionamento della marca, concentrando particolare attenzione sul comparto della pasta fresca ripiena. L'introduzione di nuove referenze ha permesso di ampliare il presidio della categoria e, soprattutto, di intercettare bisogni e occasioni di consumo emergenti. In questa direzione si collocano anche l'ingresso in segmenti innovativi come il senza lattosio e l'integrale, due aree che stanno progressivamente contribuendo all'espansione del potenziale di mercato del brand.

La logica alla base del percorso di innovazione non è quella di allontanarsi dalla propria identità, ma di reinterpretare il patrimonio di qualità e tradizione di Fini alla luce delle nuove esigenze dei consumatori, ampliando la proposta senza perdere riconoscibilità. Particolarmente positive sono le performance delle due nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali che stanno progressivamente incrementando sia la distribuzione sia le rotazioni. Le due proposte rappresentano un tassello importante nella strategia di diversificazione dell'offerta: da un lato, la linea Senza Lattosio consente di rispondere a specifiche esigenze alimentari e di ampliare il bacino potenziale di consumatori; dall'altro, Le Ricette Integrali porta nella pasta fresca ripiena una proposta capace di intercettare l'interesse verso alternative percepite come più in linea con nuovi stili alimentari.

Per un marchio storico come Fini, la crescita passa dunque dalla capacità di tenere insieme due elementi: la forza della tradizione e la capacità di evolvere.

Gli investimenti realizzati nell'ultimo triennio hanno avuto l'obiettivo di rafforzare il posizionamento della marca attraverso un'offerta più ampia, contemporanea e capace di dialogare con segmenti di consumatori differenti. I dati del primo semestre 2026 indicano che questo percorso sta producendo risultati concreti, con una crescita contemporanea di sell out, quota e distribuzione. L'incremento della distribuzione ponderata a 80 punti assume inoltre particolare rilevanza perché amplia la capacità della marca di essere presente nei punti vendita e di trasformare l'innovazione di prodotto in una reale opportunità di crescita commerciale.

"I risultati del primo semestre 2026 confermano la bontà di una strategia costruita negli ultimi tre anni e basata su investimenti, innovazione e rafforzamento della marca – sottolinea Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Fini - *La crescita del sell out, della quota e della distribuzione, insieme alle performance delle nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali, ci dimostra che stiamo intercettando esigenze concrete e conquistando nuovi consumatori. Guardiamo al prossimo biennio con l'obiettivo di proseguire su questa strada, continuando a innovare senza perdere il legame con la qualità e la tradizione che rappresentano il patrimonio distintivo di Fini".*

L'obiettivo è quello di proseguire il percorso di crescita, mantenendo l'innovazione al centro degli investimenti. La strategia per il biennio 2026-2027 prevede infatti il proseguimento degli investimenti nell'innovazione di prodotto, il consolidamento della presenza sul mercato nazionale e lo sviluppo di ulteriori opportunità commerciali, continuando a valorizzare il patrimonio di qualità, competenza e tradizione che contraddistingue il marchio.

www.nonsolobuono.it

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

informazione.news

Fini punta su crescita e innovazione: nel primo semestre sell out a volume +20,3% nella pasta fresca ripiena

La storica azienda di Modena cresce di 1,8 punti di quota a volume nella pasta fresca ripiena e porta la distribuzione ponderata complessiva a 80 punti. Ottime performance per le nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali

Modena, 17/09/2026 (informazione.news - comunicati stampa - economia)

Innovazione dell'offerta, rafforzamento della marca e investimenti mirati nella pasta fresca ripiena. È lungo queste direttrici che **Fini** prosegue il percorso di crescita avviato negli ultimi tre anni, confermando anche nel **primo semestre 2026 un andamento particolarmente positivo** in termini di vendite, quota di mercato e distribuzione. Dopo un 2025 caratterizzato da risultati positivi, Fini archivia infatti i **primi sei mesi del 2026 con un +20,3% di sell out a volume nella pasta fresca ripiena**, accompagnato da un incremento di **1,8 punti della quota a volume**. Un risultato che porta Fini a essere il **produttore che cresce maggiormente in quota** nel segmento della pasta fresca ripiena, anche grazie all'ampliamento della presenza sul mercato: nei primi sei mesi dell'anno la **distribuzione ponderata è cresciuta di 7 punti**, raggiungendo quota **80 punti complessivi**.

I risultati del primo semestre rappresentano la conferma di una strategia sviluppata con una prospettiva di medio periodo. Negli ultimi tre anni Fini ha infatti investito in modo significativo nello **sviluppo dell'offerta e nel rafforzamento del posizionamento della marca**, concentrando particolare attenzione sul comparto della pasta fresca ripiena. L'introduzione di nuove referenze ha permesso di ampliare il presidio della categoria e, soprattutto, di intercettare bisogni e occasioni di consumo emergenti. In questa direzione si collocano anche l'ingresso in segmenti innovativi come il **senza lattosio** e l'**integrale**, due aree che stanno progressivamente contribuendo all'espansione del potenziale di mercato del brand.

La logica alla base del percorso di innovazione non è quella di allontanarsi dalla propria identità, ma di **reinterpretare il patrimonio di qualità e tradizione di Fini alla luce delle nuove esigenze dei consumatori**, ampliando la proposta senza perdere riconoscibilità. Particolarmente positive sono le performance delle due nuove linee **Senza Lattosio** e **Le Ricette Integrali** che stanno progressivamente incrementando sia la distribuzione sia le rotazioni. Le due proposte rappresentano un tassello importante nella strategia di diversificazione dell'offerta: da un lato, la linea Senza Lattosio consente di rispondere a specifiche esigenze alimentari e di ampliare il bacino potenziale di consumatori; dall'altro, **Le Ricette Integrali** porta nella pasta fresca ripiena una proposta capace di intercettare l'interesse verso alternative percepite come più in linea con nuovi stili alimentari. Per un marchio storico come Fini, la crescita passa dunque dalla capacità di tenere insieme due elementi: **la forza della tradizione e la capacità di evolvere**.

Gli investimenti realizzati nell'ultimo triennio hanno avuto l'obiettivo di rafforzare il posizionamento della marca attraverso un'offerta più ampia, contemporanea e capace di dialogare con segmenti di consumatori differenti. I dati del primo semestre 2026 indicano che questo percorso sta producendo risultati concreti, con una crescita contemporanea di sell out, quota e distribuzione. L'incremento della distribuzione ponderata a 80 punti assume inoltre particolare rilevanza perché amplia la capacità della marca di essere presente nei punti vendita e di trasformare l'innovazione di prodotto in una reale opportunità di crescita commerciale.



"*I risultati del primo semestre 2026 confermano la bontà di una strategia costruita negli ultimi tre anni e basata su investimenti, innovazione e rafforzamento della marca* – sottolinea **Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Fini** - *La crescita del sell out, della quota e della distribuzione, insieme alle performance delle nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali, ci dimostra che stiamo intercettando esigenze concrete e conquistando nuovi consumatori. Guardiamo al prossimo biennio con l'obiettivo di proseguire su questa strada, continuando a innovare senza perdere il legame con la qualità e la tradizione che rappresentano il patrimonio distintivo di Fini*".

L'obiettivo è quello di **proseguire il percorso di crescita**, mantenendo l'innovazione al centro degli investimenti. La strategia per il biennio 2026-2027 prevede infatti il proseguimento degli investimenti nell'**innovazione di prodotto**, il consolidamento della presenza sul **mercato nazionale** e lo sviluppo di **ulteriori opportunità commerciali**, continuando a valorizzare il patrimonio di qualità, competenza e tradizione che contraddistingue il marchio.

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

Joy FREE PRESS

Fini punta sulla crescita: 1° semestre sell out/ volume +20,3% su pasta fresca ripiena

di Borderline Agency // Pubblicato in Comunicati generici / Mangiare / Prodotti // Aggiornato Settembre 17, 2026 // 4 minuti di lettura

La storica azienda di Modena cresce di 1,8 punti di quota a volume nella pasta fresca ripiena e porta la distribuzione ponderata complessiva a 80 punti. Ottime performance per le nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali

Innovazione dell'offerta, rafforzamento della marca e investimenti mirati nella pasta fresca ripiena. È lungo queste direttrici che **Fini** prosegue il percorso di crescita avviato negli ultimi tre anni, confermando anche nel **primo semestre 2026 un andamento particolarmente positivo** in termini di vendite, quota di mercato e distribuzione. Dopo un 2025 caratterizzato da risultati positivi, Fini archivia infatti i **primi sei mesi del 2026 con un +20,3% di sell out a volume nella pasta fresca ripiena**, accompagnato da un incremento di **1,8 punti della quota a volume**. Un risultato che porta Fini a essere il **produttore che cresce maggiormente in quota** nel segmento della pasta fresca ripiena, anche grazie all'ampliamento della presenza sul mercato: nei primi sei mesi dell'anno la **distribuzione ponderata è cresciuta di 7 punti**, raggiungendo quota **80 punti complessivi**.

I risultati del primo semestre rappresentano la conferma di una strategia sviluppata con una prospettiva di medio periodo. Negli ultimi tre anni Fini ha infatti investito in modo significativo nello **sviluppo dell'offerta e nel rafforzamento del posizionamento della marca**, concentrando particolare attenzione sul comparto della pasta fresca ripiena. L'introduzione di nuove referenze ha permesso di ampliare il presidio della categoria e, soprattutto, di intercettare bisogni e occasioni di consumo emergenti. In questa direzione si collocano anche l'ingresso in segmenti innovativi come il **senza lattosio** e l'**integrale**, due aree che stanno progressivamente contribuendo all'espansione del potenziale di mercato del brand.

La logica alla base del percorso di innovazione non è quella di allontanarsi dalla propria identità, ma di **reinterpretare il patrimonio di qualità e tradizione di Fini alla luce delle nuove esigenze dei consumatori**, ampliando la proposta senza perdere riconoscibilità. Particolarmente positive sono le performance delle due nuove linee **Senza Lattosio** e **Le Ricette Integrali** che stanno progressivamente incrementando sia la distribuzione sia le rotazioni. Le due proposte rappresentano un tassello importante nella strategia di diversificazione dell'offerta: da un lato, la linea Senza Lattosio consente di rispondere a specifiche esigenze alimentari e di ampliare il bacino potenziale di consumatori; dall'altro, **Le Ricette Integrali** porta nella pasta fresca ripiena una proposta capace di intercettare l'interesse verso alternative percepite come più in linea con nuovi stili alimentari. Per un marchio storico come Fini, la crescita passa dunque dalla capacità di tenere insieme due elementi: **la forza della tradizione e la capacità di evolvere**.

Gli investimenti realizzati nell'ultimo triennio hanno avuto l'obiettivo di rafforzare il posizionamento della marca attraverso un'offerta più ampia, contemporanea e capace di dialogare con segmenti di consumatori differenti. I dati del primo semestre 2026 indicano che questo percorso sta producendo risultati concreti, con una crescita contemporanea di sell out, quota e distribuzione. L'incremento della distribuzione ponderata a 80 punti assume inoltre particolare rilevanza perché amplia la capacità della marca di essere presente nei punti vendita e di trasformare l'innovazione di prodotto in una reale opportunità di crescita commerciale.

"***I risultati del primo semestre 2026 confermano la bontà di una strategia costruita negli ultimi tre anni e basata su investimenti, innovazione e rafforzamento della marca*** – sottolinea **Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Fini** – *La crescita del sell out, della quota e della distribuzione, insieme alle performance delle nuove linee Senza Lattosio e Le Ricette Integrali, ci dimostra che stiamo intercettando esigenze concrete e conquistando nuovi consumatori. Guardiamo al prossimo biennio con l'obiettivo di proseguire su questa strada, continuando a innovare senza perdere il legame con la qualità e la tradizione che rappresentano il patrimonio distintivo di Fini*".

L'obiettivo è quello di **proseguire il percorso di crescita**, mantenendo l'innovazione al centro degli investimenti. La strategia per il biennio 2026-2027 prevede infatti il proseguimento degli investimenti nell'**innovazione di prodotto**, il consolidamento della presenza sul **mercato nazionale** e lo sviluppo di **ulteriori opportunità commerciali**, continuando a valorizzare il patrimonio di qualità, competenza e tradizione che contraddistingue il marchio.

www.nonsolobuono.it

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

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



Gruppo Fini, 20 milioni di euro per il futuro industriale di Ravarino

22 Settembre 2026 da Borderline Agency

Via libera al nuovo magazzino da 14.500 metri quadrati. Il progetto integra produzione e logistica, rafforza la capacità del sito e apre a nuove prospettive occupazionali

Oltre 20 milioni di euro di investimenti, tutti concentrati nello stabilimento di Ravarino (MO), per rafforzare la capacità industriale, migliorare l'efficienza produttiva e logistica e creare le condizioni per una crescita anche sul piano occupazionale. È questo l'orizzonte del **Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini** che entra ora in una nuova fase con il **via libera unanime del Consiglio comunale di Ravarino** al cambio di destinazione d'uso dell'area destinata alla realizzazione del nuovo magazzino. L'approvazione, rappresenta un passaggio significativo per un progetto che consolida ulteriormente il ruolo di Ravarino nelle strategie industriali del Gruppo.

Il nuovo magazzino, che sorgerà a fianco dello stabilimento esistente, avrà una superficie di circa 14.500 metri quadrati e permetterà di riportare all'interno del polo produttivo attività logistiche oggi affidate a una struttura esterna. L'intervento non rappresenta quindi soltanto un ampliamento degli spazi, ma un **investimento nell'organizzazione industriale del sito**, con **l'obiettivo di integrare maggiormente produzione e logistica, rendere più efficienti i flussi e aumentare la capacità del polo per accompagnare lo sviluppo futuro del Gruppo**. La nuova configurazione consentirà infatti di **ridurre gli spostamenti dei mezzi pesanti tra lo stabilimento e il magazzino esterno,** con una conseguente **diminuzione del traffico e delle emissioni**. La stima è di circa **55 tonnellate di CO_2 in meno ogni anno**, oltre alla riduzione delle emissioni di NOx e PM10.

Particolarmente rilevante anche la componente energetica dell'investimento. **La copertura del nuovo magazzino ospiterà infatti un impianto fotovoltaico che andrà ad aggiungersi a quello già operativo sullo stabilimento.** Al termine dell'intervento, **la potenza fotovoltaica** complessivamente installata nel polo di Ravarino raggiungerà circa **1,4 MWp**, rafforzando la capacità del sito di produrre energia da fonti rinnovabili e riducendo il proprio impatto ambientale.

Il piano di sviluppo comprende inoltre **nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni** e prevede un **incremento degli operatori presenti sul sito**, collegando così la crescita degli asset industriali a una prospettiva di sviluppo dell'occupazione.

"***Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale di un Piano Industriale 2026-2029 che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino*** – dichiara **Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini** – ***Non si tratta quindi semplicemente di realizzare una nuova struttura, ma di rendere il nostro polo produttivo più efficiente, integrato e competitivo, creando le condizioni per sostenere la crescita futura dell'azienda".***
"***Investire a Ravarino significa investire nella capacità industriale del Gruppo e, allo stesso tempo, nel territorio nel quale operiamo*** – prosegue Vaccari – ***L'integrazione tra produzione e logistica ci permetterà di migliorare i flussi, ridurre il traffico pesante e l'impatto ambientale e accompagnare questo percorso con un previsto incremento degli operatori presenti sul sito. Vogliamo continuare a coniugare competitività, efficienza e sostenibilità, rafforzando la centralità di Ravarino nelle strategie di Gruppo Fini***".

Con il nuovo magazzino prende dunque forma uno degli interventi più significativi del programma di sviluppo del polo modenese. **I 20 milioni di euro previsti dal Piano Industriale 2026-2029 rappresentano una scelta strategica di lungo periodo**, finalizzata a consolidare a Ravarino un sistema produttivo sempre più integrato e moderno, capace di sostenere la crescita di Gruppo Fini e di generare ricadute positive sul territorio anche in termini di occupazione e indotto.

Un progetto che lega sviluppo industriale, investimenti, sostenibilità ambientale e rafforzamento occupazionale, confermando l'impegno di Gruppo Fini a mantenere a Ravarino il cuore del proprio progetto di crescita.

www.nonsolobuono.it

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

COMUNICATI.eu

Gruppo Fini, 20 milioni di euro per il futuro industriale di Ravarino

22 Settembre 2026 Lettura: 4 min ▸ Ascolta il comunicato

Via libera al nuovo magazzino da 14.500 metri quadrati. Il progetto integra produzione e logistica, rafforza la capacità del sito e apre a nuove prospettive occupazionali

Oltre 20 milioni di euro di investimenti, tutti concentrati nello stabilimento di Ravarino (MO), per rafforzare la capacità industriale, migliorare l'efficienza produttiva e logistica e creare le condizioni per una crescita anche sul piano occupazionale. È questo l'orizzonte del **Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini** che entra ora in una nuova fase con il **via libera unanime del Consiglio comunale di Ravarino** al cambio di destinazione d'uso dell'area destinata alla realizzazione del nuovo magazzino. L'approvazione, rappresenta un passaggio significativo per un progetto che consolida ulteriormente il ruolo di Ravarino nelle strategie industriali del Gruppo.

Il nuovo magazzino, che sorgerà a fianco dello stabilimento esistente, avrà una superficie di circa 14.500 metri quadrati e permetterà di riportare all'interno del polo produttivo attività logistiche oggi affidate a una struttura esterna. L'intervento non rappresenta quindi soltanto un ampliamento degli spazi, ma un **investimento nell'organizzazione industriale del sito**, con **l'obiettivo di integrare maggiormente produzione e logistica, rendere più efficienti i flussi e aumentare la capacità del polo per accompagnare lo sviluppo futuro del Gruppo**. La nuova configurazione consentirà infatti di **ridurre gli spostamenti dei mezzi pesanti tra lo stabilimento e il magazzino esterno,** con una conseguente **diminuzione del traffico e delle emissioni**. La stima è di circa **55 tonnellate di CO_2 in meno ogni anno**, oltre alla riduzione delle emissioni di NOx e PM10.

Particolarmente rilevante anche la componente energetica dell'investimento. **La copertura del nuovo magazzino ospiterà infatti un impianto fotovoltaico che andrà ad aggiungersi a quello già operativo sullo stabilimento.** Al termine dell'intervento, **la potenza fotovoltaica** complessivamente installata nel polo di Ravarino raggiungerà circa **1,4 MWp**, rafforzando la capacità del sito di produrre energia da fonti rinnovabili e riducendo il proprio impatto ambientale.

Il piano di sviluppo comprende inoltre **nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni** e prevede un **incremento degli operatori presenti sul sito**, collegando così la crescita degli asset industriali a una prospettiva di sviluppo dell'occupazione.

"Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale di un Piano Industriale 2026-2029 che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino – dichiara **Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini** – *Non si tratta quindi semplicemente di realizzare una nuova struttura, ma di rendere il nostro polo produttivo più efficiente, integrato e competitivo, creando le condizioni per sostenere la crescita futura dell'azienda". "Investire a Ravarino significa investire nella capacità industriale del Gruppo e, allo stesso tempo, nel territorio nel quale operiamo* – prosegue Vaccari – *L'integrazione tra produzione e logistica ci permetterà di migliorare i flussi, ridurre il traffico pesante e l'impatto ambientale e accompagnare questo percorso con un previsto incremento degli operatori presenti sul sito. Vogliamo continuare a coniugare competitività, efficienza e sostenibilità, rafforzando la centralità di Ravarino nelle strategie di Gruppo Fini".*

Con il nuovo magazzino prende dunque forma uno degli interventi più significativi del programma di sviluppo del polo modenese. **I 20 milioni di euro previsti dal Piano Industriale 2026-2029 rappresentano una scelta strategica di lungo periodo**, finalizzata a consolidare a Ravarino un sistema produttivo sempre più integrato e moderno, capace di sostenere la crescita di Gruppo Fini e di generare ricadute positive sul territorio anche in termini di occupazione e indotto.

Un progetto che lega sviluppo industriale, investimenti, sostenibilità ambientale e rafforzamento occupazionale, confermando l'impegno di Gruppo Fini a mantenere a Ravarino il cuore del proprio progetto di crescita.

www.nonsolobuono.it

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

intopic
il panorama informativo italiano

Gruppo Fini, 20 milioni di euro per il futuro industriale di Ravarino

Pubblicata da: Borderline



Via libera al nuovo magazzino da 14.500 metri quadrati. Il progetto integra produzione e logistica, rafforza la capacità del sito e apre a nuove prospettive occupazionali

Oltre 20 milioni di euro di investimenti, tutti concentrati nello stabilimento di Ravarino (MO), per rafforzare la capacità industriale, migliorare l'efficienza produttiva e logistica e creare le condizioni per una crescita anche sul piano occupazionale. È questo l'orizzonte del Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini che entra ora in una nuova fase con il via libera unanime del Consiglio comunale di Ravarino al cambio di destinazione d'uso dell'area destinata alla realizzazione del nuovo magazzino. L'approvazione, rappresenta un passaggio significativo per un progetto che consolida ulteriormente il ruolo di Ravarino nelle strategie industriali del Gruppo.

Il nuovo magazzino, che sorgerà a fianco dello stabilimento esistente, avrà una superficie di circa 14.500 metri quadrati e permetterà di riportare all'interno del polo produttivo attività logistiche oggi affidate a una struttura esterna. L'intervento non rappresenta quindi soltanto un ampliamento degli spazi, ma un investimento nell'organizzazione industriale del sito, con l'obiettivo di integrare maggiormente produzione e logistica, rendere più efficienti i flussi e aumentare la capacità del polo per accompagnare lo sviluppo futuro del Gruppo. La nuova configurazione consentirà infatti di ridurre gli spostamenti dei mezzi pesanti tra lo stabilimento e il magazzino esterno, con una conseguente diminuzione del traffico e delle emissioni. La stima è di circa 55 tonnellate di CO₂ in meno ogni anno, oltre alla riduzione delle emissioni di NOx e PM10.

Particolarmente rilevante anche la componente energetica dell'investimento. La copertura del nuovo magazzino ospiterà infatti un impianto fotovoltaico che andrà ad aggiungersi a quello già operativo sullo stabilimento. Al termine dell'intervento, la potenza fotovoltaica complessivamente installata nel polo di Ravarino raggiungerà circa 1,4 MWp, rafforzando la capacità del sito di produrre energia da fonti rinnovabili e riducendo il proprio impatto ambientale.

Il piano di sviluppo comprende inoltre nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni e prevede un incremento degli operatori presenti sul sito, collegando così la crescita degli asset industriali a una prospettiva di sviluppo dell'occupazione.

"Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale di un Piano Industriale 2026-2029 che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino – dichiara Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini – *Non si tratta quindi semplicemente di realizzare una nuova struttura, ma di rendere il nostro polo produttivo più efficiente, integrato e competitivo, creando le condizioni per sostenere la crescita futura dell'azienda". "Investire a Ravarino significa investire nella capacità industriale del Gruppo e, allo stesso tempo, nel territorio nel quale operiamo* – prosegue Vaccari – *L'integrazione tra produzione e logistica ci permetterà di migliorare i flussi, ridurre il traffico pesante e l'impatto ambientale e accompagnare questo percorso con un previsto incremento degli operatori presenti sul sito. Vogliamo continuare a coniugare competitività, efficienza e sostenibilità, rafforzando la centralità di Ravarino nelle strategie di Gruppo Fini".*

Con il nuovo magazzino prende dunque forma uno degli interventi più significativi del programma di sviluppo del polo modenese. I 20 milioni di euro previsti dal Piano Industriale 2026-2029 rappresentano una scelta strategica di lungo periodo, finalizzata a consolidare a Ravarino un sistema produttivo sempre più integrato e moderno, capace di sostenere la crescita di Gruppo Fini e di generare ricadute positive sul territorio anche in termini di occupazione e indotto.

Un progetto che lega sviluppo industriale, investimenti, sostenibilità ambientale e rafforzamento occupazionale, confermando l'impegno di Gruppo Fini a mantenere a Ravarino il cuore del proprio progetto di crescita.

www.nonsolobuono.it

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

informazione.news

Gruppo Fini, 20 milioni di euro per il futuro industriale di Ravarino

Via libera al nuovo magazzino da 14.500 metri quadrati. Il progetto integra produzione e logistica, rafforza la capacità del sito e apre a nuove prospettive occupazionali

Modena, 22/09/2026 (informazione.news - comunicati stampa - industria)

Oltre 20 milioni di euro di investimenti, tutti concentrati nello stabilimento di Ravarino (MO), per rafforzare la capacità industriale, migliorare l'efficienza produttiva e logistica e creare le condizioni per una crescita anche sul piano occupazionale. È questo l'orizzonte del **Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini** che entra ora in una nuova fase con il **via libera unanime del Consiglio comunale di Ravarino** al cambio di destinazione d'uso dell'area destinata alla realizzazione del nuovo magazzino. L'approvazione, rappresenta un passaggio significativo per un progetto che consolida ulteriormente il ruolo di Ravarino nelle strategie industriali del Gruppo.

Il nuovo magazzino, che sorgerà a fianco dello stabilimento esistente, avrà una superficie di circa 14.500 metri quadrati e permetterà di riportare all'interno del polo produttivo attività logistiche oggi affidate a una struttura esterna. L'intervento non rappresenta quindi soltanto un ampliamento degli spazi, ma un **investimento nell'organizzazione industriale del sito**, con **l'obiettivo di integrare maggiormente produzione e logistica, rendere più efficienti i flussi e aumentare la capacità del polo per accompagnare lo sviluppo futuro del Gruppo.** La nuova configurazione consentirà infatti di **ridurre gli spostamenti dei mezzi pesanti tra lo stabilimento e il magazzino esterno**, con una conseguente **diminuzione del traffico e delle emissioni**. La stima è di circa **55 tonnellate di CO_2 in meno ogni anno**, oltre alla riduzione delle emissioni di NOx e PM10.

Particolarmente rilevante anche la componente energetica dell'investimento. **La copertura del nuovo magazzino ospiterà infatti un impianto fotovoltaico che andrà ad aggiungersi a quello già operativo sullo stabilimento.** Al termine dell'intervento, **la potenza fotovoltaica** complessivamente installata nel polo di Ravarino raggiungerà circa **1,4 MWp**, rafforzando la capacità del sito di produrre energia da fonti rinnovabili e riducendo il proprio impatto ambientale.

Il piano di sviluppo comprende inoltre **nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni** e prevede un **incremento degli operatori presenti sul sito**, collegando così la crescita degli asset industriali a una prospettiva di sviluppo dell'occupazione.



"*Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale di un Piano Industriale 2026-2029 che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino* – dichiara **Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini** – *Non si tratta quindi semplicemente di realizzare una nuova struttura, ma di rendere il nostro polo produttivo più efficiente, integrato e competitivo, creando le condizioni per sostenere la crescita futura dell'azienda*". "*Investire a Ravarino significa investire nella capacità industriale del Gruppo e, allo stesso tempo, nel territorio nel quale operiamo* – prosegue Vaccari – *L'integrazione tra produzione e logistica ci permetterà di migliorare i flussi, ridurre il traffico pesante e l'impatto ambientale e accompagnare questo percorso con un previsto incremento degli operatori presenti sul sito. Vogliamo continuare a coniugare competitività, efficienza e sostenibilità, rafforzando la centralità di Ravarino nelle strategie di Gruppo Fini*".

Con il nuovo magazzino prende dunque forma uno degli interventi più significativi del programma di sviluppo del polo modenese. **I 20 milioni di euro previsti dal Piano Industriale 2026-2029 rappresentano una scelta strategica di lungo periodo**, finalizzata a consolidare a Ravarino un sistema produttivo sempre più integrato e moderno, capace di sostenere la crescita di Gruppo Fini e di generare ricadute positive sul territorio anche in termini di occupazione e indotto.

Un progetto che lega sviluppo industriale, investimenti, sostenibilità ambientale e rafforzamento occupazionale, confermando l'impegno di Gruppo Fini a mantenere a Ravarino il cuore del proprio progetto di crescita.

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

Joy FREE PRESS

Gruppo Fini, 20 milioni di euro per il futuro industriale di Ravarino

di Borderline Agency // Pubblicato in Comunicati generici / Economia / Ecosostenibilità // Aggiornato Settembre 22, 2026 // 4 minuti di lettura

Via libera al nuovo magazzino da 14.500 metri quadrati. Il progetto integra produzione e logistica, rafforza la capacità del sito e apre a nuove prospettive occupazionali

Oltre 20 milioni di euro di investimenti, tutti concentrati nello stabilimento di Ravarino (MO), per rafforzare la capacità industriale, migliorare l'efficienza produttiva e logistica e creare le condizioni per una crescita anche sul piano occupazionale. È questo l'orizzonte del **Piano Industriale 2026-2029 di Gruppo Fini** che entra ora in una nuova fase con il **via libera unanime del Consiglio comunale di Ravarino** al cambio di destinazione d'uso dell'area destinata alla realizzazione del nuovo magazzino. L'approvazione, rappresenta un passaggio significativo per un progetto che consolida ulteriormente il ruolo di Ravarino nelle strategie industriali del Gruppo.

Il nuovo magazzino, che sorgerà a fianco dello stabilimento esistente, avrà una superficie di circa 14.500 metri quadrati e permetterà di riportare all'interno del polo produttivo attività logistiche oggi affidate a una struttura esterna. L'intervento non rappresenta quindi soltanto un ampliamento degli spazi, ma un **investimento nell'organizzazione industriale del sito**, con **l'obiettivo di integrare maggiormente produzione e logistica, rendere più efficienti i flussi e aumentare la capacità del polo per accompagnare lo sviluppo futuro del Gruppo**. La nuova configurazione consentirà infatti di **ridurre gli spostamenti dei mezzi pesanti tra lo stabilimento e il magazzino esterno,** con una conseguente **diminuzione del traffico e delle emissioni**. La stima è di circa **55 tonnellate di CO? in meno ogni anno**, oltre alla riduzione delle emissioni di NOx e PM10.

Particolarmente rilevante anche la componente energetica dell'investimento. **La copertura del nuovo magazzino ospiterà infatti un impianto fotovoltaico che andrà ad aggiungersi a quello già operativo sullo stabilimento.** Al termine dell'intervento, **la potenza fotovoltaica** complessivamente installata nel polo di Ravarino raggiungerà circa **1,4 MWp**, rafforzando la capacità del sito di produrre energia da fonti rinnovabili e riducendo il proprio impatto ambientale.

Il piano di sviluppo comprende inoltre **nuove fasce verdi perimetrali e piantumazioni** e prevede un **incremento degli operatori presenti sul sito**, collegando così la crescita degli asset industriali a una prospettiva di sviluppo dell'occupazione.

"***Il nuovo magazzino è un tassello fondamentale di un Piano Industriale 2026-2029 che prevede oltre 20 milioni di euro di investimenti, interamente concentrati sul sito di Ravarino*** – dichiara **Roberto Vaccari, direttore generale di Gruppo Fini** – ***Non si tratta quindi semplicemente di realizzare una nuova struttura, ma di rendere il nostro polo produttivo più efficiente, integrato e competitivo, creando le condizioni per sostenere la crescita futura dell'azienda***". "***Investire a Ravarino significa investire nella capacità industriale del Gruppo e, allo stesso tempo, nel territorio nel quale operiamo*** – prosegue Vaccari – ***L'integrazione tra produzione e logistica ci permetterà di migliorare i flussi, ridurre il traffico pesante e l'impatto ambientale e accompagnare questo percorso con un previsto incremento degli operatori presenti sul sito. Vogliamo continuare a coniugare competitività, efficienza e sostenibilità, rafforzando la centralità di Ravarino nelle strategie di Gruppo Fini***".

Con il nuovo magazzino prende dunque forma uno degli interventi più significativi del programma di sviluppo del polo modenese. **I 20 milioni di euro previsti dal Piano Industriale 2026-2029 rappresentano una scelta strategica di lungo periodo**, finalizzata a consolidare a Ravarino un sistema produttivo sempre più integrato e moderno, capace di sostenere la crescita di Gruppo Fini e di generare ricadute positive sul territorio anche in termini di occupazione e indotto.

Un progetto che lega sviluppo industriale, investimenti, sostenibilità ambientale e rafforzamento occupazionale, confermando l'impegno di Gruppo Fini a mantenere a Ravarino il cuore del proprio progetto di crescita.

www.nonsolobuono.it

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

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



Ti trovi su: Home » Weblog » Aziende, Gastronomia, Varie » Blog article: Fini entra nel segmento del pesce: Ravioli al Salmone affumicato e Girasoli Gamberi e Scorzette di Limone | Comunicati stampa

Fini entra nel segmento del pesce: Ravioli al Salmone affumicato e Girasoli Gamberi e Scorzette di Limone

17 Settembre 2026 da Borderline Agency

Da ottobre 2026 arrivano due nuovi ripieni della linea Antica Bottega e Le Ricette Italiane Gourmet: ricette cremose e pulite, sfoglia ruvida e porosa e ingredienti selezionati per presidiare un segmento ancora piccolo ma in forte crescita

Un segmento ancora relativamente piccolo, ma con importanti prospettive di sviluppo, incontra una categoria fortemente richiesta dai consumatori nelle ricerche di mercato: è quello della **pasta fresca ripiena al pesce**, in cui **Fini Pasta Fresca** fa il proprio **ingresso da ottobre 2026 con due nuove proposte ad alto potenziale.**

Il mercato del ripieno a base pesce sta vivendo anni di forte crescita ed interesse da parte dei consumatori. Fini sceglie di cogliere questa opportunità con **due ricette complementari**, una più mainstream e una dal posizionamento più gourmet: i **Ravioli al Salmone Affumicato** della linea **Antica Bottega** e i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet**.

La prima novità porta nella gamma **Antica Bottega** un ripieno a base di **salmone affumicato**, ingrediente che beneficia di un forte trend di crescita e rappresenta oggi il principale segmento all'interno del ripieno di pesce. Fini interpreta questa tendenza con una **ricetta dal gusto più caratterizzato, pulito e appetitoso** che si distingue dalle proposte già presenti sul mercato. Il ripieno presenta un **elevato contenuto di salmone affumicato**, reso cremoso dall'abbinamento con **ricotta e panna**. La ricetta mantiene una composizione semplice e pulita, con pochi ingredienti, mentre la pasta conferma uno degli elementi distintivi della proposta Fini: una **sfoglia ruvida e porosa**, realizzata con **farine e uova 100% italiane**, pensata per trattenere meglio il condimento e valorizzare l'esperienza al palato. La referenza sarà disponibile in **vaschetta da 250 grammi**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,49 euro**, a partire da **ottobre 2026**.

Accanto alla proposta mainstream, Fini amplia anche la linea **Le Ricette Italiane Gourmet** con una ricetta pensata per un consumatore alla ricerca di combinazioni più ricercate: i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone**. Protagonisti del ripieno sono i **gamberi boreali**, scelti per le caratteristiche qualitative della loro carne, tenera e dal gusto naturalmente dolce e delicato. La ricetta li abbina alle **scorzette di limone**, creando un connubio di ispirazione gastronomica che richiama gli accostamenti tipici della cucina dei ristoranti di pesce. Anche in questo caso Fini punta su un **elevato contenuto dell'ingrediente protagonista**, associato a una consistenza cremosa ottenuta con **ricotta e panna**. La ricetta è sviluppata con pochi ingredienti, mentre la sfoglia ruvida e porosa è realizzata con **farine e uova 100% italiane**. La referenza sarà proposta in **vaschetta da 250 grammi**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,69 euro**, con lancio previsto da **ottobre 2026**.

La scelta di entrare nel segmento del pesce con due referenze differenti risponde a una precisa logica di mercato: intercettare sia il consumatore alla ricerca di un gusto conosciuto e trasversale come quello del salmone, sia quello interessato a un'esperienza gastronomica più distintiva. I **Ravioli al Salmone affumicato Antica Bottega** presidia infatti il segmento principale del ripieno di pesce e punta su un ingrediente in forte crescita; i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet** elevano invece la proposta attraverso un abbinamento gourmet e un ingrediente come il gambero boreale, caratterizzato da gusto delicato e carne tenera.

Due interpretazioni diverse, accomunate dalla stessa filosofia produttiva che caratterizza le produzioni di Fini Pasta Fresca: **ricette semplici e pulite, attenzione alla qualità degli ingredienti, cremosità del ripieno e sfoglia ruvida e porosa con farine e uova 100% italiane**.

www.nonsolobuono.it

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

COMUNICATI.eu

HOME › COMUNICATI STAMPA

Fini entra nel segmento del pesce: Ravioli al Salmone affumicato e Girasoli Gamberi e Scorzette di Limone

17 Settembre 2026 Lettura: 4 min ▸ Ascolta il comunicato

Da ottobre 2026 arrivano due nuovi ripieni della linea Antica Bottega e Le Ricette Italiane Gourmet: ricette cremose e pulite, sfoglia ruvida e porosa e ingredienti selezionati per presidiare un segmento ancora piccolo ma in forte crescita

Un segmento ancora relativamente piccolo, ma con importanti prospettive di sviluppo, incontra una categoria fortemente richiesta dai consumatori nelle ricerche di mercato: è quello della **pasta fresca ripiena al pesce**, in cui **Fini Pasta Fresca** fa il proprio **ingresso da ottobre 2026 con due nuove proposte ad alto potenziale.**

Il mercato del ripieno a base pesce sta vivendo anni di forte crescita ed interesse da parte dei consumatori. Fini sceglie di cogliere questa opportunità con **due ricette complementari**, una più mainstream e una dal posizionamento più gourmet: i **Ravioli al Salmone Affumicato** della linea **Antica Bottega** e i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet**.

La prima novità porta nella gamma **Antica Bottega** un ripieno a base di **salmone affumicato**, ingrediente che beneficia di un forte trend di crescita e rappresenta oggi il principale segmento all'interno del ripieno di pesce. Fini interpreta questa tendenza con una **ricetta dal gusto più caratterizzato, pulito e appetitoso** che si distingue dalle proposte già presenti sul mercato. Il ripieno presenta un **elevato contenuto di salmone affumicato**, reso cremoso dall'abbinamento con **ricotta e panna**. La ricetta mantiene una composizione semplice e pulita, con pochi ingredienti, mentre la pasta conferma uno degli elementi distintivi della proposta Fini: una **sfoglia ruvida e porosa**, realizzata con **farine e uova 100% italiane**, pensata per trattenere meglio il condimento e valorizzare l'esperienza al palato. La referenza sarà disponibile in **vaschetta da 250 grammi**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,49 euro**, a partire da **ottobre 2026**.

Accanto alla proposta mainstream, Fini amplia anche la linea **Le Ricette Italiane Gourmet** con una ricetta pensata per un consumatore alla ricerca di combinazioni più ricercate: i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone**. Protagonisti del ripieno sono i **gamberi boreali**, scelti per le caratteristiche qualitative della loro carne, tenera e dal gusto naturalmente dolce e delicato. La ricetta li abbina alle **scorzette di limone**, creando un connubio di ispirazione gastronomica che richiama gli accostamenti tipici della cucina dei ristoranti di pesce. Anche in questo caso Fini punta su un **elevato contenuto dell'ingrediente protagonista**, associato a una consistenza cremosa ottenuta con **ricotta e panna**. La ricetta è sviluppata con pochi ingredienti, mentre la sfoglia ruvida e porosa è realizzata con **farine e uova 100% italiane**. La referenza sarà proposta in **vaschetta da 250 grammi**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,69 euro**, con lancio previsto da **ottobre 2026**.

La scelta di entrare nel segmento del pesce con due referenze differenti risponde a una precisa logica di mercato: intercettare sia il consumatore alla ricerca di un gusto conosciuto e trasversale come quello del salmone, sia quello interessato a un'esperienza gastronomica più distintiva. I **Ravioli al Salmone affumicato Antica Bottega** presidia infatti il segmento principale del ripieno di pesce e punta su un ingrediente in forte crescita; i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet** elevano invece la proposta attraverso un abbinamento gourmet e un ingrediente come il gambero boreale, caratterizzato da gusto delicato e carne tenera.

Due interpretazioni diverse, accomunate dalla stessa filosofia produttiva che caratterizza le produzioni di Fini Pasta Fresca: **ricette semplici e pulite, attenzione alla qualità degli ingredienti, cremosità del ripieno e sfoglia ruvida e porosa con farine e uova 100% italiane**.

www.nonsolobuono.it

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

intopic
il panorama informativo italiano

Fini entra nel segmento del pesce: Ravioli al Salmone affumicato e Girasoli Gamberi e Scorzette di Limone

Pubblicata da: Borderline



Da ottobre 2026 arrivano due nuovi ripieni della linea Antica Bottega e Le Ricette Italiane Gourmet: ricette cremose e pulite, sfoglia ruvida e porosa e ingredienti selezionati per presidiare un segmento ancora piccolo ma in forte crescita

Un segmento ancora relativamente piccolo, ma con importanti prospettive di sviluppo, incontra una categoria fortemente richiesta dai consumatori nelle ricerche di mercato: è quello della pasta fresca ripiena al pesce, in cui Fini Pasta Fresca fa il proprio ingresso da ottobre 2026 con due nuove proposte ad alto potenziale.

Il mercato del ripieno a base pesce sta vivendo anni di forte crescita ed interesse da parte dei consumatori. Fini sceglie di cogliere questa opportunità con due ricette complementari, una più mainstream e una dal posizionamento più gourmet: i Ravioli al Salmone Affumicato della linea Antica Bottega e i Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone de Le Ricette Italiane Gourmet.

La prima novità porta nella gamma Antica Bottega un ripieno a base di salmone affumicato, ingrediente che beneficia di un forte trend di crescita e rappresenta oggi il principale segmento all'interno del ripieno di pesce. Fini interpreta questa tendenza con una ricetta dal gusto più caratterizzato, pulito e appetitoso che si distingue dalle proposte già presenti sul mercato. Il ripieno presenta un elevato contenuto di salmone affumicato, reso cremoso dall'abbinamento con ricotta e panna. La ricetta mantiene una composizione semplice e pulita, con pochi ingredienti, mentre la pasta conferma uno degli elementi distintivi della proposta Fini: una sfoglia ruvida e porosa, realizzata con farine e uova 100% italiane, pensata per trattenere meglio il condimento e valorizzare l'esperienza al palato. La referenza sarà disponibile in vaschetta da 250 grammi, con un prezzo al pubblico indicativo di 3,49 euro, a partire da ottobre 2026.

Accanto alla proposta mainstream, Fini amplia anche la linea Le Ricette Italiane Gourmet con una ricetta pensata per un consumatore alla ricerca di combinazioni più ricercate: i Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone. Protagonisti del ripieno sono i gamberi boreali, scelti per le caratteristiche qualitative della loro carne, tenera e dal gusto naturalmente dolce e delicato. La ricetta li abbina alle scorzette di limone, creando un connubio di ispirazione gastronomica che richiama gli accostamenti tipici della cucina dei ristoranti di pesce. Anche in questo caso Fini punta su un elevato contenuto dell'ingrediente protagonista, associato a una consistenza cremosa ottenuta con ricotta e panna. La ricetta è sviluppata con pochi ingredienti, mentre la sfoglia ruvida e porosa è realizzata con farine e uova 100% italiane. La referenza sarà proposta in vaschetta da 250 grammi, con un prezzo al pubblico indicativo di 3,69 euro, con lancio previsto da ottobre 2026.

La scelta di entrare nel segmento del pesce con due referenze differenti risponde a una precisa logica di mercato: intercettare sia il consumatore alla ricerca di un gusto conosciuto e trasversale come quello del salmone, sia quello interessato a un'esperienza gastronomica più distintiva. I Ravioli al Salmone affumicato Antica Bottega presidia infatti il segmento principale del ripieno di pesce e punta su un ingrediente in forte crescita; i Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone de Le Ricette Italiane Gourmet elevano invece la proposta attraverso un abbinamento gourmet e un ingrediente come il gambero boreale, caratterizzato da gusto delicato e carne tenera.

Due interpretazioni diverse, accomunate dalla stessa filosofia produttiva che caratterizza le produzioni di Fini Pasta Fresca: ricette semplici e pulite, attenzione alla qualità degli ingredienti, cremosità del ripieno e sfoglia ruvida e porosa con farine e uova 100% italiane.

www.nonsolobuono.it

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

informazione.news

Fini entra nel segmento del pesce: Ravioli al Salmone affumicato e Girasoli Gamberi e Scorzette di Limone

Da ottobre 2026 arrivano due nuovi ripieni della linea Antica Bottega e Le Ricette Italiane Gourmet: ricette cremose e pulite, sfoglia ruvida e porosa e ingredienti selezionati per presidiare un segmento ancora piccolo ma in forte crescita

Modena, 17/09/2026 (informazione.news - comunicati stampa - varie)

Un segmento ancora relativamente piccolo, ma con importanti prospettive di sviluppo, incontra una categoria fortemente richiesta dai consumatori nelle ricerche di mercato: è quello della **pasta fresca ripiena al pesce**, in cui **Fini Pasta Fresca** fa il proprio **ingresso da ottobre 2026 con due nuove proposte ad alto potenziale.**

Il mercato del ripieno a base pesce sta vivendo anni di forte crescita ed interesse da parte dei consumatori. Fini sceglie di cogliere questa opportunità con **due ricette complementari**, una più mainstream e una dal posizionamento più gourmet: i **Ravioli al Salmone Affumicato** della linea **Antica Bottega** e i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet.**

La prima novità porta nella gamma **Antica Bottega** un ripieno a base di **salmone affumicato**, ingrediente che beneficia di un forte trend di crescita e rappresenta oggi il principale segmento all'interno del ripieno di pesce. Fini interpreta questa tendenza con una **ricetta dal gusto più caratterizzato, pulito e appetitoso** che si distingue dalle proposte già presenti sul mercato. Il ripieno presenta un **elevato contenuto di salmone affumicato**, reso cremoso dall'abbinamento con **ricotta e panna**. La ricetta mantiene una composizione semplice e pulita, con pochi ingredienti, mentre la pasta conferma uno degli elementi distintivi della proposta Fini: una **sfoglia ruvida e porosa**, realizzata con **farine e uova 100% italiane**, pensata per trattenere meglio il condimento e valorizzare l'esperienza al palato. La referenza sarà disponibile in **vaschetta da 250 grammi**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,49 euro**, a partire da **ottobre 2026**.

Accanto alla proposta mainstream, Fini amplia anche la linea **Le Ricette Italiane Gourmet** con una ricetta pensata per un consumatore alla ricerca di combinazioni più ricercate: i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone**. Protagonisti del ripieno sono i **gamberi boreali**, scelti per le caratteristiche qualitative della loro carne, tenera e dal gusto naturalmente dolce e delicato. La ricetta li abbina alle **scorzette di limone**, creando un connubio di ispirazione gastronomica che richiama gli accostamenti tipici della cucina dei ristoranti di pesce. Anche in questo caso Fini punta su un **elevato contenuto dell'ingrediente protagonista**, associato a una consistenza cremosa ottenuta con **ricotta e panna**. La ricetta è sviluppata con pochi ingredienti, mentre la sfoglia ruvida e porosa è realizzata con **farine e uova 100% italiane**. La referenza sarà proposta in **vaschetta da 250 grammi**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,69 euro**, con lancio previsto da **ottobre 2026**.

La scelta di entrare nel segmento del pesce con due referenze differenti risponde a una precisa logica di mercato: intercettare sia il consumatore alla ricerca di un gusto conosciuto e trasversale come quello del salmone, sia quello interessato a un'esperienza gastronomica più distintiva. I **Ravioli al Salmone affumicato Antica Bottega** presidia infatti il segmento principale del ripieno di pesce e punta su un ingrediente in forte crescita; i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet** elevano invece la proposta attraverso un abbinamento gourmet e un ingrediente come il gambero boreale, caratterizzato da gusto delicato e carne tenera.



Due interpretazioni diverse, accomunate dalla stessa filosofia produttiva che caratterizza le produzioni di Fini Pasta Fresca: **ricette semplici e pulite, attenzione alla qualità degli ingredienti, cremosità del ripieno e sfoglia ruvida e porosa con farine e uova 100% italiane.**

www.nonsolobuono.it

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

Joy FREE PRESS

Fini entra nel segmento del pesce: Ravioli al Salmone e Girasoli Gamberi e Limone

di Borderline Agency // Pubblicato in Comunicati generici / Mangiare / Prodotti // Aggiornato Settembre 22, 2026 // 4 minuti di lettura

Da ottobre 2026 arrivano due nuovi ripieni della linea Antica Bottega e Le Ricette Italiane Gourmet: ricette cremose e pulite, sfoglia ruvida e porosa e ingredienti selezionati per presidiare un segmento ancora piccolo ma in forte crescita

Un segmento ancora relativamente piccolo, ma con importanti prospettive di sviluppo, incontra una categoria fortemente richiesta dai consumatori nelle ricerche di mercato: è quello della **pasta fresca ripiena al pesce**, in cui **Fini Pasta Fresca** fa il proprio **ingresso da ottobre 2026 con due nuove proposte ad alto potenziale.**

Il mercato del ripieno a base pesce sta vivendo anni di forte crescita ed interesse da parte dei consumatori. Fini sceglie di cogliere questa opportunità con **due ricette complementari**, una più mainstream e una dal posizionamento più gourmet: i **Ravioli al Salmone Affumicato** della linea **Antica Bottega** e i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet**.

La prima novità porta nella gamma **Antica Bottega** un ripieno a base di **salmone affumicato**, ingrediente che beneficia di un forte trend di crescita e rappresenta oggi il principale segmento all'interno del ripieno di pesce. Fini interpreta questa tendenza con una **ricetta dal gusto più caratterizzato, pulito e appetitoso** che si distingue dalle proposte già presenti sul mercato. Il ripieno presenta un **elevato contenuto di salmone affumicato**, reso cremoso dall'abbinamento con **ricotta e panna**. La ricetta mantiene una composizione semplice e pulita, con pochi ingredienti, mentre la pasta conferma uno degli elementi distintivi della proposta Fini: una **sfoglia ruvida e porosa**, realizzata con **farine e uova 100% italiane**, pensata per trattenere meglio il condimento e valorizzare l'esperienza al palato. La referenza sarà disponibile in **vaschetta da 250 grammi**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,49 euro**, a partire da **ottobre 2026**.

Accanto alla proposta mainstream, Fini amplia anche la linea **Le Ricette Italiane Gourmet** con una ricetta pensata per un consumatore alla ricerca di combinazioni più ricercate: i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone**. Protagonisti del ripieno sono i **gamberi boreali**, scelti per le caratteristiche qualitative della loro carne, tenera e dal gusto naturalmente dolce e delicato. La ricetta li abbina alle **scorzette di limone**, creando un connubio di ispirazione gastronomica che richiama gli accostamenti tipici della cucina dei ristoranti di pesce. Anche in questo caso Fini punta su un **elevato contenuto dell'ingrediente protagonista**, associato a una consistenza cremosa ottenuta con **ricotta e panna**. La ricetta è sviluppata con pochi ingredienti, mentre la sfoglia ruvida e porosa è realizzata con **farine e uova 100% italiane**. La referenza sarà proposta in **vaschetta da 250 grammi**, con un prezzo al pubblico indicativo di **3,69 euro**, con lancio previsto da **ottobre 2026**.

La scelta di entrare nel segmento del pesce con due referenze differenti risponde a una precisa logica di mercato: intercettare sia il consumatore alla ricerca di un gusto conosciuto e trasversale come quello del salmone, sia quello interessato a un'esperienza gastronomica più distintiva. I **Ravioli al Salmone affumicato Antica Bottega** presidia infatti il segmento principale del ripieno di pesce e punta su un ingrediente in forte crescita; i **Girasoli ai Gamberi e Scorzette di Limone** de **Le Ricette Italiane Gourmet** elevano invece la proposta attraverso un abbinamento gourmet e un ingrediente come il gambero boreale, caratterizzato da gusto delicato e carne tenera.

Due interpretazioni diverse, accomunate dalla stessa filosofia produttiva che caratterizza le produzioni di Fini Pasta Fresca: **ricette semplici e pulite, attenzione alla qualità degli ingredienti, cremosità del ripieno e sfoglia ruvida e porosa con farine e uova 100% italiane.**

www.nonsolobuono.it

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