



RASSEGNA STAMPA 2015

Spett.le

Gruppo FINI spA

Sede sociale:

Via Confine, 1583

41017 Ravarino (MO)

Amministrazione:

Via Albareto, 211

41122 Modena

info@nonsolobuono.it

www.nonsolobuono.it

17 dicembre 2015



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

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

Fini SpA, storica azienda emiliana specializzata nella produzione di pasta fresca ripiena, sceglie la vetrina internazionale di Expo per annunciare l'inizio delle attività produttive presso il rinnovato stabilimento produttivo a Ravarino (MO) e presentare le nuove referenze della linea "Gusto & Benessere".

PASTA FINI: EMILIANA DA OLTRE 100 ANNI

Lo storico marchio Fini, eccellenza nella pasta fresca ripiena industriale, afferma il proprio legame con la tradizione e il territorio attraverso l'innovazione a 360 gradi.



Il 2015 è stato un anno di **grandi conferme per il Gruppo Fini**, società **100% italiana**, titolare del marchio **Fini**, nota impresa alimentare emiliana, nata a Modena nel 1912 e attiva da sempre nel settore della pasta fresca ripiena.

Solidamente legata alla tradizione culinaria locale e forte di una grande esperienza nella produzione industriale, **Fazienda Fini punta sull'innovazione, rinnovando la sede produttiva, lanciando nuove referenze, migliorando ulteriormente il prodotto e sviluppando una moderna vision** diffusa attraverso la propria comunicazione.

Di recente l'azienda ha **rinnovato e ampliato lo stabilimento nel comune di Ravarino (MO)**, grazie a un importante investimento per l'installazione di macchinari industriali altamente performanti e l'adozione di processi produttivi virtuosi. Questa iniziativa è una conferma del legame con il territorio emiliano da parte di questa realtà, nata a Modena nel 1912. La pasta fresca ripiena a marchio Fini, infatti, ancora oggi nasce nel territorio dove, secondo un'antica leggenda, si racconta essere nato il tortellino, eccellenza emiliana nota in tutto il mondo.

La grande passione per il prodotto e la costante ricerca della qualità, in linea con le tendenze del mercato e le esigenze di consumatori sempre più attenti, hanno portato allo **sviluppo di**

"Non solo buono" la vision aziendale delineata da Andrea Ghia, Amministratore Delegato del Gruppo, che si fonda sulla convinzione che **oggi parlare di buon cibo non è più abbastanza**. Per fornire un servizio completo ai consumatori è necessario selezionare materie prime di qualità, rispettare le stagionalità e l'ambiente in cui si produce, indicare i processi di preparazione. Infine il prodotto deve essere sano e ben equilibrato dal punto di vista nutrizionale. "Non solo buono" racchiude questo nuovo approccio alla tradizione della pasta ripiena e, più in generale, alla buona tavola.



Proprio a partire da questa filosofia, e grazie alla **collaborazione con Art joins Nutrition Academy** e il suo direttore scientifico, la nutrizionista Chiara Manzi, **nasce "Gusto & Benessere"**,

borderline
COMUNICAZIONE
BORDERLINE snc
C.F. n. 02070010211 snc. 02070011
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Porcino, 16
40137 Bologna (BO)
T. +39 051 460204
F. +39 051 4237200
press@borderlineagency.com
COMUNICAZIONE MANAGER & P.R.
MATTEO BARBONI
M. +39 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com

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

sere", la nuova linea di specialità di pasta fresca ripiena a marchio Fini, caratterizzata da tre gustose ricette sane e bilanciate, in cui i principi della più moderna scienza alimentare incontrano la migliore tradizione gastronomica italiana. Senza rinunciare al piacere della buona tavola, queste nuove proposte si caratterizzano per un ridotto apporto di sale e grassi, a vantaggio di elementi benefici, come fibre, iodio e proteine vegetali.

Le referenze "Gusto & Benessere", in grande distribuzione da alcuni mesi, saranno protagoniste di una **campagna pubblicitaria multicanale dedicata, articolata principalmente tra media digitali e tv**. La nuova comunicazione nasce dalla convinzione che per innovare non sia necessario abbandonare la tradizione per seguire nuove strade, ma **unire il meglio del passato con il meglio del presente, per fare emergere un prodotto nato dall'evoluzione della grande esperienza gastronomica del brand**.



Lo sviluppo della gamma di pasta fresca Fini non si ferma alle nuove referenze "Gusto & Benessere". **Dall'inizio del 2015 è cominciato un processo di ulteriore miglioramento su tutte le gamme di prodotto**, con l'introduzione di una sfoglia ancora più unica e riconoscibile: di colore giallo dorato, opaca come i prodotti artigianali, elastica in quanto trafilata al bronzo, dalla trama bucciardata, ruvida e porosa, per trattenere meglio il condimento. Una innovazione che conserva tutte le caratteristiche di alta qualità, semplicità, genuinità e tradizione tipiche di **un'azienda con oltre 100 anni di esperienza**.



Il forte slancio di innovazione di Fini è segno di come un'azienda italiana dalla lunga storia possa **investire nel proprio territorio per guardare al futuro**, valorizzando la tradizione e offrendo ai consumatori prodotti sempre in linea con le richieste del mercato.

borderline
COMUNICAZIONE
BORDERLINE snc
C.F. n. 02070010211 snc. 02070011
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Porcino, 16
40137 Bologna (BO)
T. +39 051 460204
F. +39 051 4237200
press@borderlineagency.com
COMUNICAZIONE MANAGER & P.R.
MATTEO BARBONI
M. +39 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com

FINI è un marchio del Gruppo Fini SpA, di proprietà del fondo 100% Italiano Paladin Capital Partners. Nata nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, oggi l'azienda ha sede a Ravarino, in provincia di Modena, dove è localizzato anche lo stabilimento produttivo de "Le Conserve della Nonna", altro brand del Gruppo Fini. FINI è attiva nella produzione di pasta ripiena e sugli freschi e rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina.



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

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

Fini SpA, storica azienda emiliana specializzata nella produzione di pasta fresca ripiena, inaugura il rinnovato stabilimento produttivo a Ravarino (MO), nel cuore dell'Emilia, dove la tradizione sposa il territorio e l'innovazione tecnologica.

INNOVAZIONE E SVILUPPO NELLE TERRE DELLA TRADIZIONE

La storica azienda Fini, specializzata nella produzione di pasta fresca ripiena della tradizione emiliana, inaugura il rinnovato stabilimento produttivo di Ravarino (MO) nel cuore del territorio di origine del tortellino.

In seguito a importanti lavori di miglioramento e ampliamento, Fini, nota azienda emiliana di pasta ripiena, **annuncia l'inizio delle attività del rinnovato stabilimento di produzione a Ravarino (MO)**. L'impresa, di proprietà del Gruppo Fini, italiano al 100%, è la **più grande realtà industriale italiana a produrre pasta fresca ripiena della tradizione emiliana proprio in Emilia**. Secondo un'antica leggenda, infatti, il tortellino ha avuto origine presso una locanda di Castelfranco Emilia, cittadina a pochi chilometri dalla nuova sede. Nata nel 1912 a Modena, Fini conferma il proprio legame con il territorio e ancora oggi propone **referenze di pasta fresca ripiena prodotte nel cuore delle terre della tradizione**.



Il progetto, in seguito a un investimento di **6,5 milioni di euro**, ha permesso l'ampliamento della storica sede di Le Conserve della Nonna, altro marchio del Gruppo Fini specializzato in condimenti e conserve, e il trasferimento totale della produzione di pasta fresca ripiena nella medesima struttura.

I lavori di edificazione sono iniziati ad ottobre 2014 e sono terminati a gennaio 2015. Dopo alcuni mesi di affinamento dei lavori, prove tecniche e la costituzione dei team di lavoro più qualificati, a **settembre 2015 la produzione è stata avviata a pieno regime**.

Queste le caratteristiche del nuovo impianto: **20 mila metri quadrati**, dei quali 11 mila coperti e 5 mila adibiti a nuovo pastificio, **tre linee di produzione** che permettono di **preparare tre tipologie di referenze contemporaneamente** con elevate performance, a copertura dell'intera produzione di pasta fresca ripiena a marchio Fini. Inoltre è stata realizzata **una linea di produzione pilota, utilizzata come laboratorio ricerca e sviluppo** per nuove referenze di prova, anticipando le esigenze del mercato e interpretando l'evoluzione del gusto.

Lo stabilimento ha le **certificazioni BRC e IFS**, riconoscimenti internazionali per la qualità della filiera di fornitura di prodotti alla Grande Distribuzione Organizzata che attestano il rispetto di buone prassi nella gestione dell'ambiente di lavoro, nei controlli sui pro-

borderline
BORDERLINE snc
C.F. n. 02078010210 - S.p.A. autorizzata
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Porcino, 56
40137 Bologna (BO)
T. +39 051 4640044
F. +39 051 4237200
press@borderlineagency.com
COMMUNICATIONS MANAGER & P.R.
MATEO BARBONI
M. +39 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com

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

cessi e nella qualità dei prodotti in conformità al **protocollo HACCP**.

In linea con la filosofia "Non solo buono", l'azienda si impegna anche nella **riduzione dell'impatto ambientale**, attraverso il corretto smaltimento dei rifiuti, l'uso responsabile delle risorse, mediante appropriati trattamenti delle acque, l'attenzione verso il riciclo e l'utilizzo di energia pulita. Sullo stabilimento è stato infatti installato un grande **impianto fotovoltaico di 5 mila metri quadrati** certificato SEU, che permette di produrre fino a 700 kilowatt all'anno, **in grado di coprire il 50% dell'intero fabbisogno energetico dell'azienda**.

Il rinnovamento dello stabilimento produttivo di Ravarino rappresenta la conferma del fatto che, **per un'azienda come Fini, investire sullo sviluppo del territorio è la chiave dell'innovazione, valorizzando la qualità del prodotto locale proprio là dove la grande tradizione è nata**.



borderline
BORDERLINE snc
C.F. n. 02078010210 - S.p.A. autorizzata
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Porcino, 56
40137 Bologna (BO)
T. +39 051 4640044
F. +39 051 4237200
press@borderlineagency.com
COMMUNICATIONS MANAGER & P.R.
MATEO BARBONI
M. +39 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com

FINI è un marchio del Gruppo Fini SpA, di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners. Nata nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, oggi l'azienda ha sede a Ravarino, in provincia di Modena, dove è localizzato anche lo stabilimento produttivo de "Le Conserve della Nonna", altro brand del Gruppo Fini. FINI è attiva nella produzione di pasta ripiena e sugli freschi e rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina.



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

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

Fini SpA, storica azienda emiliana specializzata nella produzione di pasta fresca, presenta la nuova linea "Gusto & Benessere", sviluppata in collaborazione con la Chiara Manzi, massima esperta di nutrizione culinaria e direttore scientifico dell'Art joins Nutrition Academy. Tutto il piacere della buona cucina emiliana unita alla più moderna scienza alimentare per ricette buone e davvero equilibrate.

UNA LINEA BILANCIATA SENZA RINUNCIARE AL GUSTO

Dall'esperienza centenaria di Fini nasce la linea di specialità "Gusto & Benessere", espressione di una nuova cultura culinaria che coniuga la migliore tradizione emiliana e la più moderna scienza alimentare.



Interpretare in chiave moderna i prodotti della **cucina emiliana**: nasce così la **nuova linea Fini "Gusto & Benessere"**, formulata con l'obiettivo di fornire al consumatore **ricette nutrizionalmente bilanciate che esaltino le proprietà degli alimenti**, senza rinunciare al **piacere della buona tavola**.

Le ricette "Gusto & Benessere" sono state sviluppate in collaborazione con **Chiara Manzi**, Presidente dell'**Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina** e fondatrice della **Art joins Nutrition Academy**, la prima scuola in Italia di alta formazione in Culinary Nutrition, branca della nutrizione applicata alla cucina.

La selezione degli ingredienti, gli abbinamenti e i dosaggi, nonché le tecnologie scelte durante la preparazione sono i valori aggiunti di questa innovativa gamma, che, oltre ad essere estremamente gustosa, è anche nutrizionalmente bilanciata. Queste nuove proposte contengono infatti fibre, iodio e proteine vegetali, mentre è stato ridotto l'apporto di sale (e utilizzando esclusivamente sale iodato) e grassi (con l'utilizzo di olio EVO).

La linea "Gusto & Benessere" comprende tre referenze:

Tortellini al prosciutto crudo magro

Una ricetta equilibrata, preparata utilizzando prosciutto magro per limitare i grassi, e con l'inserimento di legumi tra cui ceci, fagioli e lenticchie, fonte preziosa di fibre, olio extravergine d'oliva e sale iodato.



Tortellini delicati di carne bianca

Una proposta caratterizzata da un ripieno leggero e gustoso, grazie alla presenza di carne bianca di pollo e tacchino, arricchita da diverse varietà di legumi come ceci, fagioli e lenticchie, per il giusto apporto di fibre e proteine, nonché olio extravergine d'oliva e sale iodato.

Ravioli ricotta fresca e ortiche

Tutto il gusto di un ripieno delicato e saporito derivante dalla ricotta fresca di alta qualità, erbette saltate in padella, ortiche, olio extravergine d'oliva e sale iodato, per ottenere un perfetto equilibrio nutrizionale, senza rinunciare al gusto della tradizione.

borderline
borderline snc
C.F. n. 02070010211 snc - 02070010211
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Porcino, 16
40137 Bologna (BO)
T. +39 051 460204
F. +39 051 4237200
press@borderlineagency.com
COMMUNICATIONS MANAGER & P.R.
MATEO BARBON
M. +39 349 8172546
m.barbon@borderlineagency.com

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

borderline
borderline snc
C.F. n. 02070010211 snc - 02070010211
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Porcino, 16
40137 Bologna (BO)
T. +39 051 460204
F. +39 051 4237200
press@borderlineagency.com
COMMUNICATIONS MANAGER & P.R.
MATEO BARBON
M. +39 349 8172546
m.barbon@borderlineagency.com

"La linea Gusto & Benessere - spiega Chiara Manzi - rappresenta la prova evidente del fatto che quando la solida tradizione culinaria di un brand come Fini e la scienza della nutrizione si incontrano, prendono forma ricette davvero buone e salutari. Utilizzando solo ingredienti di altissima qualità, perfettamente bilanciati da un punto di vista nutrizionale e contando su processi produttivi moderni, siamo riusciti a vincere una sfida importante: reinterpretare i piatti della tradizione attraverso le più moderne teorie scientifiche della nutrizione."



**QUALITÀ NUTRIZIONALE
GARANTITA**

Le tre referenze della nuova Linea Fini sono disponibili presso le principali insegne della grande distribuzione organizzata e sono contraddistinte dalla presenza del **marchio di qualità nutrizionale garantita Gusto & Benessere Art joins Nutrition**.

FINI è un marchio del Gruppo Fini SpA, di proprietà del fondo 100% Italiano Paladin Capital Partners. Nata nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, oggi l'azienda ha sede a Ravarino, in provincia di Modena, dove è localizzato anche lo stabilimento produttivo de "Le Conserve della Nonna", altro brand del Gruppo Fini. FINI è attiva nella produzione di pasta ripiena e sugli freschi e rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina.

**COMUNICATO
STAMPA
APPROVATO**



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

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

L'azienda emiliana Fini SpA, in occasione dell'inaugurazione del rinnovato stabilimento di Ravarino (MO) e del lancio della gamma di referenze di pasta fresca ripiena "Gusto & Benessere", si presenta con una campagna multicanale per esprimere i valori espressi dalla filosofia "Non Solo Buono".

L'EVOLUZIONE DELLA TRADIZIONE SECONDO FINI

La storica azienda emiliana Fini, specializzata nella produzione di pasta fresca ripiena, comunica il lancio dell'innovativa linea "Gusto & Benessere" e per trasmettere i valori del progetto "Non solo buono": un'evoluzione del modo di vivere e assaporare l'alimentazione.

Un 2015 di grandi novità, quello vissuto dalla storica azienda modenese **FINI**, marchio della tradizione emiliana con oltre 100 anni di esperienza, che, dopo la messa online del portale nonsolobuono.it e il rinnovamento della sede produttiva, annuncia la linea "Gusto & Benessere" con un'importante campagna pubblicitaria, sul web e in televisione a partire da novembre. A breve, infatti, sarà possibile vedere un nuovo spot di 15": si tratta di un ritorno in grande stile del marchio Fini, deciso a rilanciare la propria brand awareness.

Sul web l'investimento riguarderà soprattutto social e native ADV e avrà l'obiettivo primario di promuovere anche sui canali online la forte identità dello storico brand.

La campagna di comunicazione, fortemente orientata al contenuto, si baserà su un concept caro al mondo Fini, secondo il quale **la vera innovazione in cucina non sta tanto nella rivoluzione, bensì nell'evoluzione, cioè nella capacità di unire il meglio del passato al meglio del presente**, conservando tutto il buono della tradizione, ma in un'ottica moderna.

Fini, azienda sempre attenta al mercato e alle esigenze dei consumatori moderni, vuole trasmettere i valori legati alla **vision "Non solo buono"**, filosofia che nasce dalla convinzione che **oggi parlare di cibo buono non è più abbastanza**. Di ogni alimento è giusto conoscere da dove proviene, quali processi di produzione ha subito, se è sano e nutrizionalmente sicuro. Per questo "Non solo buono" è anche l'impegno preso dal Gruppo Fini per lo sviluppo dei propri prodotti: significa qualità delle materie prime, rispetto delle stagionalità, attenzione nella scelta degli ingredienti e nuove ricette che uniscano insieme l'eccellenza del gusto all'equilibrio nutrizionale, garantito da solide basi scientifiche.

Proprio queste sono le peculiarità della filosofia "Non solo buono" e della **nuova linea di ricette perfettamente bilanciate dal punto di vista nutrizionale "Gusto & Benessere"** Fini che, in particolare, ne rappresenta la realizzazione concreta.

Con questo nuovo approccio all'alimentazione, **l'azienda rinnova il proprio impegno a valorizzare la tradizione della pasta fresca ripiena attraverso un'attenta ricerca di in-**



borderline
borderline agency
22 via...
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Porcino, 16
40137 Bologna (BO)
T. +39 051 4642044
F. +39 051 4237200
press@borderlineagency.com
COMMUNICATION MANAGER & P.R.
MATTEO BARBONI
M. +39 349 8172546
m.barboni@borderlineagency.com

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

novazione, per proporre ai consumatori, sempre più esigenti, un nuovo e salutare modo di godersi la tavola: non si tratta di un distacco dalla tradizione, ma di una evoluzione verso **l'unione di gusto ed equilibrio nutrizionale. Il meglio del passato e il meglio del presente convivono nella nuova linea "Gusto & Benessere"**: le proposte tradizionali della grande tradizione emiliana vengono reinterpretate alla luce della scienza della nutrizione senza rinunciare al gusto.



La comunicazione dei valori fondanti di "Non solo buono" passa attraverso tutti gli strumenti e le attività dell'azienda: a partire dal portale nonsolobuono.it, nato all'inizio dell'anno come punto di riferimento per il brand e il mondo che ruota attorno al nuovo modo di vivere la buona tavola, e dai canali social "Non Solo Buono", "Fini" e "Le Conserve della Nonna", altro marchio del Gruppo.

Valore fondante dell'azienda è il **legame con il territorio**, da cui sono nate tantissime eccellenze alimentari famose in tutto il mondo. Questo legame si esplicita anche nel **rispetto dell'ambiente**, grazie a un grande **impianto fotovoltaico** sui tetti dello stabilimento, che fornisce energia pulita per il 50% delle attività produttive.

"Non solo buono" è quindi la nuova vision di una storica azienda come Fini, che sa rinnovarsi per rispondere alle esigenze del presente senza tralasciare il rispetto per la tradizione.

borderline
borderline agency
22 via...
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Porcino, 16
40137 Bologna (BO)
T. +39 051 4642044
F. +39 051 4237200
press@borderlineagency.com
COMMUNICATION MANAGER & P.R.
MATTEO BARBONI
M. +39 349 8172546
m.barboni@borderlineagency.com

FINI è un marchio del Gruppo Fini SpA, di proprietà del fondo 100% Italiano Paladin Capital Partners. Nata nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, oggi l'azienda ha sede a Ravarino, in provincia di Modena, dove è localizzato anche lo stabilimento produttivo de "Le Conserve della Nonna", altro brand del Gruppo Fini. FINI è attiva nella produzione di pasta ripiena e sugli freschi e rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina.



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

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

Fini SpA, storica azienda emiliana specializzata nella produzione di pasta fresca ripiena, ha scelto la vetrina internazionale di Expo per annunciare l'inizio delle attività produttive presso il rinnovato stabilimento a Ravarino (MO) e presentare le nuove referenze della linea "Gusto & Benessere".

GUSTO&BENESSERE:
L'EVOLUZIONE DELLA TRADIZIONE SECONDO FINI

La pasta Fini conferma il valore della tradizione e la forza dell'innovazione consolidando il legame con l'Emilia e lanciando la nuova linea "Gusto & Benessere"



Milano, 28 ottobre 2015 - Si è tenuta ieri, presso lo spazio Love It Food all'interno di Expo, la conferenza stampa organizzata dal Gruppo Fini per annunciare l'avvio della produzione presso lo stabilimento di Ravarino (Modena), recentemente ampliato e rinnovato, e presentare la nuova linea di referenze di pasta fresca ripiena "Gusto & Benessere", espressione concreta della nuova vision aziendale "Non solo buono".

In seguito ad un importante investimento per l'ampliamento e il rinnovamento degli impianti, è stata avviata in settembre la produzione presso la sede di Ravarino, Modena. Lo stabilimento, realizzato secondo i più moderni standard di sicurezza, ospita tutta la produzione di pasta fresca ripiena a marchio Fini e comprende anche una linea pilota per la ricerca e lo sviluppo di nuove proposte. Fini, impresa nata a Modena nel 1912, si conferma la più grande realtà industriale italiana a produrre la tradizionale pasta fresca proprio in Emilia. Infatti, dopo più di cento anni dalla fondazione, la produzione avviene ancora a pochi chilometri da Castelfranco Emilia, città dove, secondo un'antica leggenda, è nato il tortellino.

Questo forte legame con il territorio e la tradizione sposa una costante ricerca di innovazione, che si manifesta non solo nel rinnovamento dello stabilimento, ma anche nella filosofia aziendale chiamata "Non solo buono".

"Siamo un'azienda italiana al 100%" - dichiara **Andrea Ghia, Amministratore Delegato del Gruppo Fini** - e vogliamo mantenere viva la tradizione culinaria della nostra regione, ma con un'attenzione particolare anche alle esigenze alimentari del consumatore moderno, sempre alla ricerca di prodotti buoni ma con un valore aggiunto. Sappiamo che oggi parlare di cibo buono non è più sufficiente, per questo motivo abbiamo puntato sull'innovazione nel nostro mercato e proponiamo una linea di referenze di pasta fresca ripiena nutrizionalmente bilanciate".

È così che ha avuto inizio la collaborazione con la **Art joins Nutrition Academy**, ente di formazione diretto dalla nutrizionista Chiara Manzi, che ha portato alla nascita della nuova linea "Gusto & Benessere", che comprende tre ricette di pasta fresca ripiena a marchio Fini, nelle



Andrea Ghia

borderline
BORDERLINE snc
C.F. n. 02070010211 snc - 02070010211
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Parisio, 16
40137 Bologna (BO)
T. +39 051 4642044
F. +39 051 4237200
press@borderlineagency.com
COMMUNICATIONS MANAGER & PR
MATTEO BARBONI
M. +39 349 8172546
m.barboni@borderlineagency.com

UFFICIO STAMPA
Via Parisio, 16
40137 Bologna (BO)
T. +39 051 4642044
F. +39 051 4237200
press@borderlineagency.com
COMMUNICATIONS MANAGER & PR
MATTEO BARBONI
M. +39 349 8172546
m.barboni@borderlineagency.com

quali la più moderna scienza alimentare incontra la migliore tradizione gastronomica italiana. Ingredienti d'eccellenza, sapienti abbinamenti e dosaggi, metodi di preparazione studiati per esaltare le proprietà degli alimenti: queste nuove proposte sono nutrizionalmente bilanciate e certificate dal marchio di qualità nutrizionale garantita Gusto & Benessere Art joins Nutrition.

"La linea "Gusto & Benessere" - racconta **Chiara Manzi**, massima esperta in Europa di culinary nutrition - è il frutto dell'incontro tra la solida tradizione culinaria dello storico brand Fini e della moderna scienza della nutrizione e comprende ricette che reinterpretano i piatti della cucina emiliana secondo le necessità nutrizionali dei consumatori di oggi. Questo è stato possibile grazie alla responsabilità sociale d'impresa dimostrata dal Gruppo Fini, che ha creduto in questo progetto e dato vita a una vera evoluzione della tradizione della pasta fresca emiliana".



Chiara Manzi

La nuova linea "Gusto & Benessere" è anche l'occasione del ritorno in comunicazione del brand, con un'importante campagna pubblicitaria in partenza a novembre sul web e in televisione. Dopo alcuni anni di assenza, Fini torna a comunicare in televisione con una campagna che partirà nel mese di novembre in partnership con il Gruppo Cairo.

"Una campagna fortemente orientata al contenuto - dichiara **Valentina Lanza, responsabile marketing e comunicazione del Gruppo Fini** - e ideata in ottica multicanale per trasmettere in modo univoco, ma sfruttando mezzi differenti, i valori della nostra filosofia aziendale "Non solo buono". Tutto il concept della campagna si basa sulla nostra idea di innovazione, che non nasce dalla rivoluzione verso ciò che è stata la tradizione, bensì dall'evoluzione, intesa come unione del meglio del passato al meglio del presente. Per questo diciamo: è l'evoluzione la vera innovazione."



Valentina Lanza

borderline
BORDERLINE snc
C.F. n. 02070010211 snc - 02070010211
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Parisio, 16
40137 Bologna (BO)
T. +39 051 4642044
F. +39 051 4237200
press@borderlineagency.com
COMMUNICATIONS MANAGER & PR
MATTEO BARBONI
M. +39 349 8172546
m.barboni@borderlineagency.com

FINI è un marchio del Gruppo Fini SpA, di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners. Nata nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, oggi l'azienda ha sede a Ravarino, in provincia di Modena, dove è localizzato anche lo stabilimento produttivo de "Le Conserve della Nonna", altro brand del Gruppo Fini. FINI è attiva nella produzione di pasta ripiena e sugli freschi e rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina.



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

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

Fini SpA, storica azienda emiliana specializzata nella produzione di pasta fresca ripiena, torna in televisione su La7 e La7d per comunicare la nuova filosofia aziendale "Non Solo Buono" e il lancio della nuova linea "Gusto & Benessere".

LA TRADIZIONE HA UN SAPORE SEMPRE NUOVO CON FINI

Nuova campagna TV all'insegna dell'emilianità e dell'innovazione per la pasta fresca ripiena dello storico marchio Fini.

Fini, marchio d'eccellenza nel settore della pasta fresca ripiena, torna a comunicare in televisione, con una campagna pubblicitaria realizzata in partnership con **Cairo Communication**. Lo spot, lanciato domenica 15 novembre, resterà on air fino a Pasqua 2016 su La7 e La7d. Protagonisti del 15" sono il valore della lunga tradizione aziendale e la sua capacità di portare innovazione nel settore. Il Gruppo Fini vuole infatti trasmettere la nuova vision "**Non solo buono**": da oltre 100 anni Fini è la pasta fresca ripiena emiliana. Tuttavia oggi parlare di buon cibo non è più abbastanza e diventa necessario innovare l'offerta, affinché abbia sempre maggiore appeal per un consumatore moderno alla ricerca di prodotti stimolanti ed attento alla qualità nutrizionale di ciò che acquista.



La campagna annuncia anche il lancio della nuova linea "Gusto & Benessere": tre ricette di pasta fresca ripiena nutrizionalmente bilanciate e molto gustose.

"Da noi la tradizione ha un sapore sempre nuovo": questo il cuore del messaggio dello spot, firmato da Lab7, nuovo hub creativo di

Cairo Pubblicità che sviluppa progetti multimediali sulle piattaforme del gruppo, sotto la guida di **Gabriele Carusi**. La scelta di pianificare su La7 e La7d risponde al desiderio di raggiungere un target AA, con capacità di acquisto e che sceglie con attenzione quali prodotti portare in tavola in base all'affinità con i valori che costituiscono l'identità del brand.

Al flight televisivo si affianca una campagna stampa sulle principali riviste del Gruppo Cairo per diffondere i contenuti della nuova filosofia "Non solo buono" e raccontare i plus nutrizionali della nuova linea "Gusto & Benessere" che ne rappresenta l'espressione concreta.

Questo importante investimento in comunicazione completa l'operazione di rilancio del marchio Fini, iniziata con l'inaugurazione di un rinnovato stabilimento produttivo a Ravarino (MO) e la pubblicazione del magazine NonSoloBuono.it. L'intera iniziativa è stata voluta da **Andrea Ghia**, Amministratore Delegato del Gruppo Fini, e guidata da **Valentina Lanza**, nuovo Direttore Marketing entrato nel team con l'incarico di curare il rilancio del marchio in comunicazione.



BORDERLINE snc
C.F. e P.I. 03215951207 | REA: 80501070
www.borderlineagency.com

UFFICIO STAMPA
Via Parisio, 16
40137 Bologna (IT)
T. +39.051.4450204
F. +39.051.6237200
press@borderlineagency.com

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

FINI è un marchio del Gruppo Fini SpA, di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners. Nata nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, oggi l'azienda ha sede a Ravarino, in provincia di Modena, dove è localizzato anche lo stabilimento produttivo de "Le Conserve della Nonna", altro brand del Gruppo Fini. FINI è attiva nella produzione di pasta ripiena e sughi freschi e rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina.



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

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

NonSoloBuono.it, portale tematico promosso dalla storica azienda Fini SpA, specializzata nella produzione di pasta fresca ripiena, ha organizzato una due giorni per fare conoscere a blogger e instagramers provenienti da tutta Italia, la storia e le tradizioni di Modena.

TORTELLINI 2.0 PER LE STRADE DI MODENA

Fini SpA, tramite NonSoloBuono.it, accoglie a Modena blogger e instagramers da tutta Italia per una visita di due giorni alla scoperta del territorio in cui è nata e si è evoluta la pasta fresca

Ci sono tanti modi per raccontare una storia, ma il migliore è farla vivere in prima persona. Odori, colori e profumi della terra che ha dato origine alla pasta fresca hanno inebriato sei top blogger provenienti da tutta Italia invitate nei giorni scorsi a Modena dal Gruppo Fini e dal portale NonSoloBuono.it. Le blogger coinvolte sono **Francesca Barbieri di fraintesa.it**, **Mery Franzoni di playgroundaroundthecorner.com**, **Giorgia Di Sabatino di cookthelook.it**, **Diana De Lorenzi di thespiralid.com**, **Roberta Castrihellia di robysushi.com** e **Valeria Moschet di untoccodigitler.it**. All'evento hanno preso parte anche i tre instagramers modenesi **Francesco Mattucci/iena70**, **Tiziana Lauro/Drunkenbones**, **Stefania Fregni/steffre** e **Ilaria Barbotti**, presidente e co-fondatrice dell'Associazione Igersitalia.



Tra scatti fotografici, post sul web e momenti di convivialità, gli ospiti sono stati accompagnati in un percorso alla scoperta del territorio, della tradizione locale della pasta fresca e del lavoro d'innovazione portato avanti dall'azienda Fini.

Tappa immancabile del tour è stata la cittadina di **Castelfranco Emilia** dove, in un tempo in cui si confondono storia e leggenda, nella cucina della locanda "Corona" si dice che sia nato il tortellino, gioiello della tradizione gastronomica locale. Gli ospiti, sotto la guida di **Monica Venturi**, hanno potuto mettere le mani in pasta per scoprire i gesti tradizionali delle "Sfogline" emiliane con un corso pratico di preparazione dei tortellini.

Gli invitati hanno anche visitato il centro storico di Modena, alla scoperta delle botteghe e dei negozi più caratteristici fino al **Fonticolo dell'Oste**, monumento dedicato a Telesforo Fini, fondatore di una delle aziende alimentari più importanti e note del territorio.

Tra le vie del centro hanno trovato l'atelier **Abbigliamento Melli**, dal 1875 specializzato in alta sartoria e accessori per uomo, che ancora oggi conserva gli arredi originali in stile liberty ispirati a un negozio di New York.

Nella **Drogheria Bottigliera Pedrazzi & Figli**, gli ospiti hanno potuto lasciarsi trasportare nel 1905, anno di apertura del negozio, tra il profumo di spezie rare, liquori, caramelle e altri dolciumi prelibati. Dopo una pausa presso la **Caffetteria Drogheria Giusti**, caratteristico locale che dal 1927 è il punto di riferimento per colazioni, aperitivi e pranzo veloci in centro, l'itinerario è proseguito verso uno dei negozi più curiosi della città: **Barbieri Costumi**, dove è possibile noleggiare splendidi costumi d'epoca e carnevaleschi e ammirare la collezione di abiti originali anni '30 e '40. Ancora un tuffo nel passato, presso la bottega dell'antiquario **William Cassanelli** specializzato nel restauro di mobili antichi che ancora conserva attrezzi risalenti al '700.

borderline
BORDERLINE snc
C.F. n. 03070207501 snc. s030701
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Porcino, 56
40137 Bologna (BO)
T. +39 051 4640044
F. +39 051 4237200
press@borderlineagency.com
COMMUNICATIONS MANAGER & P.R.
MATEO BARBONI
M. +39 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com

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

borderline
BORDERLINE snc
C.F. n. 03070207501 snc. s030701
www.borderlineagency.com
UFFICIO STAMPA
Via Porcino, 56
40137 Bologna (BO)
T. +39 051 4640044
F. +39 051 4237200
press@borderlineagency.com
COMMUNICATIONS MANAGER & P.R.
MATEO BARBONI
M. +39 349 6172546
m.barboni@borderlineagency.com

Ad arricchire la visita anche il suggestivo **Mercato Albinelli**, dove prodotti tipici e antiche tradizioni si intrecciano con la cultura contemporanea della città.

La due giorni è stata anche l'occasione per presentare agli ospiti la nuova linea "GustoBenessere" Fini, ricette di pasta ripiena nutrizionalmente bilanciate realizzate in collaborazione con la nutrizionista Chiara Manzi, direttore scientifico della "Art joins Nutrition Academy", in un incontro tenutosi all'interno del Laboratorio **Modena con Gusto** promosso da Iscom, ente di formazione della ConfCommercio di Modena.

Tema centrale dell'evento #storieevoluzione è proprio l'evoluzione della tradizione nella gamma della pasta fresca Fini, che rispetta la cultura del passato guardando all'innovazione per rispondere alle esigenze del consumatore moderno. Tappa finale del tour è stata infine la visita alla sede dell'azienda, a Ravarino, dove ogni giorno la tradizione emiliana della pasta fresca ripiena incontra la modernità di uno stabilimento dotato dei migliori macchinari e delle più attente strumentazioni di verifica della qualità.

L'iniziativa, è stata ideata da Bitmama e sviluppata da Fini e NonSoloBuono.it per consentire al grande pubblico, attraverso i moderni canali di comunicazione gestiti da blogger e instagramers, di conoscere e poter apprezzare la città di Modena e la sua grande tradizione gastronomica che continua a farsi apprezzare generazione dopo generazione.

Per vedere tutte le foto e i post su facebook, instagram e twitter è sufficiente ricercare gli hashtag **#nonsolobuono** e **#storieevoluzione**.

FINI è un marchio del Gruppo Fini SpA, di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners. Nata nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, oggi l'azienda ha sede a Ravarino, in provincia di Modena, dove è localizzato anche lo stabilimento produttivo de "Le Conserve della Nonna", altro brand del Gruppo Fini. FINI è attiva nella produzione di pasta ripiena e sugli freschi e rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina.



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

COMUNICATO STAMPA

La notizia in breve

“Le Conserve della Nonna” aderisce all’iniziativa “Le Conserve in Piazza” promossa dal Banco S. Geminiano e S. Prospero, che si terrà sabato 12 dicembre in Piazza Grande a Modena per valorizzare la tradizione delle conserve e sostenere la raccolta fondi a favore della Fondazione ANT.

CONSERVIAMO LE BUONE ABITUDINI

Sabato 12 dicembre il brand del Gruppo Fini sarà protagonista dell’evento organizzato dal Banco Popolare in occasione della presentazione del libro strenna 2015 “Conserve dolci e salate” e della raccolta fondi per la lotta contro i tumori promossa dalla Fondazione ANT Italia onlus - Delegazione di Modena

Una giornata per valorizzare la tradizione e sostenere una buona causa: sabato **12 dicembre** in Piazza Grande a partire dalle 11 si terrà “**Le Conserve in Piazza**”, evento promosso dal **Banco S. Geminiano e S. Prospero**, in collaborazione con “**Le Conserve della Nonna**”, famoso marchio del Gruppo Fini che da oltre quarant’anni è specializzato nella preparazione di conserve, salse, confetture e marmellate buone come fatte in casa. L’evento fa parte della rassegna organizzata dal Banco Popolare in varie città italiane per riscoprire la tradizione e il sapore genuino di conserve e marmellate e per presentare il libro “Conserve dolci e salate” di Camilla Monteduro (Ed. Sagep), scelto dal gruppo bancario come strenna natalizia 2015. Sarà inoltre una giornata all’insegna della solidarietà grazie alla partecipazione dei volontari della **Fondazione Ant ITALIA onlus - Delegazione di Modena** per raccogliere fondi a sostegno della lotta ai tumori. La Fondazione Ant Italia (Associazione Nazionale Tumori) dal 1978 si occupa di vari progetti per l’assistenza medica e psicologica ai malati di tumori e alle loro famiglie.

Tutti i partecipanti potranno gustare i prodotti “Le Conserve della Nonna” e assaggiare sfiziosi spuntini dolci e salati preparati al momento con i prodotti dell’azienda. Ci saranno anche cooking show e dimostrazioni dal vivo su come utilizzare le conserve per la preparazione di ricette semplici da ripetere a casa, come tartine e torte salate, sformati, biscotti, crostate e il bensone o pinza, dolce invernale tipico del territorio. Presso il gazebo in Piazza Grande sarà anche possibile acquistare i prodotti della ricca gamma del marchio e ricevere vantaggiosi buoni sconto da utilizzare presso l’outlet aziendale di strada Albareto 211, aperto tutti i giovedì pomeriggio e sabato mattina, ed eccezionalmente anche martedì 22 dicembre dalle 13 alle 18.

Tutto il ricavato della vendita dei prodotti “Le Conserve della Nonna” e del libro “Conserve dolci e salate” dell’intera giornata verrà donato **a sostegno di tutti i progetti di assistenza domiciliare, prevenzione, consulenza oncologica e sostegno psicologico per i malati di tumore** che la Fondazione Ant da anni realizza con la collaborazione di medici, infermieri e psicologi in tutta Italia. Inoltre, coloro che faranno un’offerta a favore della onlus riceveranno in regalo un prodotto dell’azienda modenese.

La filosofia aziendale di “Le Conserve della Nonna”, e del Gruppo Fini in generale, “Non Solo Buono” si esprime non solo con la cura per il prodotto, ma anche attraverso la partecipazione a questo importante evento. Infatti, il sostegno concreto a favore della Fondazione Ant è un’ulteriore conferma dell’impegno che l’azienda socialmente responsabile è pronta ad assumersi per valorizzare le realtà solidali più virtuose del territorio.



BORDERLINE snc
C.F. e P.I.: 03215951207 | REA: 80501070
www.borderlineagency.com

UFFICIO STAMPA
Via Parisio, 16
40137 Bologna (IT)
T. +39.051.4450204
F. +39.051.6237200
press@borderlineagency.com

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

Le Conserve della Nonna è un marchio del Gruppo Fini SpA, di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners. Nata nel 1973 a Ravarino (MO), dove ancora oggi risiede, l’azienda è stata la prima a scegliere di utilizzare vasetti di vetro trasparente. La gamma di “Le Conserve della Nonna” comprende conserve, sughi, confetture, marmellate, verdure, legumi e molte altre specialità, realizzati con ingredienti di alta qualità, lavorati in modo semplice e genuino.

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

04/11/2015
Sito #eb

www.a-zeta.it

LINK: http://www.a-zeta.it/salastampa/26229:pasta_fini_emiliana_da_oltre_100_anni#



Mostra gli altri comunicati

PASTA FINI: EMILIANA DA OLTRE 100 ANNI

Comunicato del: 04-11-2015 di **Borderline Agency**

Se vuoi pubblicare notizie e comunicati, registrati subito. E' semplice e gratuito.

Lo storico marchio Fini, eccellenza nella pasta fresca ripiena industriale, afferma il proprio legame con la tradizione e il territorio attraverso l'innovazione a 360 gradi

Il 2015 è stato un anno di grandi conferme per il Gruppo Fini, società 100% italiana, titolare del marchio Fini, nota impresa alimentare emiliana, nata a Modena nel 1912 e attiva da sempre nel settore della pasta fresca ripiena.

Solidamente legata alla tradizione culinaria locale e forte di una grande esperienza nella produzione industriale, l'azienda Fini punta sull'innovazione, rinnovando la sede produttiva, lanciando nuove referenze, migliorando ulteriormente il prodotto e sviluppando una moderna vision diffusa attraverso la propria comunicazione.

Di recente l'azienda ha rinnovato e ampliato lo stabilimento nel comune di Ravarino (MO), grazie a un importante investimento per l'installazione di macchinari industriali altamente performanti e

l'adozione di processi produttivi virtuosi. Questa iniziativa è una conferma del legame con il territorio emiliano da parte di questa realtà, nata a Modena nel 1912. La pasta fresca ripiena a marchio Fini, infatti, ancora oggi nasce nel territorio dove, secondo un'antica leggenda, si racconta essere nato il tortellino, eccellenza emiliana nota in tutto il mondo.

La grande passione per il prodotto e la costante ricerca della qualità, in linea con le tendenze del mercato e le esigenze di consumatori sempre più attenti, hanno portato allo sviluppo di "Non solo buono" la vision aziendale delineata da Andrea Ghia, Amministratore Delegato del Gruppo, che si fonda sulla convinzione che oggi parlare di buon cibo non è più abbastanza. Per fornire un servizio completo ai consumatori è necessario selezionare materie prime di qualità, rispettare le stagionalità e l'ambiente in cui si produce, indicare i processi di preparazione. Infine il prodotto deve essere sano e ben equilibrato dal punto di vista nutrizionale. "Non solo buono" racchiude questo nuovo approccio alla tradizione della pasta ripiena e, più in generale, alla buona tavola.

Proprio a partire da questa filosofia, e grazie alla collaborazione con Artjoins Nutrition Academy e il suo direttore scientifico, la nutrizionista Chiara Manzi, nasce "Gusto & Benessere", la nuova linea di specialità di pasta fresca ripiena a marchio Fini, caratterizzata da tre gustose ricette sane e bilanciate, in cui i principi della più moderna scienza alimentare incontrano la migliore tradizione gastronomica italiana. Senza rinunciare al piacere della buona tavola, queste nuove proposte si caratterizzano per un ridotto apporto di sale e grassi, a vantaggio di elementi benefici, come fibre, iodio e proteine vegetali.

Le referenze "Gusto & Benessere", in grande distribuzione da alcuni mesi, saranno protagoniste di una campagna pubblicitaria multicanale dedicata, articolata principalmente tra media digitali e tv. La nuova comunicazione nasce dalla convinzione che per innovare non sia necessario abbandonare la tradizione per seguire nuove strade, ma unire il meglio del passato con il meglio del presente, per fare emergere un prodotto nato dall'evoluzione della grande esperienza gastronomica del brand.

Lo sviluppo della gamma di pasta fresca Fini non si ferma alle nuove referenze "Gusto & Benessere". Dall'inizio del 2015 è cominciato un processo di ulteriore miglioramento su tutte le gamme di prodotto, con l'introduzione di una sfoglia ancora più unica e riconoscibile: di colore giallo dorato, opaca come i prodotti artigianali, elastica in quanto trafilata al bronzo, dalla trama bucciardata, ruvida e porosa, per trattenerne meglio il condimento. Una innovazione che conserva tutte le caratteristiche di alta qualità, semplicità, genuinità e tradizione tipiche di un'azienda con oltre 100 anni di esperienza.

Il forte slancio di innovazione di Fini è segno di come un'azienda italiana dalla lunga storia possa investire nel proprio territorio per guardare al futuro, valorizzando la tradizione e offrendo ai consumatori prodotti sempre in linea con le richieste del mercato.

FINI è un marchio del Gruppo Fini SpA, di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners. Nata nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, oggi l'azienda ha sede a Ravarino, in provincia di Modena, dove è localizzato lo stabilimento produttivo de "Le Conserve della Nonna", altro brand del Gruppo Fini. FINI è attiva nella produzione di pasta ripiena e sughi freschi e rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina.

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

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200
Communication Manager & P.R. Matteo Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

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

04/11/2015
Sito #eb

www.comunicati-stampa.net

LINK: <http://www.comunicati-stampa.net/com/pasta-fini-emiliana-da-oltre-100-anni.html>



Utenti registrati: 40440 - Testi pubblicati: 259824

COMUNICATI-STAMPA.NET
comunicati stampa e notizie dal Web

Home Registrati Login Blog Aziende

Segui @ComunicatiS

WEBTV
TV.COMUNICATI-STAMPA.NET

COMUNICATI-STAMPA.NET è anche notizie, articoli e miniguide. **Gratis!**

- CAT: GASTRONOMIA**
- Ti potrebbero interessare anche
- + Accademia montersino: la pasta ripiena, torte...
 - + Conto Webank: 1.50% lordo annuo sui vincoli ...
 - + A Sassari la spesa diventa un'esperienza tutt...
 - + Dieta estiva a tutto gusto con le insalate di...
 - + Le mani in pasta con cristina lunardini
 - + Imprenditori e manager del made in italy ospi...
- [Leggi tutte le news della categoria](#)

SCONTI FAVOLOSI

DAL 31 OTTOBRE AL 30 NOVEMBRE

-25%

-25% DI SCONTO SUI MIGLIORI LIBRI PER RAGAZZI

FABBRI EDITORI

SCHEDA AUTORE COMUNICATO

Informazioni sull'autore del testo:

Autore: Matteo Barbori
Azienda: Borderline s.n.c.
Web: <http://www.borderlineagency.com>

[Scheda completa di questo autore](#)
[Altri testi di questo autore](#)
[Feed RSS utente](#)

REGISTRAZIONE UTENTI

Richiedi l'accredito stampa gratuito, ti darà diritto all'invio di illimitati comunicati stampa e news, che vedrai pubblicati qui e sul network di siti affiliati a comunicati-stampa.net.

[Accedi al modulo di registrazione](#)

SCONTI FAVOLOSI

DAL 31 OTTOBRE AL 30 NOVEMBRE

-25%

-25% DI SCONTO SUI MIGLIORI LIBRI PER RAGAZZI

FABBRI EDITORI

COMUNICATO STAMPA

Pasta Fini: emiliana da oltre 100 anni

Pubblicato il 04/11/15 | da Matteo Barbori



Lo storico marchio Fini, eccellenza nella pasta fresca ripiena industriale, afferma il proprio legame con la tradizione e il territorio attraverso l'innovazione a 360 gradi

Kebab in Città
Kebab nei dintorni? Trovalo su PagineGialle!

Il 2015 è stato un anno di grandi conferme per il Gruppo Fini, società 100% italiana, titolare del marchio Fini, nota impresa alimentare emiliana, nata a Modena nel 1912 e attiva da sempre nel settore della pasta fresca ripiena. Solidamente legata alla tradizione culinaria locale e forte di una grande esperienza nella produzione industriale, l'azienda Fini punta sull'innovazione, rinnovando la sede produttiva, lanciando nuove referenze, migliorando ulteriormente il prodotto e sviluppando una moderna vision diffusa attraverso la propria comunicazione.

Di recente l'azienda ha rinnovato e ampliato lo stabilimento nel comune di Ravarino (MO), grazie a un importante investimento per l'installazione di macchinari industriali altamente performanti e l'adozione di processi produttivi virtuosi. Questa iniziativa è una conferma del legame con il territorio emiliano da parte di questa realtà, nata a Modena nel 1912. La pasta fresca ripiena a marchio Fini, infatti, ancora oggi nasce nel territorio dove, secondo un'antica leggenda, si racconta essere nato il tortellino, eccellenza emiliana nota in tutto il mondo.

La grande passione per il prodotto e la costante ricerca della qualità, in linea con le tendenze del mercato e le esigenze di consumatori sempre più attenti, hanno portato allo sviluppo di "Non solo buono" la vision aziendale delineata da Andrea Ghia, Amministratore Delegato del Gruppo, che si fonda sulla convinzione che oggi parlare di buon cibo non è più abbastanza. Per fornire un servizio completo ai consumatori è necessario selezionare materie prime di qualità, rispettare le stagionalità e l'ambiente in cui si produce, indicare i processi di preparazione. Infine il prodotto deve essere sano e ben equilibrato dal punto di vista nutrizionale. "Non solo buono" racchiude questo nuovo approccio alla tradizione della pasta ripiena e, più in generale, alla buona tavola.

Proprio a partire da questa filosofia, e grazie alla collaborazione con Art joins Nutrition Academy e il suo direttore scientifico, la nutrizionista Chiara Manzi, nasce "Gusto & Benessere", la nuova linea di specialità di pasta fresca ripiena a marchio Fini, caratterizzata da tre gustose ricette sane e bilanciate, in cui i principi della più moderna scienza alimentare incontrano la migliore tradizione gastronomica italiana. Senza rinunciare al piacere della buona tavola, queste nuove proposte si caratterizzano per un ridotto apporto di sale e grassi, a vantaggio di elementi benefici, come fibre, iodio e proteine vegetali.

Le referenze "Gusto & Benessere", in grande distribuzione da alcuni

- Email
- Preferiti
- Crea PDF
- Twitter
- Facebook
- LinkedIn
- Delicious
- Digg
- FriendFeed
- Evernote
- OKNotizie
- Informazione
- Bit.ly
- Scoopit
- UpNews
- ZicZac
- Altri servizi

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

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

04/11/2015 18:00
Sito #eb

www.informazione.it

LINK: <http://www.informazione.it/c/3AA89754-B0CF-4FD2-801D-F885F5085E1F/PASTA-FINI-EMILIANA-DA-OLTRE-100-ANNI>

PASTA FINI: EMILIANA DA OLTRE 100 ANNI

La storia [clicca qui](#) Fini, evolvendo nella pasta fresca ripiena industriale, afferma il proprio legame con la tradizione e il territorio attraverso l'innovazione a 360 gradi.

Bologna, 04/11/2015 - 18:00 | [informazione.it](#) - comunicati stampa - cibi e bevande | Il 2015 è stato un anno di grandi conferme per il Gruppo Fini, società 100% italiana, titolare del marchio Fini, nota impresa alimentare emiliana, nata a [Modena](#) nel 1912 e attiva da sempre nel settore della [pasta fresca ripiena](#).

Solidamente legata alla tradizione culinaria locale e forte di una grande esperienza nella produzione industriale, [Fazienda Fini punta sull'innovazione, rinnovando la sede produttiva](#), lanciando nuove referenze, migliorando ulteriormente il prodotto e sviluppando una moderna [visione diffusa](#) attraverso la propria comunicazione.

Di recente [Fazienda ha rinnovato e ampliato lo stabilimento nel comune di Ravatigo \(MO\)](#), grazie a un importante investimento per l'installazione di macchinari industriali altamente performanti e l'adozione di processi produttivi virtuosi. Questa iniziativa è una conferma del [legame con il territorio emiliano da parte di questa realtà](#), nata a [Modena](#) nel 1912. La pasta fresca ripiena a marchio Fini, infatti, ancora oggi nasce nel territorio dove, secondo un'antica leggenda, si racconta essere nato il testino, eccellenza emiliana nota in tutto il mondo. La grande passione per il prodotto e la costante ricerca della qualità, in linea con le tendenze del mercato e le esigenze di consumatori sempre più attenti, hanno portato allo sviluppo di "Non solo buono" la [vision aziendale](#) delineata da [Andrea Giba](#), Amministratore Delegato del Gruppo, che si fonda sulla convinzione che [oggi parlare di buon cibo non è più abbastanza](#). Per fornire un servizio completo ai consumatori è necessario selezionare materie prime di qualità, rispettare la stagionalità e l'ambiente in cui si produce, indicare i processi di preparazione. Infine il prodotto deve essere sano e ben equilibrato dal punto di vista nutrizionale. "Non solo buono" acclude questo nuovo approccio alla tradizione della pasta ripiena e, più in generale, alla buona tavola.

Proprio a partire da questa filosofia, e grazie alla collaborazione con [Art John Nutrition Academy](#) e il suo direttore scientifico, lo nutrizionista [Chia & Marzi](#), nasce "Gusto & Benessere", la nuova linea di specialità di pasta fresca ripiena a marchio Fini, caratterizzata da tre giuste ricette sane e bilanciate, in cui i principi della più moderna scienza alimentare incontrano la migliore tradizione gastronomica italiana. Senza rinunciare al piacere della buona tavola, queste nuove proposte si caratterizzano per un ridotto apporto di sale e grassi, a vantaggio di elementi benefici, come fibre, iodio e proteine vegetali.

Le referenze "Gusto & Benessere", in grande distribuzione da alcuni mesi, saranno protagoniste di una campagna pubblicitaria multicanale dedicata, articolata principalmente tra media digitali e tv. La nuova comunicazione nasce dalla convinzione che per [innovare non sia necessario abbandonare la tradizione per seguire nuove strade](#), ma unire il meglio del passato con il meglio del presente, per fare emergere un prodotto nato dall'evoluzione della grande esperienza gastronomica del brand.

Lo sviluppo della gamma di pasta fresca Fini non si ferma alle nuove referenze "Gusto & Benessere". Dall'inizio del 2015 è cominciato un processo di ulteriore miglioramento su tutte le gamme di prodotto, con l'introduzione di una [differenza ancora più unica e riconoscibile](#): di colore giallo dorato, opaca come i prodotti artigianali, elastica in quanto trattata al bronzo, dalla trama bucciantata, ruvida e porosa, per trattenerne meglio il condimento. Una innovazione che conserva tutte le caratteristiche di alta qualità, semplicità, genuinità e tradizione tipiche di un'azienda con oltre 100 anni di esperienza.

Il forte spirito di innovazione di Fini è segno di come un'azienda italiana dalla lunga storia possa investire nel proprio territorio per guardare al futuro, valorizzando la tradizione e offrendo ai consumatori prodotti sempre in linea con le richieste del mercato.

FINI è un marchio del Gruppo Fini SpA, di proprietà del fondo 100% italiano [Paladin Capital Partners](#). Nata nel 1912 ad opera di [Telesforo Fini](#) nel cuore dell'Emilia, oggi l'azienda ha sede a [Ravatigo](#), in provincia di [Modena](#), dove è localizzato lo stabilimento produttivo de "Le Conserve della Nuova", altro brand del Gruppo Fini. FINI è attiva nella produzione di pasta ripiena e spaghetti freschi e rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina.

- **FINI SpA** Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 [Ravatigo](#) (MO); Amministrazione: Via [Albano](#), 711 41127 [Modena](#)
- [Info@nonsolobuono.it](#)
- [www.nonsolobuono.it](#)
- [Borderline](#) - Via Paroli 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4650204 Fax 051 6237200
- [Comunications Manager](#) & P.R: [Matteo Barboni](#) - 349 6172546
- [m.barboni@borderlineagency.com](#)

Argomenti in evidenza

Per maggiori informazioni

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

Ufficio Stampa
Matteo Barboni
Borderline S.p.A. (Leggi tutti i comunicati)
via Paroli 16
40137 bologna
borderline@borderlineagency.com

Allegati
Non disponibili

Comunicati correlati

Gregorio Fogliani, confermato aumento deducibilità ai fini fiscali dei buoni pasto digitali - Confermato l'finalamento del valore esentasse del buono pasto elettronico. Una notizia accolta dal presidente della società [Quil Group](#), [Gregorio Fogliani](#) come incentivo per l'incremento dei consumi dei seguiti lavoratori.

UNO DEI 360 MODI PER AMARLI: DONARE UN PASTO AI TROVATELLI CON UNA FOTO - Condividi su Instagram le foto del tuo compagno o di te con [#unohag](#) in ogni provincia, per ogni connessione noi di [PeDeD](#) doneremo un pasto a cani e ai gatti meno fortunati ospiti di un rifugio di provincia.

Comunicati stampati sul tuo sito

comunicati widget

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

marketwire

- [Mobili usati: nella rete e rivolti di gestione](#)
- [Debt Network diventa in Brasile](#)
- [Inforsa osserva il suo portafoglio di prodotti nel tri-mese \(ottim\) in aumento e crescita. In corso l'attivazione per il mercato in espansione delle reti, sottopopolazione a yooG](#)
- [Orfeo Clinical Diagnostica viene inglobata da sanofi-aventis CE, nel risultato ORFEO THERAPEUTICS Max per i benefici ma alto volume di transazione](#)
- [La leggenda del Repto, Sir Clive Woodhead, afferra il tema dell'innovazione al vertice CIBER@CIMA di Londra](#)

SPREAD BTP-BUND 10Y

107,08 -1,09%
172 1,00

Borsa

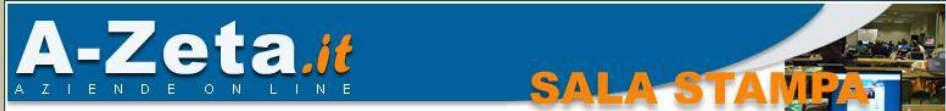
La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

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

09/11/2015 12:51
Sito #eb

www.a-zeta.it

LINK: http://www.a-zeta.it/salastampa/26249:innovazione_e_sviluppo_nelle_terre_della_tradizione_-_il_nuovo_stabilimento_fini



Mostra gli altri comunicati

INNOVAZIONE E SVILUPPO NELLE TERRE DELLA TRADIZIONE - IL NUOVO STABILIMENTO FINI

Comunicato del: 09-11-2015 di **Borderline Agency**

Se vuoi pubblicare notizie e comunicati, registrati subito. E' semplice e gratuito.



La storica azienda Fini, specializzata nella produzione di pasta fresca ripiena della tradizione emiliana, inaugura il rinnovato stabilimento produttivo di Ravarino (MO) nel cuore del territorio di origine del tortellino

In seguito a importanti lavori di miglioramento e ampliamento, Fini, nota azienda emiliana di pasta ripiena, annuncia l'inizio delle attività del rinnovato stabilimento di produzione a Ravarino (MO). L'impresa, di proprietà del Gruppo Fini, italiano al 100%, è la più grande realtà industriale italiana a produrre pasta fresca ripiena della tradizione emiliana proprio in Emilia. Secondo un'antica leggenda, infatti, il tortellino ha avuto origine presso una locanda di Castelfranco Emilia, cittadina a pochi chilometri dalla nuova sede. Nata nel 1912 a Modena, Fini conferma il proprio legame con il territorio e ancora oggi propone referenze di pasta fresca ripiena prodotte nel cuore delle terre della tradizione.

Il progetto, in seguito a un investimento di 6,5 milioni di euro, ha permesso l'ampliamento della storica sede di Le Conserve della Nonna, altro marchio del Gruppo Fini specializzato in condimenti e conserve, e il trasferimento totale della produzione di pasta fresca ripiena nella medesima struttura.

I lavori di edificazione sono iniziati ad ottobre 2014 e sono terminati a gennaio 2015. Dopo alcuni mesi di affinamento dei lavori, prove tecniche e la costituzione dei team di lavoro più qualificati, a settembre 2015 la produzione è stata avviata a pieno regime.

Queste le caratteristiche del nuovo impianto: 20 mila metri quadrati, dei quali 11 mila coperti e 5 mila adibiti a nuovo pastificio, tre linee di produzione che permettono di preparare tre tipologie di referenze contemporaneamente con elevate performance, a copertura dell'intera produzione di pasta fresca ripiena a marchio Fini. Inoltre è stata realizzata una linea di produzione pilota, utilizzata come laboratorio ricerca e sviluppo per nuove referenze di prova, anticipando le esigenze del mercato e interpretando l'evoluzione del gusto.

Lo stabilimento ha le certificazioni BRC e IFS, riconoscimenti internazionali per la qualità della filiera di fornitura di prodotti alla Grande Distribuzione Organizzata che attestano il rispetto di buone prassi nella gestione dell'ambiente di lavoro, nei controlli sui processi e nella qualità dei prodotti in conformità al protocollo HACCP.

In linea con la filosofia "Non solo buono", l'azienda si impegna anche nella riduzione dell'impatto ambientale, attraverso il corretto smaltimento dei rifiuti, l'uso responsabile delle risorse, mediante appropriati trattamenti delle acque, l'attenzione verso il riciclo e l'utilizzo di energia pulita. Sullo stabilimento è stato infatti installato un grande impianto fotovoltaico di 5 mila metri quadrati certificato SEU, che permette di produrre fino a 700 Kilowatt all'anno, in grado di coprire il 50% dell'intero fabbisogno energetico dell'azienda.

Il rinnovamento dello stabilimento produttivo di Ravarino rappresenta la conferma del fatto che, per un'azienda come Fini, investire sullo sviluppo del territorio è la chiave dell'innovazione, valorizzando la qualità del prodotto locale proprio là dove la grande tradizione è nata.

FINI è un marchio del Gruppo Fini SpA, di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners. Nata nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, oggi l'azienda ha sede a Ravarino, in provincia di Modena, dove è localizzato anche lo stabilimento produttivo de "Le Conserve della Nonna", altro brand del Gruppo Fini. FINI è attiva nella produzione di pasta ripiena e sughi freschi e rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina.

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

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200
Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

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

09/11/2015 12:50
Sito #eb

www.informazione.it

LINK: <http://www.informazione.it/c/1235D4D8-CF9E-42D7-A8CB-6739CA656B86/INNOVAZIONE-E-SVILUPPO-NELLE-TERRE-DELLA-TRADIZIONE-IL-RINNOVATO-STABILIME...>

INNOVAZIONE E SVILUPPO NELLE TERRE DELLA TRADIZIONE: IL RINNOVATO STABILIMENTO FINI

La storica azienda Fini, specializzata nella produzione di pasta fresca ripiena della tradizione emiliana, inaugura il rinnovato stabilimento produttivo di **Ravazzo (MO)** nel cuore del territorio di origine del tortellino.

Bologna, 09/11/2015 - 12:50 [informazione.it - comunicati stampa - Industria] In seguito a importanti lavori di miglioramento e ampliamento, **Fini, nota azienda emiliana di pasta ripiena**, annuncia l'inizio delle attività del rinnovato stabilimento di produzione a **Ravazzo (MO)**. L'impresa, di proprietà del Gruppo Fini, italiano al 100%, è la più grande realtà industriale italiana a produrre pasta ripiena della tradizione emiliana proprio in **Emilia**. Secondo un'antica leggenda, infatti, il tortellino ha avuto origine presso una locanda di **Casalefranca Emilia**, cittadina a pochi chilometri dalla nuova sede. Nata nel 1912 a **Modena**, Fini conferma il proprio legame con il territorio e ancora oggi propone referenze di pasta ripiena prodotte nel cuore delle terre della tradizione. Il progetto, in seguito a un investimento di 4,5 milioni di euro, ha permesso l'ampliamento della storica sede di **Le Conservie della Nonna**, altro marchio del Gruppo Fini specializzato in condimenti e conserve, e il trasferimento totale della produzione di pasta ripiena nella medesima struttura.

I lavori di edificazione sono iniziati ad ottobre 2014 e sono terminati a gennaio 2015. Dopo alcuni mesi di affinamento dei lavori, prove tecniche e la costituzione dei team di lavoro più qualificati, a settembre 2015 la produzione è stata avviata a pieno regime. Queste le caratteristiche del nuovo impianto: 20 mila metri quadrati, dei quali 11 mila coperti e 5 mila adibiti a nuovo pastificio, tre linee di produzione che permettono di preparare tre tipologie di referenze contemporaneamente con elevata performance, a copertura dell'intera produzione di pasta ripiena a marchio Fini. Inoltre è stata realizzata una linea di produzione pilota, utilizzata come laboratorio ricerca e sviluppo per nuove referenze di prova, anticipando le esigenze del mercato e interpretando l'evoluzione del gusto.

Lo stabilimento ha le certificazioni **BRC e IFS**, riconoscimenti internazionali per la qualità della filiera e fornitura di prodotti alla Grande Distribuzione Organizzata che attestano il rispetto di buone prassi nella gestione dell'ambiente di lavoro, nei controlli sui processi e nella qualità dei prodotti in conformità al protocollo **IMCCP**.

In linea con la filosofia "Non solo buono", l'azienda si impegna anche nella riduzione dell'impatto ambientale, attraverso il corretto smaltimento dei rifiuti, l'uso responsabile delle risorse, mediante appropriati trattamenti delle acque, l'attenzione verso il riciclo e l'utilizzo di energia pulita. Sullo stabilimento è stato infatti installato un grande impianto fotovoltaico di 5 mila metri quadrati certificato **SEU**, che permette di produrre fino a 700 kilowatt all'anno, in grado di coprire il 50% dell'intero fabbisogno energetico dell'azienda.

Il rinnovamento dello stabilimento produttivo di **Ravazzo** rappresenta la conferma del fatto che, per un'azienda come Fini, investire sullo sviluppo del territorio è la chiave dell'innovazione, valorizzando la qualità del prodotto locale proprio là dove la grande tradizione è nata.

Fini è un marchio del Gruppo Fini SpA, di proprietà del fondo 100% italiano **Paladin Capital Partners**. Nata nel 1912 ad opera di **Talesforo Fini** nel cuore dell'Emilia, oggi l'azienda ha sede a **Ravazzo, in provincia di Modena**, dove è localizzato anche lo stabilimento produttivo de "Le Conservie della Nonna", altro brand del Gruppo Fini. Fini è attiva nella produzione di pasta ripiena e sughi freschi e rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina.

• **FINI SpA** Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 **Ravazzo (MO)**; Amministrazione: Via Albareto, 211 41127 **Modena**
Info@innobuono.it
www.innobuono.it
Borderline - Via Parola 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200
Comunicazioni Manageri & P.R. Matteo Barbioni - 349 6172546
m.barbioni@borderlineagency.com

Complimenti

- Eric Boullier, 42 (1973, Laval (Francia))
- Nazzareno Corsi, 47 (1968)
- Aranha Perra Santosja, (1962, Valencia (Spagna))
- Biagio Antonacci, 24 (1963, Milano (Italia))
- Sergio Marcon, 45 (1976, Comano (Italia))

In evidenza

Business Wire

- Pegusa Rating, sponsorizzato da Rhenus, assegna il 2° posto alla "Vare di Bonadaj" del Consorzio del Monte Enduono TIA per la stagione 2015.
- Nyco Invest si "Unisce" a Servis di JMS.
- TCC media sociali: i vantaggi reali, tuttavia, non il suono relativo riduce senza CopiaTalk.
- Region aumenta la concessione di bonificati agli IMU/IMU per i comuni di montagna dell'IMU/IMU basati nella tabella dell'IMU/IMU e nell'insieme della mobilità.
- ILG: l'azienda sostiene il rinnovamento di IGM Italia.

SPREAD BTP-BUND 10Y
110,04 +1,27%
16:18:00

comunicati stampa sul tuo sito

comunicati widget

Se la desideri puoi pubblicare i comunicati stampa presenti su www.informazione.it sul tuo sito. **Scopri come...**

Argomenti in evidenza

Albareto, IMCCP, Casalefranca Emilia, Provincia di Modena

Per maggiori informazioni

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

Ufficio Stampa
Matteo Barbioni
Borderline S.n.c. (Laggi tutti i comunicati)
via Parola 16
40137 Bologna Italia
borderline@borderlineagency.com

Allegati
Non disponibile

Comunicati correlati

PASTA FINI: EMILIANA DA OLTRE 100 ANNI - Lo storico marchio Fini, eccellenza nella pasta ripiena industriale, afferma il proprio legame con la tradizione e il territorio attraverso l'innovazione a 360 gradi.

LA TRADIZIONE SI RINNOVA: PER IL NATALE LA FREGGIOLATA DIZZOLA SI VESTE A FESTA - In occasione delle festività natalizie, la tradizione d'oltrapiave si rinnova. La Freggiolata, spago dolce della Marca Trevigiana, la cui ricetta appartiene fin dai primi anni del '900 all'arciduca fono "Zezola" di Salvarona di Casalefranca Veneto (TV), viene oggi proposta in due varianti.

Il nuovo stabilimento di produzione di dispositivi di cablaggio e interruttori nel Vietnam

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

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

02/11/2015 14:27
Sito #eb

www.italiaatavola.net

LINK: <http://www.italiaatavola.net/alimenti/farina-pasta-e-riso/2015/11/2/gusto-benessere-nuova-linea-fini-tradizione-scienza-alimentazione/41771>

THE ART OF FLOUR Lavastoviglie e Sistemi di Lavaggio Professionali winterhalter

Italia a Tavola

Qualità di erogazione, servizio, innovazione e ospitalità
Lunedì 22 novembre 2015 - aggiornato alle 18:13 - 40255 articoli in vetrina

ALIMENTI OLI VINO BIBBE BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI

ALIMENTI • FARINA, PASTA E RISO 02 Novembre 2015 14:27

“Gusto & Benessere”, nuova linea Fini L'evoluzione della tradizione

Dopo l'arricchimento degli impianti di Ravarino, Fini conferma il valore della tradizione e, lanciando la nuova linea “Gusto & Benessere”, anche la forza dell'innovazione, concretizzando la nuova visione “Non solo buono”

La nuova linea di Fini “Gusto & Benessere” comprende tre ricette di pasta fresca ripiena, nelle quali la più moderna scienza alimentare incontra la migliore tradizione gastronomica italiana. Gruppo Fini ha presentato la novità presso lo spazio Love It Food all'interno di Expo ed ha annunciato l'avvio della produzione presso lo stabilimento di Ravarino (Ma), recentemente ampliato e rinnovato. Gusto & Benessere rappresenta l'impressione concreta della nuova visione aziendale “Non solo buono”.



Lo stabilimento di Ravarino, realizzato secondo i più moderni standard di sicurezza, ospita tutta la produzione di pasta fresca ripiena a marchio Fini e comprende anche una linea pilota per la ricerca e lo sviluppo di nuove proposte. Fini, impresa nata a Modena nel 1912, si conferma la più grande realtà industriale italiana a produrre la tradizionale pasta fresca proprio in Emilia. Infatti, dopo più di cento anni dalla fondazione, la produzione avviene ancora a pochi chilometri da Castell'arciano Emilia, città dove, secondo un'antica leggenda, è nato il tortellino. Questo forte legame con il territorio e la tradizione sposta una costante ricerca di innovazione, che si manifesta non solo nel rinnovamento dello stabilimento, ma anche nella filosofia aziendale chiamata “Non solo buono”.



«Siamo un'azienda italiana al 100%» - dichiara **Andrea Ghia** (nella foto), amministratore delegato del Gruppo Fini - «e vogliamo mantenere viva la tradizione culinaria della nostra regione, ma con un'attenzione particolare anche alle esigenze alimentari del consumatore moderno, sempre alla ricerca di prodotti buoni ma con un valore aggiunto. Sappiamo che oggi parlare di cibo buono non è più sufficiente, per questo motivo abbiamo puntato sull'innovazione nel nostro mercato e proponiamo una linea di referenze di pasta fresca ripiena nutrizionalmente bilanciate».



È così che ha avuto inizio la collaborazione con la Art joins Nutrition Academy, ente di formazione diretto dalla nutrizionista **Chiara Manzù**, che ha portato alla nascita della nuova linea “Gusto & Benessere”, che comprende tre ricette di pasta fresca ripiena a marchio Fini, nelle quali la più moderna scienza alimentare incontra la migliore tradizione gastronomica italiana. Ingredienti d'eccellenza, sapienti abbinamenti e dosaggi, metodi di preparazione studiati per esaltare le proprietà degli alimenti: queste nuove proposte sono nutrizionalmente bilanciate e certificate dal marchio di qualità nutrizionale garantita Gusto & Benessere Art joins Nutrition.

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Seleziona

ALIMENTI

Categoria

FARINA, PASTA & R

Regione

EMILIA

ARTICOLI RECENTI

Divano piano di famiglia resta insieme all'interno "facendo alla natura"

Quanto Semplicità e Gioia per un'esperienza Food Blogger a Venezia

Pasta fresca in primavera? In arrivo una legge per distinguere

Filiera sicura per Nomenzo salumi con la nuova certificazione ISO 22000

Il grano è forte di vita per l'uomo. Pasta con due tipi di grano

Pasta di Sogliano, il Consumo cambia. Nuovo nome e forte giustizia

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

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

11/11/2015 17:55
Sito #eb

www.a-zeta.it

LINK: http://www.a-zeta.it/salastampa/26262:una_linea_bilanciata_senza_rinunciare_al_gusto



Mostra gli altri comunicati

Una linea bilanciata senza rinunciare al gusto

Comunicato del: 11-11-2015 di **Borderline Agency**

Se vuoi pubblicare notizie e comunicati, registrati subito. E' semplice e gratuito.



Dall'esperienza centenaria di Fini nasce la linea di specialità "Gusto & Benessere", espressione di una nuova cultura culinaria che coniuga la migliore tradizione emiliana e la più moderna scienza alimentare.

Interpretare in chiave moderna i prodotti della cucina emiliana: nasce così la nuova linea Fini "Gusto & Benessere", formulata con l'obiettivo di fornire al consumatore ricette nutrizionalmente bilanciate che esaltino le proprietà degli alimenti, senza rinunciare al piacere della buona tavola.

Le ricette "Gusto & Benessere" sono state sviluppate in collaborazione con Chiara Manzi, Presidente dell'Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina e fondatrice della Art joins Nutrition Academy, la prima scuola in Italia di alta formazione in Culinary Nutrition, branca della nutrizione applicata alla cucina.

La selezione degli ingredienti, gli abbinamenti e i dosaggi, nonché le tecnologie scelte durante la preparazione sono i valori aggiunti di questa innovativa gamma, che, oltre ad essere estremamente gustosa, è anche nutrizionalmente bilanciata.

Queste nuove proposte contengono infatti fibre, iodio e proteine vegetali, mentre è stato ridotto l'apporto di sale (e utilizzando esclusivamente sale iodato) e grassi (con l'utilizzo di olio EVO).

La linea "Gusto & Benessere" comprende tre referenze:

Tortellini al prosciutto crudo magro

Una ricetta equilibrata, preparata utilizzando prosciutto magro per limitare i grassi, e con l'inserimento di legumi tra cui ceci, fagioli e lenticchie, fonte preziosa di fibre, olio extravergine d'oliva e sale iodato.

Tortellini delicati di carne bianca

Una proposta caratterizzata da un ripieno leggero e gustoso, grazie alla presenza di carne bianca di pollo e tacchino, arricchita da diverse varietà di legumi come ceci, fagioli e lenticchie, per il giusto apporto di fibre e proteine, nonché olio extravergine d'oliva e sale iodato.

Ravioli ricotta fresca e ortiche

Tutto il gusto di un ripieno delicato e saporito derivante dalla ricotta fresca di alta qualità, erbe saltate in padella, ortiche, olio extravergine d'oliva e sale iodato, per ottenere un perfetto equilibrio nutrizionale, senza rinunciare al gusto della tradizione.

"La linea Gusto & Benessere - spiega Chiara Manzi - rappresenta la prova evidente del fatto che quando la solida tradizione culinaria di un brand come Fini e la scienza della nutrizione si incontrano, prendono forma ricette davvero buone e salutari. Utilizzando solo ingredienti di altissima qualità, perfettamente bilanciati da un punto di vista nutrizionale e contando su processi produttivi moderni, siamo riusciti a vincere una sfida importante: reinterpretare i piatti della tradizione attraverso le più moderne teorie scientifiche della nutrizione".

Le tre referenze della nuova Linea Fini sono disponibili presso le principali insegne della grande distribuzione organizzata e sono contraddistinte dalla presenza del marchio di qualità nutrizionale garantita Gusto & Benessere Art joins Nutrition.

FINI è un marchio del Gruppo Fini SpA, di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners. Nata nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, oggi l'azienda ha sede a Ravarino, in provincia di Modena, dove è localizzato anche lo stabilimento produttivo de "Le Conserve della Nonna", altro brand del Gruppo Fini. FINI è attiva nella produzione di pasta ripiena e sughi freschi e rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina.

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

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200

Communication Manager & P.R. Mattia Barbani - 349 6172546 m.barbani@borderlineagency.com

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

11/11/2015
Sito #eb

www.comunicati-stampa.net

LINK: <http://www.comunicati-stampa.net/com/una-linea-bilanciata-senza-rinunciare-al-gusto.html>

The screenshot shows the website interface for 'COMUNICATI-STAMPA.NET'. At the top, it displays 'Utenti registrati: 40500 - Testi pubblicati: 260261'. The main navigation bar includes 'Home', 'Registrati', 'Login', 'Blog', and 'Aziende'. The article title is 'Una linea bilanciata senza rinunciare al gusto'. The author is identified as 'Autore: Matteo Barboni'. The article text discusses the 'Gusto & Benessere' line by Fini, highlighting its nutritional balance and modern culinary approach. It mentions that the line is formulated with the goal of providing balanced recipes that respect the properties of ingredients while ensuring taste and nutritional balance. The article also lists three reference recipes: prosciutto crudo magro, tortellini delicati di carne bianca, and ravioli ricotta fresca e ortiche. At the bottom, there is contact information for Fini SpA and Borderline, including their address in Ravenna and Bologna, and their website.

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

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

MONDO

PRESSING

[Home](#) | [Chi siamo](#) | [Info](#) | [Contatti](#)

Periodico di notizie e attualità registrato nel Luglio 2009 presso il Tribunale di Milano

HOME | ATTUALITÀ | ARTE | BELLEZZA & DINTORNI | ECONOMIA | SPETTACOLO | MEDICINA | SPORT | TURISMO | SCIENZE E TECH


Home | Archivio | Informativa cookies

News | 16 dicembre 2015 in Cultura: Marie Curie assolta dalla giuria popolare del Teatro Carcano

Home » [Turismo](#) » [Enogastronomia](#) » Da Fini nuova linea Gusto e Benessere

Da Fini nuova linea Gusto e Benessere

Inserito su 29 ottobre 2015 da [Annamaria Demartini](#) in [Enogastronomia](#)



La pasta Fini conferma il valore della tradizione e la forza dell'innovazione consolidando il legame con l'Emilia e lanciando la nuova linea "Gusto & Benessere"

Si è tenuta ieri, presso lo spazio Love It Food all'interno di Expo, la conferenza stampa organizzata dal Gruppo Fini per annunciare l'avvio della produzione presso lo stabilimento di Ravarino (Modena), recentemente ampliato e rinnovato, e presentare la nuova linea di referenze di pasta fresca ripiena "Gusto & Benessere", espressione concreta della nuova vision aziendale "Non solo buono".

Lo stabilimento, realizzato secondo i più moderni standard di sicurezza, ospita tutta la produzione di pasta fresca ripiena a marchio Fini e comprende anche una linea pilota per la ricerca e lo sviluppo di nuove proposte. Fini, impresa nata a Modena nel 1912, si conferma la più grande realtà industriale italiana a produrre la tradizionale pasta fresca proprio in Emilia. Infatti, dopo più di cento anni dalla fondazione, la produzione avviene ancora a pochi chilometri da Castelfranco Emilia, città dove, secondo un'antica leggenda, è nato il tortellino. Questo forte legame con il territorio e la tradizione sposa una costante ricerca di innovazione, che si manifesta non solo nel rinnovamento dello stabilimento, ma anche nella filosofia aziendale chiamata "Non solo buono". "Siamo un'azienda italiana al 100% - dichiara Andrea Ghia, Amministratore Delegato del Gruppo Fini - e vogliamo mantenere viva la tradizione culinaria della nostra regione, ma con un'attenzione particolare anche alle esigenze alimentari del consumatore moderno, sempre alla ricerca di prodotti buoni ma con un valore aggiunto. Sappiamo che oggi parlare di cibo buono non è più sufficiente, per questo motivo abbiamo puntato sull'innovazione nel nostro mercato e proponiamo una linea di referenze di pasta fresca ripiena nutrizionalmente bilanciate".


È così che ha avuto inizio la collaborazione con la Art joins Nutrition Academy, ente di formazione diretto dalla nutrizionista Chiara Manzi, che ha portato alla nascita della nuova linea "Gusto &

Categorie


Categorie

Cerca...

Per cercare, scrivere e premere Invio



Omaggio al Papa dal Salento con una Messa con musica argentina e presepe musicale
0 Commenti



Il sogno di Billy Elliot conquista Milano con il potere della danza - recensione
0 Commenti



Marie Curie assolta dalla giuria popolare del Teatro Carcano
0 Commenti



Utilizziamo i cookie per assicurarvi la migliore esperienza sul nostro sito. Continuando a navigare su questo sito, cliccando sui link al suo interno o semplicemente scorrendo la pagina verso il basso, accettate il servizio e gli stessi cookie. [Accetta](#) [Maggiori informazioni](#)

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

FOCUS ON LINE - RIVISTA N° 10, 31 ottobre 2015

Food and beverage, Tendenze

Fini: Gusto e benessere

L'evoluzione della tradizione secondo Fini



La storica azienda emiliana Fini SpA, specializzata nella produzione di pasta fresca ripiena, nel corso della conferenza stanza tenuta presso lo spazio Love It Food all'interno di Expo, ha annunciato all'Expo l'inizio delle attività produttive presso lo stabilimento di Ravarino (MO), recentemente ampliato e rinnovato, ed ha anche presentato le nuove referenze di pasta fresca ripiena della linea "Gusto & Benessere", espressione concreta della nuova vision aziendale "Non solo buono".

Tutta la produzione della linea di pasta fresca ripiena a marchio Fini avviene presso la sede di Ravarino (Modena), ripartita dopo la conclusione dei lavori di ampliamento e di rinnovamento degli impianti, realizzati secondo i più moderni standard di sicurezza. Lo stabilimento comprende anche una linea pilota per la ricerca e lo sviluppo di nuove proposte.



Fini, impresa nata a Modena nel 1912, si conferma, così, la più grande realtà industriale italiana a produrre la tradizionale pasta fresca proprio in Emilia. Infatti, dopo più di cento anni dalla sua fondazione, la produzione avviene ancora a pochi chilometri da Castelfranco Emilia, la città dove, secondo un'antica leggenda, è nato il tortellino. Questo forte legame con il territorio e la tradizione sposa una costante ricerca di innovazione, che si manifesta non solo nel rinnovamento dello stabilimento, ma anche nella filosofia aziendale chiamata "Non solo buono".



Siamo un'azienda italiana al 100% - ha dichiarato Andrea Ghia, Amministratore Delegato del Gruppo Fini - e vogliamo mantenere viva la tradizione culinaria della nostra regione, ma con un'attenzione particolare anche alle esigenze alimentari del consumatore moderno, sempre alla ricerca di prodotti buoni, ma con un valore aggiunto. Sappiamo che oggi parlare di cibo buono non è più sufficiente, per questo motivo abbiamo puntato sull'innovazione nel nostro mercato e proponiamo una linea di referenze di pasta fresca ripiena nutrizionalmente bilanciate.

Ha così avuto inizio la collaborazione con la Art joins Nutrition Academy, ente di formazione, diretto dalla nutrizionista Chiara Manzi, massima esperta in Europa di culinary nutrition, che ha portato alla nascita della nuova linea "Gusto & Benessere", che comprende tre ricette di pasta fresca ripiena a marchio Fini, nelle quali la più moderna scienza alimentare incontra la migliore tradizione gastronomica italiana.

Selezione di ingredienti d'eccellenza, sapienti abbinamenti e dosaggi, metodi di preparazione studiati per esaltare le proprietà degli alimenti: le nuove proposte sviluppate da Fini sono gustose e bilanciate dal punto di vista nutrizionale: contengono, infatti, fibre, iodio e proteine vegetali, mentre è stato ridotto l'apporto di sale (e

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

17/11/2015 18:45
Site #eb

advexpress.it

LINK: <http://www.advexpress.it/interna.asp?info=208400&sez=18>



The screenshot shows a web page from Advexpress.it. The main headline is "'Non solo buono', lo dice Fini che torna on air su La7 e La7d. Firma Lab7". The article text discusses a partnership with Cairo Communication for a pasta campaign. A sidebar on the right contains a list of other news items with dates and times. At the bottom, there are links to 'Stampa questo articolo' and 'Invia questo articolo'.

Sezioni

- Agende
- Assoluzioni Beyond CSR
- Educational
- Eventi
- Expo 2015
- Game
- Industrial Marketing Media
- Off the records
- Personale
- Press
- Pubblicità
- Festival di Cannes
- Inchieste
- Produzione
- Weblog Stampa
- Worldwide

Altre nella sezione

- 17/11/2015 17:30 Tunisia, al via la nuova wave della campagna istituzionale a firma Publicis
- 17/11/2015 14:45 Liu Jo cambia rotta di comunicazione con #Vicerina, nuova campagna stampa per la stagione BE 2016
- 17/11/2015 14:30 A Natale Buell sceglie Tv, web e social per emozionare e coinvolgere. Al via il nuovo spot di Smith&Sonnet
- 17/11/2015 12:00 LO STORYTELLING DI FILMWOOD: SAINSBURY'S Mag's Christmas Campaign - Behind the Scenes
- 17/11/2015 11:30 DUBBIO comunica l'emozione dello sport heritage di Yamaha Europe con due nuovi film

Il nuovo libro di ADC

di Daniele Ravenna

020 EXPRESS

Copyright © 2015 ADC Group Srl - Via Copernico, 39 20123 Milano - P.IVA 03670820961

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

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

17/11/2015 08:15
Sito #eb

www.youmark.it

LINK: <http://youmark.it/rubriche/la-pasta-fresca-ripiena-fini-porta-in-tv-il-sapore-della-tradizione-campagna-in-partnership-con-cairo-communicati...>

YOU MARK!

YOU MARK RUBRICHE VIDEO PAGINE DELLA COMUNICAZIONE SOCIAL MAP DOMANDE E OFFERTE AGENDA

NEWS E TENDENZE CREA CAMPAIGN DATA E MERCATO ENGAGEMENT BUDGETING, WELFARE, SOSTO INTERVISTE MEDIA E PIANIFICAZIONE GLI STRUMENTI DI YOU MARK

RUBRICHE / MEDIA E PIANIFICAZIONE
LA PASTA FRESCA RIPIENA FINI PORTA IN TV IL SAPORE DELLA TRADIZIONE. CAMPAGNA IN PARTNERSHIP CON CAIRO COMMUNICATION
Pubblicato nel 2015

Fini, marchio attivo nel settore della pasta fresca ripiena, torna a comunicare in televisione, con una campagna realizzata in partnership con Cairo Communication.

Lo spot, lanciato domenica 15 novembre, resterà on air fino a Pasqua 2016 su La7 e La9. Protagonisti del 15" sono il valore della lunga tradizione artigianale e la sua capacità di portare innovazione nel settore. Il Gruppo Fini vuole infatti trasmettere la stessa visione "Non solo pasta". La campagna annuncia anche il lancio della nuova linea "Cuote & Benessere", tre ricette di pasta fresca ripiena nutrizionalmente bilanciate.

Al flight televisivo si affianca una campagna stampa sulle principali testate del Gruppo Galati. L'investimento in comunicazione completa l'operazione di rilancio del marchio Fini, iniziata con l'inaugurazione di un rinnovato stabilimento produttivo a Ravenna (RA) e la pubblicazione del magazine *NutriSalubro.it*.

L'intera iniziativa è stata voluta da **Andrea Gioia**, Amministratore Delegato del Gruppo Fini, e guidata da **Valentina Lanzetta**, nuovo Direttore Marketing entrato nel team con l'incarico di curare il rilancio del marchio in comunicazione.

17

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
In tua mail **VAI >**

ARCHIVIO

- novembre 2015
- ottobre 2015
- settembre 2015
- agosto 2015
- luglio 2015
- giugno 2015
- maggio 2015
- aprile 2015
- marzo 2015
- febbraio 2015
- gennaio 2015

TUTTI GLI ARTICOLI DI YOU MARK DAL 2007 A MAGGIO 2012

LE VIDEO PAGINE
La parata ai protagonisti della comunicazione

nmaster ACQUA
ZERC TRIBER COMMUNICATION
PUBBLICITÀ FCB

em
Mercurio Cinematografica

I PIU' LETTI DEL GIORNO

Per Netcom PNO il Best Performing Network 2015 da a livello globale sia locale
Nobels - bene di largo comune, vendite in crescita per il terzo trimestre consecutivo su scala mondiale. In Italia +2% nel terzo trimestre 2015
Per te, per noi, Perseguiti? Il rilancio riparte da una dot machine e Lorenzo Martin Group
Gruppo Virgil torna in tv, grazie a una campagna multimedia e multibrand, in cui la promozione concertata in partnership con Disney in nome del film, Ben e Hooch, Frozen, Rudolph 2016 in crescita, perché come il gruppo Agency Asia Partners Ogilvy PR, creatività Core Marketing
L'Università di Torino e la Fondazione CRUI presentano il brand "PNO Future"
Per Philip March i social diventano driver
Kato Cinematografica vince il Premio Borsari-Cinematografico Miglior Attore per Linda, Ben e Hooch da Luca Pellegrini in onda a dicembre su Rai 1
Il Fante presenta alle esposizioni su Ben Hooch, è debutta il Fante, affari il gennaio e il 13 novembre 2015, prima giorno di quotazione del nuovo Fante (100k)
Cinecittà Italiana presenta al Festival di Cannes "The Italian Job" campagna istituzionale e Roma nel Palazzo Filmmaster per tempo di Federico Boggio, E Best in town
Mantovani compra Starwood, operazione valutata 12,2 miliardi di dollari

IN EVIDENZA

Perché Ingley/Chang? "Inglese essere dottor, non energia essere". Al successo di yomark Quantia Berlinista Bury Sutherland. Meno con Ferraro e Pucci yomark entra nel merito dell'operatività della nuova unit
Kappelloni nel 2015 al top, i clienti di Milano, apprezzando l'approccio problem solving che mette la capacità delle persone al centro. La loro passione. Questo può essere fonte di grandi soddisfazioni per la primavera 2016
Nexus PR, governare le relazioni oggi significa agire su piattaforme multimediali, multimediali e multimediali nel racconto delle storie nei diversi canali. Non agency creativa, ma creativi
Sulmona Pirella Göttsche 25 anni di attività è diventata IPRESS, cambiano anche logo e sito. Un video istituzionale racconta l'agenzia

Chi siamo | Contatti | Pubblicità | Privacy | Cookie Policy | Credit

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

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

18/11/2015 17:30
Sito #eb

www.a-zeta.it

LINK: http://www.a-zeta.it/salastampa/26302:fini_torna_in_tv_la_tradizione_ha_un_sapore_sempre_nuovo_con_fini



Mostra gli altri comunicati

Fini torna in TV: la tradizione ha un sapore sempre nuovo con Fini

Comunicato del: 18-11-2015 di **Borderline Agency**

Se vuoi pubblicare notizie e comunicati, registrati subito. E' semplice e gratuito.

Nuova campagna TV all'insegna dell'emilianità e dell'innovazione per la pasta fresca ripiena dello storico marchio Fini

Fini, marchio d'eccellenza nel settore della pasta fresca ripiena, torna a comunicare in televisione, con una campagna pubblicitaria realizzata in partnership con Cairo Communication.

Lo spot, lanciato domenica 15 novembre, resterà on air fino a Pasqua 2016 su La7 e La7d.

Protagonisti del 15" sono il valore della lunga tradizione aziendale e la sua capacità di portare innovazione nel settore. Il Gruppo Fini vuole infatti trasmettere la nuova vision "Non solo buono": da oltre 100 anni Fini è la pasta fresca ripiena emiliana. Tuttavia oggi parlare di buon cibo non è più abbastanza e diventa necessario innovare l'offerta, affinché abbia sempre maggiore appeal per un consumatore moderno alla ricerca di prodotti stimolanti ed attento alla qualità nutrizionale di ciò che acquista.

La campagna annuncia anche il lancio della nuova linea "Gusto & Benessere": tre ricette di pasta fresca ripiena nutrizionalmente bilanciate e molto gustose.

"Da noi la tradizione ha un sapore sempre nuovo": questo il cuore del messaggio dello spot, firmato da Lab7, nuovo hub creativo di Cairo Pubblicità che sviluppa progetti multimediali sulle piattaforme del gruppo, sotto la guida di Gabriele Carusi. La scelta di pianificare su La7 e La7d risponde al desiderio di raggiungere un target AA, con capacità di acquisto e che sceglie con attenzione quali prodotti portare in tavola in base all'affinità con i valori che costituiscono l'identità del brand.

Al flight televisivo si affianca una campagna stampa sulle principali riviste del Gruppo Cairo per diffondere i contenuti della nuova filosofia "Non solo buono" e raccontare i plus nutrizionali della nuova linea "Gusto & Benessere" che ne rappresenta l'espressione concreta.

Questo importante investimento in comunicazione completa l'operazione di rilancio del marchio Fini, iniziata con l'inaugurazione di un rinnovato stabilimento produttivo a Ravarino (MO) e la pubblicazione del magazine NonSoloBuono.it. L'intera iniziativa è stata voluta da Andrea Ghia, Amministratore Delegato del Gruppo Fini, e guidata da Valentina Lanza, nuovo Direttore Marketing entrato nel team con l'incarico di curare il rilancio del marchio in comunicazione.

FINI è un marchio del Gruppo Fini SpA, di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners. Nata nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, oggi l'azienda ha sede a Ravarino, in provincia di Modena, dove è localizzato anche lo stabilimento produttivo de "Le Conserve della Nonna", altro brand del Gruppo Fini. FINI è attiva nella produzione di pasta ripiena e sughi freschi e rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina.
www.nonsolobuono.it

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

Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200

Communication Manager & P.R Matteo Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

Link proposto: Non Solo Buono

Segui i tag!

In questo comunicato si è parlato di: [Tortellini](#), [Fini Modena](#), [Spot Tv](#)

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

Questo sito web utilizza i cookie per migliorare l'esperienza dell'utente. Proseguendo la navigazione l'utente acconsente l'uso di cookie in conformità con la Normativa vigente.

[Maggiori informazioni](#)

[Accetto](#)

Powered by cookie-script.com (/cookie-script.com)

COMUNICATI-STAMPA.NET

L'informazione della fonte ufficiale

AZIENDALI

Fini torna in tv: la tradizione ha un sapore sempre nuovo con Fini

Nuova campagna TV all'insegna dell'emilianità e dell'innovazione per la pasta fresca ripiena dello storico marchio Fini

Fini, marchio d'eccellenza nel settore della pasta fresca ripiena, torna a comunicare in televisione, con una campagna pubblicitaria realizzata in partnership con Cairo Communication.

Lo spot, lanciato domenica 15 novembre, resterà on air fino a Pasqua 2016 su La7 e La7d.

Protagonisti del 15" sono il valore della lunga tradizione aziendale e la sua capacità di portare innovazione nel settore. Il Gruppo Fini vuole infatti trasmettere la nuova vision "Non solo buono": da oltre 100 anni Fini è la pasta fresca ripiena emiliana. Tuttavia oggi parlare di buon cibo non è più abbastanza e diventa necessario innovare l'offerta, affinché abbia sempre maggiore appeal per un consumatore moderno alla ricerca di prodotti stimolanti ed attento alla qualità nutrizionale di ciò che acquista.

La campagna annuncia anche il lancio della nuova linea "Gusto & Benessere": tre ricette di pasta fresca ripiena nutrizionalmente bilanciate e molto gustose.


"Da noi la tradizione ha un sapore sempre nuovo": questo il cuore del messaggio dello spot, firmato da Lab7, nuovo hub creativo di Cairo Pubblicità che sviluppa progetti multimediali sulle piattaforme del gruppo, sotto la guida di Gabriele Carusi. La scelta di pianificare su La7 e La7d risponde al desiderio di raggiungere un target AA, con capacità di acquisto e che sceglie con attenzione quali prodotti portare in tavola in base all'affinità con i valori che costituiscono l'identità del brand.

Al flight televisivo si affianca una campagna stampa sulle principali riviste del Gruppo Cairo per diffondere i contenuti della nuova filosofia "Non solo buono" e raccontare i plus nutrizionali della nuova linea "Gusto & Benessere" che ne rappresenta l'espressione concreta.

Questo importante investimento in comunicazione completa l'operazione di rilancio del marchio Fini, iniziata con l'inaugurazione di un rinnovato stabilimento produttivo a Ravarino (MO) e la pubblicazione del magazine NonSoloBuono.it. L'intera iniziativa è stata voluta da Andrea Ghia, Amministratore Delegato del Gruppo Fini, e guidata da Valentina Lanza, nuovo Direttore Marketing entrato nel team con l'incarico di curare il rilancio del marchio in comunicazione.

FINI è un marchio del Gruppo Fini SpA, di proprietà del fondo 100% italiano Paladin Capital Partners. Nata nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, oggi l'azienda ha sede a Ravarino, in provincia di Modena, dove è localizzato anche lo stabilimento produttivo de "Le Conserve della Nonna", altro brand del Gruppo Fini. FINI è attiva nella produzione di pasta ripiena e sughi freschi e rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina.
www.nonsolobuono.it

Link: www.nonsolobuono.it

Licenza di distribuzione: 



Matteo Barboni
communication manager e pr - Borderline s.n.c.

BRAND La tradizione ha un sapore sempre nuovo con Fini in tv e stampa Fini, marchio d'eccellenza nel settore della pasta fresca ripiena, torna a comunicare in televisione, con una campagna pubblicitaria realizzata in partnership con Cairo Communication. Lo spot, lanciato domenica scorsa, resterà on air fino a Pasqua 2016 su La7 e La7d. Protagonisti del 15" sono il valore della lunga tradizione aziendale e la sua capacità di portare innovazione nel settore. Il Gruppo Fini vuole infatti trasmettere la nuova vision "Non solo buono": da oltre 100 anni Fini è la pasta fresca ripiena emiliana. La campagna annuncia anche il lancio della nuova linea "Gusto & Benessere": tre ricette di pasta fresca ripiena nutrizionalmente bilanciate e molto gustose. "Da noi la tradizione ha un sapore sempre nuovo": questo il cuore del messaggio dello spot, firmato da Lab7, nuovo hub creativo di Cairo Pubblicità che sviluppa progetti multimediali sulle piattaforme del gruppo, sotto la guida di Gabriele Carusi. Al flight televisivo si affianca una campagna stampa sulle principali riviste del Gruppo Cairo per diffondere i contenuti della nuova filosofia "Non solo buono" e raccontare i plus nutrizionali della nuova linea "Gusto & Benessere" che ne rappresenta l'espressione concreta.



CLICCA SUL FRAME PER VEDERE LO SPOT



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

18/11/2015 11:09
Sito #eb

www.mediakey.tv

LINK: http://www.mediakey.tv/index.php?id=leggi-news&tx_ttnews%5Btt_news%5D=57087&cHash=ba99e3d2db67ac2fb39d7b3f25674d07

mediakey.tv

[LOGIN](#)


HOME TESTATE NEWS AWARDS VIDEO OPERATORI SHOP IL GRUPPO CONTATTI AREA UTENTI JOB OPPORTUNITIES

NEWSLETTER ARCHIVIO NEWS

18 novembre 2015

La tradizione ha un sapore sempre nuovo con Fini

Categoria: Comunicazione, produzione e concorsi



Fini, marchio d'eccellenza nel settore della pasta fresca ripiena, torna a comunicare in televisione, con una campagna pubblicitaria realizzata in partnership con Cairo Communication.

Lo spot, lanciato domenica 15 novembre, resterà on air fino a Pasqua 2016 su La7 e La7d.

Protagonisti del 15° sono il valore della lunga tradizione aziendale e la sua capacità di portare innovazione nel settore. Il Gruppo Fini vuole infatti trasmettere la nuova vision "Non solo buono", da oltre 100 anni Fini è la pasta fresca ripiena emiliana. Tuttavia oggi parlare di buon cibo non è più abbastanza e diventa necessario innovare l'offerta, affinché abbia sempre maggiore appeal per un consumatore moderno alla ricerca di prodotti stimolanti ed attento alla qualità nutrizionale di

ciò che acquista.

La campagna annuncia anche il lancio della nuova linea "Gusto & Benessere": tre ricette di pasta fresca ripiena nutrizionalmente bilanciate e molto gustose.

"Da noi la tradizione ha un sapore sempre nuovo": questo il cuore del messaggio dello spot, firmato da Lab7, nuovo hub creativo di Cairo Pubblicità che sviluppa progetti multimediali sulle piattaforme del gruppo, sotto la guida di Gabriele Carusi. La scelta di pianificare su La7 e La7d risponde al desiderio di raggiungere un target AA, con capacità di acquisto e che sceglie con attenzione quali prodotti portare in tavola in base all'affinità con i valori che costituiscono l'identità del brand.

Al flight televisivo si affianca una campagna stampa sulle principali riviste del Gruppo Cairo per diffondere i contenuti della nuova filosofia "Non solo buono" e raccontare i plus nutrizionali della nuova linea "Gusto & Benessere" che ne rappresenta l'espressione concreta.

Questo importante investimento in comunicazione completa l'operazione di rilancio del marchio Fini, iniziata con l'inaugurazione di un rinnovato stabilimento produttivo a Ravarino (MO) e la pubblicazione del magazine NonSoloBuono.it. L'intera iniziativa è stata voluta da Andrea Chia, Amministratore Delegato del Gruppo Fini, e guidata da Valentina Lanza, nuovo Direttore Marketing entrato nel team con l'incarico di curare il rilancio del marchio in comunicazione.

[« TIM per il Giubileo porta a Roma... #TrueTunisia, arriva la nuova wave... »](#)
[«< Indietro a: News](#)

GLI OPERATORI DELLA COMUNICAZIONE

CATONI ASSOCIATI

COOEE ITALIA

EARLYMORNING

ENFANTS TERRIBLES

EXPANSION GROUP

FULLBRAND

GRAND UNION

GRUPPO AIPEM-VODU

GRUPPO ICAT

HAVAS WORLDWIDE MILAN

HOMINA PDC

LEO BURNETT - ARC

LUIS.IT

MELA COMMUNICATION

MOVANTIA

CLICCA QUI PER VEDERE TUTTI GLI OPERATORI

Cerca nel sito - Cerca con Google - Mappa del sito - Privacy - Note legali - Aiuto - Credits © Media Key srl - p.Iva 06257230158

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

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

18/11/2015 11:24
Sito #eb

www.pubblicitaitalia.it

LINK: <http://www.pubblicitaitalia.it/2015111849251/creativity/cairo-pubblicita-lancia-lab7-e-riporta-in-televisione-il-marchio-fini>

Pubblicità Italia

CREATIVITY | MARKETING | MEDIA | DIGITAL | PITCH | WORLD | PEOPLE | DATACENTER | GUEST ROOM

CAIRO PUBBLICITÀ LANCIA LAB7 E RIPORTA IN TELEVISIONE IL MARCHIO FINI

18 NOVEMBRE 2015

Nuova campagna televisiva all'insegna dell'emilianità e dell'innovazione per la pasta fresca ripiena dello storico marchio Fini. Il brand torna in tv con una campagna pubblicitaria realizzata in partnership con Cairo Communication. Lo spot, lanciato domenica 15 novembre, resterà on air fino a Pasqua 2016 su La7 e La7d. Protagonisti del 15° sono il valore della lunga tradizione emiliana e la sua capacità di portare innovazione nel settore.

Il Gruppo Fini vuole infatti trasmettere la nuova vision "Non solo buono": da oltre 100 anni Fini è la pasta fresca ripiena emiliana. Tuttavia oggi parlare di buon cibo non è più abbastanza e diventa necessario innovare l'offerta, affinché abbia sempre maggiore appeal per un consumatore moderno alla ricerca di prodotti stimolanti ed attento alla qualità nutrizionale di ciò che acquista. La campagna annuncia anche il lancio della nuova linea "Quanto ti Benessere": tre ricette di pasta fresca ripiena nutrizionalmente bilanciate e molto gustose.

"Da noi la tradizione ha un sapore sempre nuovo", questo il cuore del messaggio dello spot, firmato da Lab7, nuovo hub creativo di Cairo Pubblicità che sviluppa progetti multimediali sulle piattaforme del gruppo, sotto la guida di Gabriele Carusi. La scelta di pianificare su La7 e La7d risponde al desiderio di raggiungere un target AA, con capacità di acquisto e che sceglie con attenzione quali prodotti portare in tavola in base all'affinità con i valori che costituiscono l'identità del brand.

Al flight televisivo si affianca una campagna stampa sulle principali riviste del Gruppo Cairo per diffondere i contenuti della nuova filosofia raccontata i plus nutrizionali della nuova linea "Quanto ti Benessere" che ne rappresenta l'esperienza concreta. Questo importante investimento in comunicazione completa l'operazione di rilancio del marchio Fini, iniziata con l'inaugurazione di un rinnovato stabilimento produttivo a Ravarino (MO) e la pubblicazione del magazine **NonSoloBuono.it**.

L'intera iniziativa è stata voluta da **Andrea Ghia**, amministratore delegato del Gruppo Fini, e guidata da **Valentina Lana**, nuovo direttore marketing entrato nel team con l'incarico di curare il rilancio del marchio in comunicazione.

Tags: Cairo Communication, Cairo Pubblicità, fini, Gabriele Carusi, Gruppo Fini, la7, La7d, lab7

GUARDA IL VIDEO
Cairo Pubblicità lancia Lab7 e riporta in televisione il marchio Fini

ARTICOLI CORRELATI

- Cairo Communication, ricavi in calo a 185,7 milioni di euro. Periodici in salite
- Upa, nuovo appello alla responsabilità nel black out di Auditel
- Gruppo Fini sceglie Bitmanua per la linea Gusto&Benessere

0 commenti

Ordina per: Principali

Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

HOME | CHI SIAMO | CONTATTI | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | PRIVACY | CONDIZIONI D'USO

SECTIONS: CREATIVITY, MARKETING, MEDIA, DIGITAL, PITCH, WORLD, PEOPLE, DATACENTER, GUEST ROOM

NEWS & MAGAZINE: IL TODAY PI, IL MENSILE PI, MULTIMEDIA NEWS, AGENDA

SERVICES: NEWS ALERT, FEED RSS

AWARDS & EVENTS: GRANDPRIX ADVERTISING STRATEGIES, BRAND IDENTITY GRANDPRIX, RELATIONAL STRATEGIES, GRANDPRIX

OUR LINK: ADVERTISER.IT, L'ANNUNCIANTE, SPYWARE TRAC NET, TELEVISIONE.IT, WEB MAGAZINE

TODAY Pubblicità?

Registrazione no. 17098
Registrazione Tribunale di Milano
n. 842 del 3/9/1993

Pubblicata Italia è un marchio di TVN srl
P. IVA: 02103390159 © Copyright TVN srl
Tutti i diritti riservati.

Cookie Policy

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

NUOVO HUB CREATIVO

Lab7 riporta in televisione il marchio Fini

Cairo Pubblicità lancia la struttura per lo sviluppo di progetti multimediali sulle piattaforme del gruppo

[pag. 9]

NASCE IL NUOVO HUB CREATIVO DELLA CONCESSIONARIA

Cairo Pubblicità lancia Lab7 e riporta in televisione il marchio Fini

Nuova campagna televisiva all'insegna dell'emilianità e dell'innovazione per la pasta fresca ripiena dello storico marchio Fini. Il brand torna in tv con una campagna pubblicitaria realizzata in partnership con **Cairo Communication**. Lo spot, lanciato domenica 15 novembre, resterà on air fino a Pasqua 2016 su **La7** e **La7d**. Protagonisti del 15" sono il valore della lunga tradizione aziendale e la sua capacità di portare innovazione nel settore. Il **Gruppo Fini** vuole infatti trasmettere la nuova vision 'Non solo buono': da oltre 100 anni Fini è la pasta fresca ripiena emiliana. Tuttavia oggi

parlare di buon cibo non è più abbastanza e diventa necessario innovare l'offerta, affinché abbia sempre maggiore appeal per un consumatore moderno alla ricerca di prodotti stimolanti ed attento alla qualità nutrizionale di ciò che acquista. La campagna annuncia anche il lancio della nuova linea 'Gusto & Benessere': tre ricette di pasta fresca ripiena nutrizionalmente bilanciate e molto gustose. "Da noi la tradizione ha un sapore sempre nuovo": questo il cuore del messaggio dello spot, firmato da **Lab7**, nuovo hub creativo di **Cairo Pubblicità** che sviluppa progetti multimediali sulle piattaforme del gruppo,

sotto la guida di **Gabriele Carusi**. La scelta di pianificare su La7 e La7d risponde al desiderio di raggiungere un target AA, con capacità di acquisto e che sceglie con attenzione quali prodotti portare in tavola in base all'affinità con i valori che costituiscono l'identità del brand. Al flight televisivo si affianca una campagna stampa sulle principali riviste del Gruppo Cairo per diffondere i contenuti della nuova filosofia raccontare i plus nutrizionali della nuova linea 'Gusto & Benessere' che ne rappresenta l'espressione concreta. Questo importante investimento in comunicazione completa l'operazione



di rilancio del marchio Fini, iniziata con l'inaugurazione di un rinnovato stabilimento produttivo a Ravarino (MO) e la pubblicazione del magazine **NonSoloBuono.it**. L'intera iniziativa è stata voluta da **Andrea Ghia**, amministratore delegato del Gruppo Fini, e guidata da **Valentina Lanza**, nuovo direttore marketing entrato nel team con l'incarico di curare il rilancio del marchio in comunicazione.



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

PUBBLI NOW!
COM

CREATIVITÀ E MARKETINGMEDIA E MULTIMEDIADIGITALBELOW THE LINEAZIENDEWORLD

Pubblicom Newsadv cresce del 2,7% • [15 dicembre 2015]Un giovane a Roma dopo Caravaggio: Mattia F

18 novembre 20150

Fini torna in tv per il lancio della linea "Gusto & Benessere"

Home » Creatività e Marketing » Campagne » Fini torna in tv per il lancio della linea "Gusto & Benessere"



Nuova campagna tv all'insegna dell'emilianità e dell'innovazione per la pasta fresca ripiena dello storico marchio Fini. L'azienda torna a comunicare in televisione, con una campagna pubblicitaria realizzata in partnership con Cairo Communication. Lo spot, lanciato domenica 15 novembre, resterà on air fino a Pasqua 2016 su La7 e La7d. Protagonisti del 15" sono il valore della lunga tradizione aziendale e la sua capacità di portare innovazione nel settore. Il Gruppo Fini vuole infatti trasmettere la nuova vision "Non solo buono": da oltre 100 anni Fini è la pasta fresca ripiena emiliana. Tuttavia oggi parlare di

buon cibo non è più abbastanza e diventa necessario innovare l'offerta, affinché abbia sempre maggiore appeal per un consumatore moderno alla ricerca di prodotti stimolanti ed attento alla qualità nutrizionale di ciò che acquista. La campagna annuncia anche il lancio della nuova linea "Gusto & Benessere": tre ricette di pasta fresca ripiena nutrizionalmente bilanciate e molto gustose. "Da noi la tradizione ha un sapore sempre nuovo": questo il cuore del messaggio dello spot, firmato da Lab7, nuovo hub creativo di Cairo Pubblicità che sviluppa progetti multimediali sulle piattaforme del gruppo, sotto la guida di Gabriele Carusi. La scelta di pianificare su La7 e La7d risponde al desiderio di raggiungere un target AA, con capacità di acquisto e che sceglie con attenzione quali prodotti portare in tavola in base all'affinità con i valori che costituiscono l'identità del brand. Al flight televisivo si affianca una campagna stampa sulle principali riviste del Gruppo Cairo per diffondere i contenuti della nuova filosofia "Non solo buono" e raccontare i plus nutrizionali della nuova linea "Gusto & Benessere" che ne rappresenta l'espressione concreta. Questo importante investimento in comunicazione completa l'operazione di rilancio del marchio Fini, iniziata con l'inaugurazione di un rinnovato stabilimento produttivo a Ravarino (MO) e la pubblicazione del magazine NonSoloBuono.it. L'intera iniziativa è stata voluta da Andrea Ghia, amministratore delegato del Gruppo Fini, e guidata da Valentina Lanza, nuovo direttore marketing entrato nel team con l'incarico di curare il rilancio del marchio in comunicazione.

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

18/11/2015
Sito #eb

www.spotandweb.it

LINK: <http://www.spotandweb.it/news/799737/la-tradizione-ha-un-sapore-sempre-nuovo-con-fini.html>

The screenshot shows the Spot and Web website interface. At the top, there is a navigation bar with 'Home', 'Rubriche', 'Audiointerviste', 'Special', 'Redazione', and 'Conti'. The main header features the 'SPOT and WEB 10 ANNI' logo. Below this is a menu with categories like 'Pubblicità', 'Spot', 'Web', 'Editoria', 'Radio', 'TV', 'Podrone', 'Marketing', 'Annunci di lavoro', 'Hi-tech', and 'Sport & Web'. The main article title is 'La tradizione ha un sapore sempre nuovo con Fini'. The article text discusses a campaign for Fini pasta, mentioning a partnership with Cairo Communication and the launch of a new line 'Gusto & Benessere'. It includes a photo of Fini pasta packages. To the right of the article are social media sharing options for Radio Spot and Web, Facebook, and Google Plus. Below the article is a 'Related Articles' section with two items: 'Una ricerca di Yahoo commissionata a Nielsen ci racconta i Millennials' and 'Real Time, con un po' di dolcezza è tutta un'altra storia'. At the bottom right, there is a 'Twitter' section with two tweets and an 'Iscrizione Newsletter' form.

NOVITÀ AL SUPERMERCATO



Citterino Riassunto, la versione affettata e pronta all'uso dello storico salame di casa CITTERIO.



In occasione dell'uscita del film d'animazione 'Snoopy & Friends. Il film dei Peanuts', novità assoluta da FERRERO, è la confezione da 1 chilo di Nutella, impreziosita da un decoro speciale con il simpatico personaggio di Snoopy, in due versioni: Snoopy travestito da Babbo Natale e da aviatore.

La pasta GRANORO Dedicato è ottenuta dalla selezione di varietà di grani duri coltivati esclusivamente in Puglia. Trafilata al bronzo, tenace ed elastica dopo la cottura e durante l'assaggio, la pasta Granoro Dedicato rappresenta il primo progetto di filiera cerealicola pugliese ad aver ottenuto dalla Regione Puglia la concessione del marchio collettivo "Prodotti di Qualità Puglia" che ne riconosce l'autenticità del prodotto.



Un mix di materie prime d'eccellenza, di semi e frutti esotici dall'elevato valore energetico, è questa la nuova ricetta della gamma "Superfrutti" GERMINAL BIO: una linea di biscotti, cereali e mix di semi, tutti biologici e vegani. Della nuova linea fanno parte i Biscotti mela + Chia al farro, senza latte e senza uova con aggiunta di semi di Chia, pianta del Centro America dalle proprietà energetiche e antiossidanti, utilizzata fin dall'antichità dai Maya e dagli Aztechi.



Dalla linea "Altri Cereali" di PROBIOS arriva L'Avena Cake, con farina integrale d'avena e naturalmente senza glutine. Per dare un tocco d'originalità alla vostra colazione.



Novità da RICOLA: Extra Strong Ciliegia Svizzera. È una caramella ovale, dal colore rosso rubino, che unisce il gusto delle 13 erbe Ricola alle dolci ciliegie svizzere; grazie ad una nuova tecnologia offre un morbido cuore, ripieno di uno sciroppo freschissimo di Erbe e Mentolo.

Energia, Bellezza, Fibra e A,C,E sono i 4 nuovi prodotti della linea BBMIX di VENTURA. Si differenziano in base a specifiche funzioni nutrizionali legate al benessere psicofisico. Uniscono la golosità dei frutti migliori al benessere associato ai loro preziosi nutrienti.



E subito festa con la linea "party" Gastone Lago. Il formato "a cubo" e la varietà delle referenze sono perfetti per uno snack nei momenti di convivialità e condivisione.



FINI SpA, presenta la nuova linea "Gusto & Benessere", sviluppata in collaborazione con l'Art joins Nutrition Academy. In foto: Ravioli ricotta fresca e ortiche, con un ripieno delicato di ricotta fresca di alta qualità, erbe saltate in padella, ortiche, olio extravergine d'oliva e sale iodato. Per ottenere un perfetto equilibrio nutrizionale, senza rinunciare al gusto della tradizione.



Spot

“Gusto & Benessere”: la tradizione si evolve

La storica azienda emiliana Fini, specializzata nella produzione di pasta fresca, interpreta in chiave moderna i prodotti della tradizione: nasce la nuova linea "Gusto & Benessere", in collaborazione con Chiara Manzi, presidente dell'Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina e fondatrice della Art joins Nutrition Academy. Le specialità sono l'espressione di una nuova cultura culinaria che si pone l'obiettivo di coniugare gusto ed equilibrio, bontà e benessere, fornendo al consumatore ricette nutrizionalmente bilanciate senza rinunciare al piacere della tavola.



Selezione degli ingredienti, abbinamenti e dosaggi, scienza alimentare e tecnologia si trovano alla base delle nuove proposte Fini, ricche di fibre, iodio, proteine vegetali e con un apporto minore e calibrato di sale e grassi. La linea "Gusto & Benessere" comprende tre referenze: i tortellini al prosciutto crudo magro, i tortelloni delicati di carne bianca e i ravioli ripieni di ricotta fresca e ortiche.

Tre prodotti diversi accomunati dal medesimo connubio di bontà ed equilibrio formulato da Fini e Chiara Manzi: disponibili presso le principali insegne della grande distribuzione organizzata, sono contraddistinti dal marchio di qualità nutrizionale garantita Gusto & Benessere Art joins Nutrition.

Fini spa
Sede sociale:
Via Albareto, 211 - 41122 Modena
Tel 059 259111 - Fax: 059 259251
www.nonsolobuono.it
info@nonsolobuono.it
info@gruppoфини.it

Largo Consumo 11/2015
Comunicazione d'impresa © Editoriale Largo Consumo srl



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

02/12/2015 17:16
Sito #eb

www.a-zeta.it

LINK: http://www.a-zeta.it/salastampa/26379:tortellini_20_per_le_strade_di_modena



Mostra gli altri comunicati

Tortellini 2.0 per le strade di Modena

Comunicato del: 02-12-2015 di **Borderline Agency**

Se vuoi pubblicare notizie e comunicati, registrati subito. E' semplice e gratuito.

Software di Fatturazione
per Piccole Aziende,
Professionisti Bolle, Fatture,
Magazzino da 98€!



Finì SpA, tramite NonSoloBuono.it, accoglie a Modena blogger e instagramers da tutta Italia per una visita di due giorni alla scoperta del territorio in cui è nata e si è evoluta la pasta fresca

Ci sono tanti modi per raccontare una storia, ma il migliore è farla vivere in prima persona. Odori, colori e profumi della terra che ha dato origine alla pasta fresca hanno inebriato sei top blogger provenienti da tutta Italia invitate nei giorni scorsi a Modena dal Gruppo Finì e dal portale NonSoloBuono.it. Le blogger coinvolte sono Francesca Barbieri di fraintesa.it, Mery Franzoni di playgroundaroundthecorner.com, Giorgia Di Sabatino di cookthelook.it, Diana De Lorenzi di thespirald.com, Roberta Castrichella di robysushi.com e Valeria Moschet di untoccodiglitte.it. All'evento hanno preso parte anche i tre instagramers modenesi Francesco Mattucci/iena70, Tiziana Lauro/Drunkenbones, Stefania Fregni/steffire e Ilaria Barbotti, presidente e co-fondatrice dell'Associazione IgersItalia.

Tra scatti fotografici, post sul web e momenti di convivialità, gli ospiti sono stati accompagnati in un percorso alla scoperta del territorio, della tradizione locale della pasta fresca e del lavoro d'innovazione portato avanti dall'azienda Finì.

Tappa imprescindibile del tour è stata la cittadina di Castelfranco Emilia dove, in un tempo in cui si confondono storia e leggenda, nella cucina della locanda "Corona" si dice che sia nato il tortellino, gioiello della tradizione gastronomica locale. Gli ospiti, sotto la guida di Monica Venturi, hanno potuto mettere le mani in pasta per scoprire i gesti tradizionali delle "Sfoglino" emiliane con un corso pratico di preparazione dei tortellini.

Gli invitati hanno anche visitato il centro storico di Modena, alla scoperta delle botteghe e dei negozi più caratteristici fino al Fonticcolo dell'Oste, monumento dedicato a Telesforo Finì, fondatore di una delle aziende alimentari più importanti e note del territorio.

Tra le vie del centro hanno trovato l'atelier Abbigliamento Melli, dal 1875 specializzato in alta sartoria e accessori per uomo, che ancora oggi conserva gli arredi originali in stile liberty ispirati a un negozio di New York.

Nella Drogheria Bottigliera Pedrazzi & Figli, gli ospiti hanno potuto lasciarsi trasportare nel 1905, anno di apertura del negozio, tra il profumo di spezie rare, liquori, caramelle e altri dolciumi prelibati. Dopo una pausa presso la Caffetteria Drogheria Giusti, caratteristico locale che dal 1927 è il punto di riferimento per colazioni, aperitivi e pranzi veloci in centro, l'itinerario è proseguito verso uno dei negozi più curiosi della città: Barbieri Costumi, dove è possibile noleggiare splendidi costumi d'epoca e carnevaleschi e ammirare la collezione di abiti originali anni '30 e '40. Ancora un tuffo nel passato, presso la bottega dell'antiquario William Cassanelli specializzato nel restauro di mobili antichi che ancora conserva attrezzi risalenti al '700.

Ad arricchire la visita anche il suggestivo Mercato Albinelli, dove prodotti tipici e antiche tradizioni si intrecciano con la cultura contemporanea della città.

La due giorni è stata anche l'occasione per presentare agli ospiti la nuova linea "Gusto&Benessere" Finì, ricette di pasta ripiena nutrizionalmente bilanciate realizzate in collaborazione con la nutrizionista Chiara Manzi, direttore scientifico della "Art joins Nutrition Academy", in un incontro tenutosi all'interno del Laboratorio Modena con Gusto promosso da Iscom, ente di formazione della ConfCommercio di Modena.

Tema centrale dell'evento #storiadievoluzione è proprio l'evoluzione della tradizione nella gamma della pasta fresca Finì, che rispetta la cultura del passato guardando all'innovazione per rispondere alle esigenze del consumatore moderno. Tappa finale del tour è stata infine la visita alla sede dell'azienda, a Ravarino, dove ogni giorno la tradizione emiliana della pasta fresca ripiena incontra la modernità di uno stabilimento dotato dei migliori macchinari e delle più attente strumentazioni di verifica della qualità.

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

02/12/2015 16:24
Sito #eb

www.modenatoday.it

LINK: <http://www.modenatoday.it/dalla-rete/fini-nonsolobuono-campagna-tortellini-modena-blog-instagram.html>

MODENATODAY CRONACA EVENTI ZONE SEGNALAZIONI SEZIONI

Tortellini 2.0, Fini schiera blogger e instagrammer per rinverdire la tradizione

Fini SpA, tramite NonSoloBuono.it, accoglie a Modena blogger e instagrammers da tutta Italia per una visita di due giorni alla scoperta del territorio in cui è nata e si è evoluta la pasta fresca

2 Dicembre 2015

Ci sono tanti modi per raccontare una storia, ma il migliore è farla vivere in prima persona. Odori, colori e profumi della terra che ha dato origine alla pasta fresca hanno inebriato sei top blogger provenienti da tutta Italia invitate nei giorni scorsi a Modena nel Gruppo Fini e dal portale NonSoloBuono.it. Le blogger coinvolte sono Francesca Barbieri di fraintesa.it, Mery Franzoni di playgroundroundthecorner.com, Giorgia Di Sabatino di cookthebook.it, Diana De Lorenzi di thespirado.com, Roberta Castriehella di robysushi.com e Valeria Moschet di untoccodigit.it. All'evento hanno preso parte anche i tre instagrammers modenesi Francesco Matucciola70, Tiziana Lauro-Drunkenbones, Stefania Freginibelfe e Iana Barbotti, presidente e co-fondatrice dell'Associazione Ispertalia.

Tra scatti fotografici, post sul web e momenti di convivialità, gli ospiti sono stati accompagnati in un percorso alla scoperta del territorio, della tradizione locale della pasta fresca e del lavoro d'innovazione portato avanti dall'azienda Fini. Tappa immancabile del tour è stata la cittadina di Castelfranco Emilia dove, in un tempo in cui si contengono storia e leggenda, nella cucina della locanda "Corona" si dice che sia nato il tortellino, gioiello della tradizione gastronomica locale. Gli ospiti, sotto la guida di Monica Venturi, hanno potuto mettere le mani in pasta per scoprire i gesti tradizionali delle "Stogline" emiliane con un corso pratico di preparazione dei tortellini.

Gli invitati hanno anche visitato il centro storico di Modena, alla scoperta delle botteghe e dei negozi più caratteristici fino al Fonticcolo dell'Oste, monumento dedicato a Telesforo Fini, fondatore di una delle aziende alimentari più importanti e note del territorio. Tra le vie del centro hanno trovato l'atelier Abbigliamento Melli, dal 1875 specializzato in alta sartoria e accessori per uomo, che ancora oggi conserva gli arredi originali in stile liberty ispirati a un negozio di New York.

Nella Drogheria Botteglieria Pedrazzi & Figli, gli ospiti hanno potuto lasciarsi trasportare nel 1905, anno di apertura del negozio, tra il profumo di spezie rare, liquori, caramelle e altri dolciumi prelibati. Dopo una pausa presso la Caffetteria Drogheria Giusti, caratteristico locale che dal 1927 è il punto di riferimento per colazioni, aperitivi e pranzi veloci in centro, l'itinerario è proseguito verso uno dei negozi più curiosi della città: Barbieri Costumi, dove è possibile noleggiare splendidi costumi d'epoca e carnevaleschi e ammirare la collezione di abiti originali anni '30 e '40. Ancora un tuffo nel passato, presso la bottega dell'antiquario William Cassanelli specializzato nel restauro di mobili antichi che ancora conserva attrezzi risalenti al '700. Ad arricchire la visita anche il suggestivo Mercato Abbinelli, dove prodotti tipici e antiche tradizioni si intrecciano con la cultura contemporanea della città.

La due giorni è stata anche l'occasione per presentare agli ospiti la nuova linea "GustoBenessere" Fini, ricette di pasta ripiena nutrizionalmente bilanciate realizzate in collaborazione con la nutrizionista Chiara Manzù, direttore scientifico della "Art joins Nutrition Academy", in un incontro tenutosi all'interno del Laboratorio Modena con Gusto promosso da Iacom, ente di formazione della ConfCommercio di Modena. Tema centrale dell'evento storia ed evoluzione e proprio l'evoluzione della tradizione nella gamma della pasta fresca Fini, che rispetta la cultura del passato guardando all'innovazione per rispondere alle esigenze del consumatore moderno. Tappa finale del tour è stata infine la visita alla sede dell'azienda, a Ravarino, dove ogni giorno la tradizione emiliana della pasta fresca ripiena incontra la modernità di uno stabilimento dotato dei migliori macchinari e delle più attente strumentazioni di verifica della qualità.

L'iniziativa, è stata ideata da Bitmama e sviluppata da Fini e NonSoloBuono.it per consentire al grande pubblico, attraverso i moderni canali di comunicazione gestiti da blogger e instagrammers, di conoscere e poter apprezzare la città di Modena e la sua grande tradizione gastronomica che continua a farsi apprezzare generazione dopo generazione. Per vedere tutte le foto e i post su facebook, instagram e twitter è sufficiente ricercare gli hashtag #nonsolobuono e #storieedevoluzione.

Wellness

IN PRIMO PIANO

- La "guerra" di Berlusconi: "Coalizione Onu per battere l'Isv"
- La bomba ferma l'Italia: chiusa l'autostrada, stop ai treni
- Roma, scontro nel duomo sapesano di avere l'Isv: arrestato ragazzo sieropositivo
- Giubbotti antiproiettile scudati da otto mesi consegnati ai poliziotti: "Gravisimo"
- Meteo "la paura": devastante strarainning in arrivo tra Natale e Capodanno
- Portorica mentre è al lavoro e getta il figlio nella spazzatura

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

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

Questo sito web utilizza i cookie per migliorare l'esperienza dell'utente. Proseguendo la navigazione l'utente acconsente l'uso di cookie in conformità con la Normativa vigente.

[Maggiori informazioni](#)

Accetto

Powered by cookie-script.com (//cookie-script.com)

COMUNICATI-STAMPA.NET

L'informazione della fonte ufficiale

GASTRONOMIA

Tortellini 2.0 per le strade di Modena

Fini SpA, tramite NonSoloBuono.it, accoglie a Modena blogger e instagramers da tutta Italia per una visita di due giorni alla scoperta del territorio in cui è nata e si è evoluta la pasta fresca

Ci sono tanti modi per raccontare una storia, ma il migliore è farla vivere in prima persona. Odori, colori e profumi della terra che ha dato origine alla pasta fresca hanno inebriato sei top blogger provenienti da tutta Italia invitate nei giorni scorsi a Modena dal Gruppo Fini e dal portale NonSoloBuono.it. Le blogger coinvolte sono Francesca Barbieri di fraintesa.it, Mery Franzoni di playgroundaroundthecorner.com, Giorgia Di Sabatino di cookthelook.it, Diana De Lorenzi di thespirald.com, Roberta Castrichella di robusushi.com e Valeria Moschet di untoccodigitter.it. All'evento hanno preso parte anche i tre instagramers modenesi Francesco Mattucci/iena70, Tiziana Lauro/Drunkenbones, Stefania Fregni/stefifre e Ilaria Barbotti, presidente e co-fondatrice dell'Associazione IgersItalia.

Tra scatti fotografici, post sul web e momenti di convivialità, gli ospiti sono stati accompagnati in un percorso alla scoperta del territorio, della tradizione locale della pasta fresca e del lavoro d'innovazione portato avanti dall'azienda Fini.

Tappa immane del tour è stata la cittadina di Castelfranco Emilia dove, in un tempo in cui si confondono storia e leggenda, nella cucina della locanda "Corona" si dice che sia nato il tortellino, gioiello della tradizione gastronomica locale. Gli ospiti, sotto la guida di Monica Venturi, hanno potuto mettere le mani in pasta per scoprire i gesti tradizionali delle "Sfoglino" emiliane con un corso pratico di preparazione dei tortellini.

Gli invitati hanno anche visitato il centro storico di Modena, alla scoperta delle botteghe e dei negozi più caratteristici fino al Fonticolo dell'Oste, monumento dedicato a Telesforo Fini, fondatore di una delle aziende alimentari più importanti e note del territorio.

Tra le vie del centro hanno trovato l'atelier Abbigliamento Melli, dal 1875 specializzato in alta sartoria e accessori per uomo, che ancora oggi conserva gli arredi originali in stile liberty ispirati a un negozio di New York.

Nella Drogheria Bottigliera Pedrazzi & Figli, gli ospiti hanno potuto lasciarsi trasportare nel 1905, anno di apertura del negozio, tra il profumo di spezie rare, liquori, caramelle e altri dolci prelibati. Dopo una pausa presso la Caffetteria Drogheria Giusti, caratteristico locale che dal 1927 è il punto di riferimento per colazioni, aperitivi e pranzi veloci in centro, l'itinerario è proseguito verso uno dei negozi più curiosi della città: Barbieri Costumi, dove è possibile noleggiare splendidi costumi d'epoca e carnevaleschi e ammirare la collezione di abiti originali anni '30 e '40. Ancora un tuffo nel passato, presso la bottega dell'antiquario William Cassanelli specializzato nel restauro di mobili antichi che ancora conserva attrezzi risalenti al '700. Ad arricchire la visita anche il suggestivo Mercato Albinelli, dove prodotti tipici e antiche tradizioni si intrecciano con la cultura contemporanea della città.

La due giorni è stata anche l'occasione per presentare agli ospiti la nuova linea "Gusto&Benessere" Fini, ricette di pasta ripiena nutrizionalmente bilanciate realizzate in collaborazione con la nutrizionista Chiara Manzi, direttore scientifico della "Art joins Nutrition Academy", in un incontro tenutosi all'interno del Laboratorio Modena con Gusto promosso da Iscom, ente di formazione della ConfCommercio di Modena.

Tema centrale dell'evento #storiedievoluzione è proprio l'evoluzione della tradizione nella gamma della pasta fresca Fini, che rispetta la cultura del passato guardando all'innovazione per rispondere alle esigenze del consumatore moderno. Tappa finale del tour è stata infine la visita alla sede dell'azienda, a Ravarino, dove ogni giorno la tradizione emiliana della pasta fresca ripiena incontra la modernità di uno stabilimento dotato dei migliori macchinari e delle più attente strumentazioni di verifica della qualità.

L'iniziativa, è stata ideata da Bitmama e sviluppata da Fini e NonSoloBuono.it per consentire al grande pubblico, attraverso i moderni canali di comunicazione gestiti da blogger e instagramers, di conoscere e poter apprezzare la città di Modena e la sua grande tradizione gastronomica che continua a farsi apprezzare generazione dopo generazione.

Per vedere tutte le foto e i post su facebook, instagram e twitter è sufficiente ricercare gli hashtag #nonsolobuono e #storiedievoluzione.

<http://www.comunicati-stampa.net/com/tortellini-2-0-per-le-strade-di-modena.html>

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

04/12/2015 00:04
Sito #eb

www.sestopotere.com

LINK: <http://www.sestopotere.com/tortellini-2-0-per-le-strade-di-modena/>

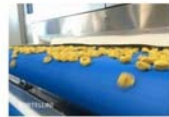


Tortellini 2.0 per le strade di Modena

di NICOLA CRINA

4 DICEMBRE 2015

(Stefo Petry) - Modena - 4 dicembre 2015 - Ci sono tanti modi per raccontare una storia, ma il migliore è farla vivere in prima persona. Colori, odori e profumi della terra che ha dato origine alla pasta fresca hanno motivato sei top blogger provenienti da tutta Italia invitati nei giorni scorsi a Modena dal Gruppo Fini e dal portale NonsoloBueno.it.



Le blogger coinvolte sono Francesca Barbieri di Bianca.it, Mary Fumasoni di giorgiomondadorandichewines.com, Georgia Di Sebastio di coochibook.it, Pina De Lorenzi di cheerful.it, Roberta Castrihedda di robbysh.com e Valeria Moschetti di intercondigine.it. All'evento hanno preso parte anche i tre Instagrammer modenesi Francesca Matticciola@78, Tiziana Luzzi@CronacheBene, Stefania Fagnoli@VieDeItalia Barbieri, presidente e co-fondatrice dell'Associazione IgersItalia.

Tra scatti fotografici, post sul web e momenti di convivialità, gli ospiti sono stati accompagnati in un percorso alla scoperta del territorio, della tradizione locale della pasta fresca e del lavoro d'innovazione portato avanti dall'azienda Fini.

Tappa inimitabile del tour è stata la cittadina di Casellatico Emilia dove, in un tempo in cui si combattono stacca e leggenda, nella cucina della locanda "Cresca" si dice che sia nato il tortellino, gnoccolo della tradizione gastronomica locale. Gli ospiti, sotto la guida di Monica Venturi, hanno potuto mettere le mani in pasta per scoprire i gesti tradizionali della "floggione" emiliana con un corso pratico di preparazione dei tortellini.

Gli invitati hanno anche visitato il centro storico di Modena, alla scoperta delle botteghe e dei negozi più caratteristici fino al Fonticello dell'Orto, monumento dedicato a Telesforo Fini, fondatore di una delle aziende alimentari più importanti e note del territorio.

Tra le vie del centro hanno trovato l'atelier Abbigliamento Melli, dal 1875 specializzato in alta sartoria e accolti per sennò, che ancora oggi conserva gli arredi originali in stile liberty ispirati a un negozio di New York.

Nella Drogheria Botteghe Feltrani & Pigi, gli ospiti hanno potuto lasciarsi trasportare nel 1905, anno di apertura del negozio, tra il profumo di spezie rare, legumi, carcioffi e altri delicati prodotti. Dopo una pausa presso la Caffetteria Drogheria Feltrani, caratteristico locale che dal 1927 è il punto di riferimento per colazioni, aperitivi e grandi veloci in centro, l'itinerario è proseguito verso uno dei negozi più curati della città: Barbieri Costumi, dove è possibile ammirare splendidi costumi d'epoca e carnevaleschi e ammirare la collezione di abiti originali anni '50 e '60. Ancora un tuffo nel passato, presso la bottega dell'antiquario Willem Casanelli specializzato nel restauro di mobili antichi che ancora conserva attrezzi risalenti al '700. Ad arricchire la visita anche il suggestivo Mercato Abbiati, dove prodotti tipici e antiche tradizioni si intrecciano con la cultura contemporanea della città.

La due giorni è stata anche l'occasione per presentare agli ospiti la nuova linea "OstriaRenaissance" Fini, sicotte di pasta ripiena multistratificata ideata in collaborazione con la nutritionista Chiara Manzi, docente scientifica della "Art Joun Nutrition Academy", in un insieme armonico all'interno del Laboratorio Modena con Gusto promosso da Iccrea, ente di formazione della ConfCommercio di Modena.

Tema centrale dell'evento è stato l'evoluzione della tradizione nella gamma della pasta fresca Fini, che rispetta la cultura del passato guardando all'innovazione per rispondere alle esigenze del consumatore moderno. Tappa finale del tour è stata infine la visita alla sede dell'azienda, a Ravatino, dove ogni giorno la tradizione emiliana della pasta fresca ripiena incontra la modernità di uno stabilimento dotato dei migliori macchinari e delle più avanzate strumentazioni di verifica della qualità.

L'iniziativa, è stata ideata da Bitmanza e sviluppata da Fini e NonsoloBueno.it per consentire al grande pubblico, attraverso i moderni canali di comunicazione gestiti da blogger e Instagrammer, di conoscere e poter apprezzare la città di Modena e la sua grande tradizione gastronomica che continua a farsi apprezzare generazione dopo generazione.

Per vedere tutte le foto e i post su Facebook, Instagram e Twitter è sufficiente cliccare gli hashtag #nonsolobueno e #storieallevoluzione.

Fini è un marchio del Gruppo Fini SpA, di proprietà del fondo 100% italiano Palatin Capital Partners. Nata nel 1913 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, oggi l'azienda ha sede a Ravatino, in provincia di Modena, dove è localizzato anche il stabilimento produttivo de "La Conserva della Nonna", altro brand del Gruppo Fini. FINI è attiva nella produzione di pasta ripiena e tagli freschi e rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina.

Condividi:

Facebook Twitter LinkedIn Email Stampa

MODALITÀ

LIBRE

COMMENTS DISABLED

PRINT

TAGS

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

MODENA

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

10/12/2015
Sito #eb

www.a-zeta.it

LINK: http://www.a-zeta.it/salastampa/26415:conserviamo_le_buone_abitudini



Mostra gli altri comunicati

Conserviamo le buone abitudini

Comunicato del: 10-12-2015 di **Borderline Agency**

Se vuoi pubblicare notizie e comunicati, registrati subito. E' semplice e gratuito.

Sabato 12 dicembre il brand del Gruppo Fini sarà protagonista dell'evento organizzato dal Banco Popolare in occasione della presentazione del libro strena 2015 "ConsERVE dolci e salate" e della raccolta fondi per la lotta contro i tumori promossa dalla Fondazione ANT Italia onlus - Delegazione di Modena

Una giornata per valorizzare la tradizione e sostenere una buona causa: sabato 12 dicembre in Piazza Grande a partire dalle 11 si terrà "Le Conserve in Piazza", evento promosso dal Banco S. Geminiano e S. Prospero, in collaborazione con "Le Conserve della Nonna", famoso marchio del Gruppo Fini che da oltre quarant'anni è specializzato nella preparazione di conserve, salse, confetture e marmellate buone come fatte in casa. L'evento fa parte della rassegna organizzata dal Banco Popolare in varie città italiane per riscoprire la tradizione e il sapore genuino di conserve e marmellate e per presentare il libro "ConsERVE dolci e salate" di Camilla Monteduro (Ed. Sagep), scelto dal gruppo bancario come strena natalizia 2015.

Sarà inoltre una giornata all'insegna della solidarietà grazie alla partecipazione dei volontari della Fondazione Ant ITALIA onlus - Delegazione di Modena per raccogliere fondi a sostegno della lotta ai tumori. La Fondazione Ant Italia (Associazione Nazionale Tumori) dal 1978 si occupa di vari progetti per l'assistenza medica e psicologica ai malati di tumori e alle loro famiglie.

Tutti i partecipanti potranno gustare i prodotti "Le Conserve della Nonna" e assaggiare sfiziosi spuntini dolci e salati preparati al momento con i prodotti dell'azienda. Ci saranno anche cooking show e dimostrazioni dal vivo su come utilizzare le conserve per la preparazione di ricette semplici da ripetere a casa, come tartine e torte salate, sformati, biscotti, crostate e il bensone o pinza, dolce invernale tipico del territorio. Presso il gazebo in Piazza Grande sarà anche possibile acquistare i prodotti della ricca gamma del marchio e ricevere vantaggiosi buoni sconto da utilizzare presso l'outlet aziendale di strada Albareto 211, aperto tutti i giovedì pomeriggio e sabato mattina, ed eccezionalmente anche martedì 22 dicembre dalle 13 alle 18.

Tutto il ricavato della vendita dei prodotti "Le Conserve della Nonna" e del libro "ConsERVE dolci e salate" dell'intera giornata verrà donato a sostegno di tutti i progetti di assistenza domiciliare, prevenzione, consulenza oncologica e sostegno psicologico per i malati di tumore che la Fondazione Ant da anni realizza con la collaborazione di medici, infermieri e psicologi in tutta Italia. Inoltre, coloro che faranno un'offerta a favore della onlus riceveranno in regalo un prodotto dell'azienda modenese.

La filosofia aziendale di "Le Conserve della Nonna", e del Gruppo Fini in generale, "Non Solo Buono" si esprime non solo con la cura per il prodotto, ma anche attraverso la partecipazione a questo importante evento. Infatti, il sostegno concreto a favore della Fondazione Ant è un'ulteriore conferma dell'impegno che l'azienda socialmente responsabile è pronta ad assumersi per valorizzare le realtà solidali più virtuose del territorio.

FINI SpA Sede sociale: Via Confine, 1583 41017 Ravarino (MO); Amministrazione: Via Albareto, 211 41122 Modena
info@nonsolobuono.it - www.nonsolobuono.it
Borderline - Via Parisio 16 - 40137 Bologna Tel. 051 4450204 Fax 051 6237200 - Communication Manager & P.R
Matteo Barboni - 349 6172546 m.barboni@borderlineagency.com

Link proposto: NonsoloBuono.it

Segui i tag!

In questo comunicato si è parlato di: [Modena](#), [Conserve](#), [Fondazione ANT](#)

SOLIDARIETÀ INIZIATIVA DEL BANCO S. GEMINIANO E S. PROSPERO

Incontro 'popolare' in piazza Grande con le 'Conserve della nonna'

SABATO dalle 11 alle 18, piazza Grande ospiterà 'Conserve in piazza', l'evento promosso dal Banco S.Geminiano e S.Prospero, in collaborazione con 'Le Conserve della nonna', durante il quale saranno proposte degustazioni e un interessante laboratorio a tema. In occasione dell'uscita del volume strena 2015 del Banco Popolare 'Conserve dolci e salate', il Banco ha voluto promuovere questo momento di aggregazione popolare nella piazza cittadina per condividere e apprezzare i sapori delle conserve dolci e salate con l'attenzione alla sana alimentazione e alle buone abitudini. Il volume verrà pre-



sentato alle 11 presso la sede del Banco S.Geminiano e S.Prospero di via Mondatora, alla presenza della curatrice Camilla Monteduro e del direttore territoriale del Banco, Stefano Bolis (nella foto). Protagonista è la storia delle conserve: da semplici ricette tramandate in famiglia a specialità ricercate dagli amanti del buon cibo; dai laboratori artigianali alle grandi industrie conserviere, che dominano a livello internazionale uno dei mercati principe dei prodotti italiani all'estero. L'iniziativa di piazza sarà anche un momento di solidarietà attraverso la presenza della Fondazione Ant Italia onlus - delegazione di Modena che ogni giorno offre gratuitamente assistenza domiciliare oncologica, con medici, infermieri, psicologi, progetti di prevenzione e consulenze oncologiche e sostegno psicologico.



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

10/12/2015
Sito #eb

www.modenatoday.it

LINK: <http://www.modenatoday.it/eventi/conserviamo-le-buone-abitudini-2667588.html>

The screenshot shows the Modena Today website interface. At the top, there's a navigation bar with 'MODENATODAY', 'CRONACA', 'EVENTI', 'ZONE', 'SEGNALAZIONI', and 'SEZIONI'. The main headline is '"Conserviamo le buone abitudini", solidarietà in piazza'. Below the headline, there's a sub-headline 'Presso Piazza Grande Dal 12/12/2015 Al 12/12/2015'. The article text describes a community event for preserving local food traditions and supporting a charity. It mentions 'Le Conserve della Nonna' and 'Fondazione Ant Italia onlus'. There are social media sharing icons and a comment section at the bottom of the article. Below the article, there's a 'LA SETTIMANA' section with various news thumbnails and a footer with site information and social media links.

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

<http://www.modenatoday.it/eventi/conserviamo-le-buone-abitudini-2667588.html>

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

11/12/2015
Sito #eb

www.comunicati-stampa.net

LINK: <http://www.comunicati-stampa.net/com/le-conselve-in-piazza-conserviamo-le-buone-abitudini.html>

The screenshot shows a web browser displaying the website www.comunicati-stampa.net. The main article is titled "Le conserve in piazza: conserviamo le buone abitudini" and is dated December 11, 2015. The author is Matteo Barbieri from Borderline s.r.l. The article text discusses an event organized by Banco Popolare in Modena, aimed at promoting local products and raising awareness about cancer prevention. It mentions the sale of products like "Le Conserve della Nonna" and "Conserve dolci e salate". The article also includes contact information for Borderline s.r.l. and social media links. The website layout includes a navigation menu, a search bar, and several sidebar widgets such as "ULTRENEWS" and "ULTREARTICOLI".

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

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

11/12/2015 11:47
Sito #eb

gazzettadimodena.gelocal.it

LINK: <http://gazzettadimodena.gelocal.it/modena/cronaca/2015/12/11/news/week-end-tutti-gli-appuntamenti-del-fine-settimana-a-modena-e-in-provincia...>

QUOTIDIANI LOCALI | LAVORO ANNUNCI ASTE NECROLOGIE GUIDA-TV



VERSIONE DIGITALE

SEGUICI SU

GAZZETTA DI MODENA



Cerca nel sito

COMUNI: MODENA CARPI MIRANDOLA SASSUOLO MARANELLO FORMIGINE VIGNOLA PAVULLO TUTTI I COMUNI

HOME

CRONACA

SPORT

TEMPO LIBERO

ITALIA MONDO

FOTO

VIDEO

RISTORANTI

ANNUNCI LOCALI

PRIMA

SI PARLA DI NATALE 2015 VOCI DAL B(R)ANCO C'ERA UNA VOLTA GOLDEN BOYS MODENA VOLLEY MODENA CALCIO SASSUOLO CALCIO CARPI CALCIO

Sei in: MODENA > CRONACA > WEEK END: TUTTI GLI APPUNTAMENTI DEL...

Week end: tutti gli appuntamenti del fine settimana a Modena e in provincia

Mercatini di Natale, sfida al Palapanini dei grandi campioni di roller, le salse fatte in casa in piazza Grande. E poi cortometraggi a Soliera e ancora tante cose per questo fine settimana di avvicinamento al Natale. Ecco cosa fare per chi lo passerà in città o nel Modenese

IN EDICOLA

Sfoggia GAZZETTA DI MODENA

2 mesi a 14,99€

In più un BUONO da 10€

da spendere su ibs.it



ATTIVA

PRIMA PAGINA

11 dicembre 2015



Rebecca Tarlazzi e Luca Lucaroni, campioni del mondo di pattinaggio artistico e stelle al palaPanini per l'International Roller Cup 2015

MODENA. I campioni del pattinaggio si danno appuntamento al PalaPanini. Sabato 12 e domenica 13 dicembre la "casa" della pallavolo cittadina cambierà scenario. Il palazzetto, infatti, sarà la sede dell'International Roller Cup. La settima edizione vedrà scendere in campo pattinatori (e skater) da diversi continenti. [Per saperne di più leggi qui](#)



Iniziative di Natale a San Cesario: la cottura del Parmigiano Reggiano

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

11/12/2015 11:15
Sito #eb

gazzettadimodena.gelocal.it

LINK: <http://gazzettadimodena.gelocal.it/tempo-libero/2015/12/11/news/le-conserve-in-piazza-a-modena-una-domenica-di-delizie-a-sostegno-dell-ant-1...>

QUOTIDIANI LOCALI | LAVORO ANNUNCI ASTE NECROLOGIE GUIDA-TV

VERSIONE DIGITALE

GAZZETTA DI MODENA trovaserata

+5°C
sereno con
foschia

HOME | TEATRO | MUSICA | ARTE E FOTOGRAFIA | CULTURA | FESTE FIERE, SAGRE & MERCATI | SPORT | RISTORANTI

SEI IN > TEMPO LIBERO >

LE CONSERVE IN PIAZZA: A MODENA UNA DOMENICA DI DELIZIE A SOSTEGNO DELL'ANT

Le conserve in piazza: a Modena una domenica di delizie a sostegno dell'Ant

A Modena una giornata per valorizzare la tradizione e sostenere una buona causa. Sabato 12 dicembre dalle 11, in piazza Grande si terrà l'iniziativa "Le Conserve in piazza", evento promosso dal Banco

WEEK END CONSERVE

11 dicembre 2015



MODENA. Una giornata per valorizzare la tradizione e sostenere una buona causa. Domani, dalle 11, in piazza Grande si terrà l'iniziativa "Le Conserve in piazza", evento promosso dal Banco S. Geminiano e S. Prospero, in collaborazione con "Le Conserve della Nonna", marchio del gruppo Fini che da oltre quarant'anni è specializzato nella preparazione di conserve, salse, confetture e marmellate buone come fatte in casa.

L'evento fa parte della rassegna organizzata dal Banco Popolare in varie città italiane per riscoprire la tradizione e il sapore genuino di conserve e marmellate e per presentare il libro "Conserve dolci e salate" di **Camilla Monteduro** (Ed. Sagep, scelto dal gruppo bancario come strena natalizia 2015). Sarà inoltre una giornata all'insegna della solidarietà grazie alla partecipazione dei volontari della Fondazione Ant Italia onlus - Delegazione di Modena per raccogliere fondi a sostegno della lotta ai tumori.

Tutti i partecipanti potranno gustare le confetture e i condimenti di "Le Conserve della Nonna" e assaggiare sfiziosi spuntini dolci e salati preparati al momento con i prodotti dell'azienda. Ci saranno anche cooking show e dimostrazioni dal

MODENA

Le conserve in piazza: una domenica di delizie a sostegno dell'Ant



Conserve artigianali: domani in piazza Grande mercatino per l'Ant

► MODENA

Una giornata per valorizzare la tradizione e sostenere una buona causa. Domani, dalle 11, in piazza Grande si terrà l'iniziativa "Le Conserve in piazza", evento promosso dal Banco S. Geminiano e S. Prospero, in collaborazione con "Le Conserve della Nonna", marchio del gruppo Fini che da oltre quarant'anni è specializzato nella preparazione di conserve, salse, confetture e marmellate buone come fatte in casa. L'evento fa parte della rassegna organizzata dal Banco Popolare in varie città italiane per riscoprire la tradizione e il sapore genuino di conserve e marmellate e per presentare il libro "Conserve dolci e salate" di Camilla Monteduro (Ed. Sagep, scelto dal gruppo bancario come strena natalizia 2015. Sarà inoltre una giornata all'insegna della solidarietà grazie alla partecipazione dei volontari della Fondazione Ant Italia onlus - Delegazione di Modena per raccogliere fondi a sostegno della lotta ai tumori. Tutti i partecipanti potranno gustare le confetture e i condimenti di "Le Conserve della Nonna" e assaggiare sfiziosi spuntini dolci e salati preparati al momento con i prodotti dell'azienda. Ci saran-

no anche cooking show e dimostrazioni dal vivo su come utilizzare le conserve per la preparazione di ricette semplici da ripetere a casa, come tartine e torte salate, sfornati, biscotti, crostate e il bensone o pinza, dolce invernale tipico del territorio. Presso il gazebo in piazza Grande sarà anche possibile acquistare i prodotti della ricca gamma del marchio e ricevere vantaggiosi buoni sconto da utilizzare fino 22 dicembre presso l'outlet aziendale di strada Albaretto 211, aperto tutti i giovedì pomeriggio e sabato mattina, ed eccezionalmente anche martedì 22 dicembre dalle 13 alle 18. Tutto il ricavato della vendita dei prodotti "Le Conserve della Nonna" e del libro "Conserve dolci e salate" dell'intera giornata verrà donato a sostegno di tutti i progetti di assistenza domiciliare, prevenzione, consulenza oncologica e sostegno psicologico per i malati di tumore che la Fondazione Ant da anni realizza con la collaborazione di medici, infermieri e psicologi in tutta Italia. Inoltre, coloro che faranno un'offerta a favore della onlus riceveranno in regalo un prodotto dell'azienda modenese. Una bella giornata da passare nel centro di Modena per ammirare anche gli addobbi natalizi.



PRODUZIONE

PASTA FRESCA

Pasta per tutte le stagioni

Fresca e ripiena, trova sempre più spazio sulle tavole, specialmente se coniuga gusto e leggerezza, nuove occasioni di consumo e novità.

di **Matteo Barboni**



Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info/PastaFresca

La pasta fresca sembra resistere al calo dei consumi, anzi i dati Nielsen relativi al primo semestre 2015 indicano un +4% su 2014, per merito soprattutto dei due principali segmenti – pasta ripiena e gnocchi – che rappresentano circa l'80% del business.

Daniele De Rosa, amministratore di **Buona Compagnia Gourmet**, afferma che «il mercato premia i prodotti a base di ingredienti di elevata qualità, naturali, tradizionali e, all'estremo opposto, i prodotti che dimostrano un'effettiva convenienza economica».

I prodotti di fascia centrale, dichiaratamente industriali, quelli sostenuti più da forti investimenti pubblicitari che dai fondamentali della ricetta, sembrano oggi vendere solo se sostenuti da intense attività promozionali. È sintomatico della maturazione del consumatore. La scelta di Buona Compagnia con il marchio Patamore è da sempre quella di proporre gnocchi di patate realizzati utilizzando solo ed esclusivamente patate fresche, senza aggiungere conservanti o prodotti chimici, mantenendo la totale aderenza alla ricetta tradizionale degli gnocchi.

Le norme sull'etichettatura, per certi versi ambigue e imprecise, permettono ancora di presentare come realizzati con vere patate prodotti che invece utilizzano fecola o fiocco di patate, ingredienti che per la propria conservazione necessitano di antiossidanti che restano presenti nel prodotto finito, eppure nell'etichetta di tutto ciò non c'è traccia. Per nostra fortuna, il consumatore ha imparato a utilizzare i propri sensi per valutare il prodotto alimentare e questo tipo di scelta ci sta premiando.

I nostri gnocchi di patata risento-

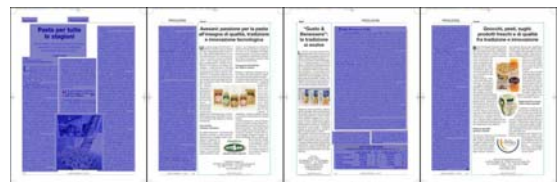
no della stagionalità dei consumi e, di solito, nel periodo freddo i consumi aumentano, il mercato ci chiede prodotti arricchiti con ingredienti naturali e di stagione, così sono nati gli gnocchi al radicchio di Treviso, quelli agli spinaci o quelli ai funghi porcini. Più in generale, notiamo una crescente domanda di prodotti speciali, dedicati a nicchie di consumatori, così sono nati gli gnocchi con patate Selenella, quelli con farina di Kamut, quelli con patate bio o quelli vegani».

“ La pasta fresca in Italia è spesso legata ai valori della sfera affettiva ”

Maurizio Stellini, sales manager Italy di **Raviolificio Lo Scoiattolo Spa**, sottolinea che «le criticità del mercato italiano della pasta fresca stesa e ripiena sono sicuramente l'elevata pressione promozionale (oltre il 70%),

l'elevata competitività del reparto e i localismi».

Le positività, invece, sono le possibili e continue innovazioni, grazie a un tipo di prodotto eclettico, l'aggiornamento e la consapevolezza dei consumatori, che determinano nuovi trend di mercato (vedi linea Armonia Scoiattolo con certificazione vegana e linea Senza glutine), e la possibilità di sperimentare, grazie al proprio know-how, con novità e innovazioni mai viste nel settore (come la cottura direttamente in padella #givemefive). Il principale fattore



**LO SHOPPING
PER LA TUA
CUCINA**
a cura di
Cairo Communication

LA TAVOLA DELLE FESTE

Nasce la nuova linea ARBI di sughi pronti di mare con ingredienti tutti naturali, ricchi di Omega 3, a basso contenuto di grassi e soprattutto buoni. Realizzati con pesce e verdure della migliore qualità, senza conservanti, additivi e coloranti aggiunti. Facili da preparare, ottimi da gustare!

La Nuova Linea Biologica di brodi BAUER si compone di materie prime certificate bio, con l'aggiunta di oli vegetali bio non idrogenati, unite al prezioso estratto di lievito 100% biologico. I prodotti biologici di Bauer sono gluten-free e senza lattosio e, naturalmente, senza glutammato monosodico



La pasta GRANORO Dedicato è ottenuta dalla selezione di varietà di grani duri coltivati esclusivamente in Puglia. Trafiata al bronzo, tenace ed elastica dopo la cottura e durante l'assaggio, la pasta Granoro Dedicato rappresenta il primo progetto di filiera cerealicola pugliese ad aver ottenuto dalla Regione Puglia la concessione del marchio collettivo "Prodotti di Qualità Puglia" che ne riconosce l'autenticità del prodotto.

FINI SpA, storica azienda emiliana specializzata nella produzione di pasta fresca, presenta la nuova linea "Gusto & Benessere", sviluppata in collaborazione con l'Art Joins Nutrition Academy. Tutto il piacere della buona cucina emiliana unita alla più moderna scienza alimentare per ricette buone e davvero equilibrate.



La lattina 100% arabica di Caffè Vergnano, si veste per le feste con una grafica speciale, dove il chicco di caffè è il protagonista. Un regalo utile, che porta in cucina un pizzico di Natale in più. In vendita sull'eshop <http://ecommerce.espresso1882.com> e nei 42 Coffee Shop 1882 presenti in tutta Italia.

Arriva, in occasione del Natale, l'Insalata delle feste DIMMIDISI. 4 confezioni allegre e colorate che racchiudono tutta la bontà e la qualità delle insalate Dimmidisi, con indivia riccia, cicoria pan di zucchero, radicchio rosso



Tananai, BORGO DEI POSSERI è uno spumante metodo classico dalla struttura importante, piena intensa e persistente, derivata dai 38 mesi di permanenza a contatto con i lieviti, e dall'acidità delle uve Chardonnay e Pinot Nero, caratteristica di quei vini pregiati che nascono tra le montagne. Adatto per festeggiare le grandi occasioni, Tananai è uno spumante dall'animo importante di denominazione TRENTO DOC, riservata alle bollicine di montagna, frutto di una tradizione secolare, di un clima e di un territorio dominato dall'altitudine.



NATALE A TUTTA MELAGRANA CON PRODIGI DELLA TERRA. Dalla "salsa" per nuove fantasie a tavola, agli arilli sempre a portata di mano, una linea completa per rafforzare i buoni propositi di salute per il nuovo anno



Per una cena della vigilia o un pranzo di Natale con i fiocchi, ecco una proposta da LIDL, linea Deluxe: pregiate bistecche di Tonno pinna gialla.



Dai vigneti di Montepulciano e Sangiovese, siti sulla fascia collinare degradante da Ascoli Piceno verso il mare Adriatico, trae origine questo vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, a cui la maturazione, ottimale dopo il terzo anno, conferisce vivacità, riflessi aranciati e vellutata morbidezza. Ampio, fruttato e floreale, di notevole corpo e morbida persistenza gustativa. GIÙ GIÙ GOTICO, rosso piceno superiore.

CUCINA
E DINTORNI

Idee regalo
per palati fini

Se risparmiate sul cibo, potete investire qualche euro in più nei regali, no? Ecco qualche idea per far felici i palati di tutti!



Ghiotta
VARIANTE

DALLA TRADIZIONE

Un classico dolce natalizio in un elegante "scrigno" blu. Panettone ciliegia e cioccolato, Biffi, € 15,90.



PER I GOLOSI

Un chilo di squisita crema alle nocchie in un barattolo con il simpatico Snoopy. Nutella, Ferrero, € 7,69.



PIÙ RAFFINATO

Doppia scelta, per intenditori.

1. Macchina Trè+ by Pantone, Caffè Vergnano, € 149,00.
2. Lattina 100 % arabica, Caffè Vergnano, € 4,90.



Vuoi fare un figurone? Porta tante stelle sulla tua tavola

Natale *Low cost*

Sogni un menu delle feste che non ti svuoti le tasche? Si può! Basta saper scegliere

DI MARE



GIÀ PRONTO

Molluschi e crostacei già sguosciati per un risotto rapido e saporito. Sugo pronto ai frutti di mare, Arbi, € 4,90.

ESSENZIALE



ESSENZIALE

Basta una scottata e qualche spezie per un ottimo secondo. Bistecca di tonno a pinne gialle, Lidl Deluxe, € 3,99.

STUZZICANTE



STUZZICANTE

Morbida torta al doppio gusto da ritagliare in divertenti forme natalizie. Brownie stracciatella, Cameo, € 3,09.

DI TERRA



DI TERRA

CLASSICO

Il brodo lo fate voi, ma la pasta ripiena è nel banco frigo! Tortellini al prosciutto crudo magro, Fini, € 2,49.

GOURMET



GOURMET

Pronto in pochi minuti, è il tocco da chef per il filetto al pepe verde. Preparato per salsa, Cannamela, € 1,89.

GENUINO



GENUINO

Per un contorno fresco e allegro. Insalata delle feste, Dimmidisi, € 1,19.

Il dolce non può mancare

NUOVO TV 42

}

PRODOTTI

L'evoluzione della tradizione secondo Fini

Con la nuova linea "Gusto & Benessere" Fini mostra la forza dell'innovazione unita al valore della tradizione, consolidando il legame con l'Emilia

Una sorpresa negli ultimi giorni di Expo, quella presentata a fine ottobre presso lo spazio Love It Food dal Gruppo Fini che proprio in un simile contesto internazionale ha annunciato l'avvio della produzione della nuova linea di referenze di pasta fresca ripiena "Gusto & Benessere", espressione concreta della nuova vision aziendale "Non solo buono".

Grazie agli importanti investimenti sostenuti, lo stabilimento Ravarino (MO), da Settembre ospita tutta la produzione di pasta fresca ripiena a marchio Fini e comprende anche una linea pilota per la ricerca e lo sviluppo di nuove proposte. L'impresa, nata a Modena nel 1912, si conferma la più grande realtà industriale italiana a produrre la tradizione

le pasta fresca proprio in Emilia, a pochi chilometri da Castellfranco Emilia, città d'origine, secondo la leggenda, del Tortellino. Questo forte legame con il territorio e la tradizione sposa una costante ricerca di innovazione, che si manifesta anche nella filosofia aziendale chiamata "Non solo buono". "Siamo un'azienda italiana al 100% - dichiara Andrea Ghia, Amministratore Delegato del Gruppo Fini - e vogliamo mantenere viva la tradizione culinaria della nostra regione, ma con un'attenzione particolare anche alle esigenze alimentari del consumatore moderno, sempre alla ricerca di prodotti buoni ma con un valore aggiunto. Sappiamo che oggi parlare di cibo buono non è più sufficiente, per questo motivo abbiamo puntato sull'innovazione



nel nostro mercato e proponiamo una linea di referenze di pasta fresca ripiena nutrizionalmente bilanciata".

Partendo da questi presupposti ha avuto inizio la collaborazione con la Art joins Nutrition Academy, ente di formazione diretto dalla nutrizionista Chiara Manzi, che ha portato alla nascita della nuova linea "Gusto & Benessere", comprendente tre ricette di pasta fresca ripiena a marchio Fini, in cui la più moderna scienza alimentare incontra la migliore tradizione gastronomica italiana.



56 INDUSTRIE ALIMENTARI - LV (2015) dicembre

PRODOTTI

La selezione degli ingredienti, gli abbinamenti e i dosaggi, nonché le tecnologie scelte durante la preparazione sono i valori aggiunti di questa innovativa gamma, che, oltre ad essere estremamente gustosa, è anche nutrizionalmente bilanciata, certificata dal marchio di qualità nutrizionale garantita Gusto & Benessere Art joins Nutrition. Queste nuove proposte contengono infatti fibre, iodio e proteine vegetali, mentre è stato ridotto l'apporto di sale (e utilizzando esclusivamente sale iodato) e grassi (con l'utilizzo di olio EVO).

"La linea "Gusto & Benessere" - racconta Chiara Manzi, massima esperta in Europa di culinary nutrition - è il frutto dell'incontro tra la solida tradizione culinaria dello storico brand Fini e della moderna scienza della nutrizione e comprende ricette che reinterpretano i piatti della cucina emiliana secondo le necessità nutrizionali dei consumatori di oggi. Questo è stato possibile grazie alla responsabilità sociale d'impresa dimostrata dal Gruppo Fini, che ha creduto in questo progetto e dato vita a una vera evoluzione della tradizione della pasta fresca emiliana". La nuova linea "Gusto & Benessere" è anche l'occasione del ritorno in co-

ordinamento del brand, con un'importante campagna pubblicitaria a Novembre sul web e in televisione. "Una campagna fortemente orientata al contenuto - dichiara Valentina Lanza, responsabile marketing e comunicazione del Gruppo Fini - è ideata in ottica multicanale per trasmettere in modo univoco, ma sfruttando mezzi differenti, i valori della nostra filosofia aziendale "Non solo buono". Tutto il concept della campagna si basa sulla nostra idea di innovazione, che non nasce dalla rivoluzione verso ciò che è stata la tradizione, bensì dall'evoluzione, intesa come unione del me-

LE 3 REFERENZE DELLA LINEA "GUSTO & BENESSERE"

Tortellini al prosciutto crudo magro

Una ricetta equilibrata, preparata utilizzando prosciutto magro per limitare i grassi, e con l'insierimento di legumi tra cui ceci, fagioli e lenticchie, fonte preziosa di fibre, olio extravergine d'oliva e sale iodato.

Tortelloni delicati di carne bianca

Una proposta caratterizzata da un ripieno leggero e gustoso, grazie alla presenza di carne bianca di pollo e tacchino, arricchita da diverse varietà di legumi come ceci, fagioli e lenticchie, per il giusto apporto di fibre e proteine, nonché olio extravergine d'oliva e sale iodato.

Ravioli ricetta fresca e ortica

Tutto il gusto di un ripieno delicato e saporito derivato dalla ricetta fresca di alta qualità, erbetta saltata in padella, ortica, olio extravergine d'oliva e sale iodato, per ottenere un perfetto equilibrio nutrizionale, senza rinunciare al gusto della tradizione.

glio del passato al meglio del presente. Per questo diciamo: è l'evoluzione la vera innovazione".

Matteo Barbieri

Nuovi frollini per i piccoli

Da gennaio Bauli propone un allargamento di gamma con i nuovi Frollini Morbidi Amici, un lancio che segna l'evoluzione di questa linea di prodotto in un vero e proprio progetto coordinato, l'unico nel segmento interamente dedicato ai bambini in età prescolare. Fondamentali e distintivi gli aspetti nutrizionali, elementi chiave per la responsabile d'acquisto: 30% di grassi per le merendine (rispetto alla media delle più vendute) e l'arricchimento naturale

in calcio per i frollini, oltre che l'assenza per entrambi di coloranti, conservanti e grassi idrogenati. L'originalità delle forme e la golosità delle ricette rimangono i plus che fanno dei Morbidi amici un prodotto molto apprezzato dai bambini. L'allegria e il divertimento dei 4 personaggi si unisce nei biscotti ad una frolla preparata con latte fresco e antiodori con tante golose gocce di cioccolato. Le merendine di soffice pasta lievitata, con un "super-

ripieno" nelle tre varianti cioccolato, vaniglia, albicocca, e i nuovi frollini arricchiti di gocce di cioccolato sono in grado di coniugare le esigenze delle mamme, grazie alla selezione attenta degli ingredienti e all'attenzione per gli aspetti nutrizionali, alla voglia di golosità dei più piccoli per una colazione e una merenda nutriente e divertente.



I nuovi Frollini Morbidi Amici di Bauli.



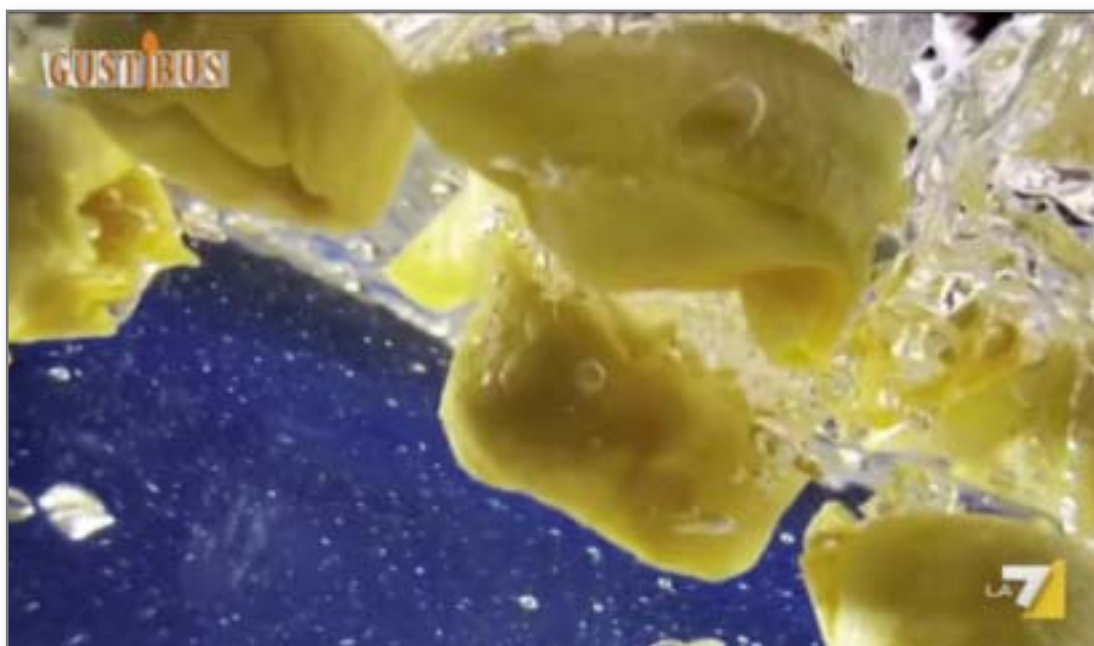


Magazine7 La7 del 14 novembre 2015



TG ore 14 TRC Modena del 12 dicembre 2015

RASSEGNA
VIDEO



DeGustibus La7 del 13 dicembre 2015



Nelle prossime
pagine riportiamo
i ritagli di rassegna
stampa relativi ad
altri articoli usciti
nel corso della nostra
collaborazione,
non direttamente
conseguenti
all'attività di Borderline

ENOGASTRONOMIA Due importanti appuntamenti in programma negli ultimi giorni dell'esposizione universale

L'Accademia del Gusto sbarca ad Expo

EMILIA ROMAGNA – La buona cucina come ingrediente fondamentale per stare bene è il filo conduttore di due importanti appuntamenti in programma nell'ultima settimana di Expo che vedranno in prima linea l'Art joins Nutrition Academy, il primo centro europeo di culinary nutrition nato a Parma nel 2012 per insegnare a medici, dietisti, chef e aziende del settore alimentare a far convivere nel piatto gusto e benessere. La dottoressa Chiara Manzi, fondatrice dell'Accademia, sarà infatti ospite a Milano domani e mercoledì 28 ottobre nella doppia veste di testimonial di un innovativo progetto d'impresa made in Emilia Romagna e di coautrice di un prezioso volume presentato in occasione dell'evento conclusivo del progetto "La Salute vien mangiando" realizzato dal Ministero della Salute con la Fondazione Salute e Benessere. Martedì 27 ottobre, nello spazio Lo-

to nato per promuovere la migliore cucina italiana con un ingrediente speciale: il benessere antiaging. Accanto all'attività didattica e divulgativa, l'Accademia ha creato un marchio di sicurezza nutrizionale riservato a prodotti e menù che contribuiscono al benessere delle persone.



Chiara Manzi, fondatrice dell'Accademia

Martedì, nello spazio LoveIT di Expo, sarà presentata la nuova linea "Gusto&Benessere" che Fini Spa ha sviluppato grazie alla collaborazione con la fondatrice

veIT di Expo, sarà presentata la nuova linea "Gusto&Benessere" che Fini Spa, azienda emiliana specializzata nella produzione di pasta fresca, ha sviluppato grazie alla collaborazione con la dottoressa Manzi per unire tutto il piacere della cucina regionale alla moderna scienza alimentare. "Questa nuova linea – spiega Chiara Manzi – rappresenta una prova significativa di come sia possibile dare vita a ricette buone ed equilibrate reinterpretando i piatti della tradizione attraverso le più moderne teorie scientifiche della nutrizione a tutto vantaggio dei cittadini, non più costretti a dover scegliere tra cibo appetitoso o salutare". La buona alimentazione, non solo come prevenzione di malattie ma come vera e propria terapia, sarà invece al centro dell'evento conclusivo del progetto "La Salute vien mangiando – Piatti sani per il diabete e non solo" in programma mercoledì 28 ottobre,

dalle ore 15 alle 18, all'interno di "Pianeta Lombardia". Saranno presentati i risultati del progetto realizzato dal Ministero della Salute con Fondazione Salute e Benessere, pubblicati nel volume "Il Diabete al tempo del cibo" (edizioni Franco Angeli) a cura della Senatrice Emanuela Baio. All'interno del volume – che raccoglie testimonianze di esperti e personaggi famosi – un intero capitolo è stato scritto da Chiara Manzi, che spiega come non sempre ciò che piace a tavola fa male e insegna come prendersi cura di se stessi senza rinunciare ai dolci. L'Art joins Nutrition Academy è un proget-



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

31/10/2015 08:00
Sito #eb

gazzettadimodena.gelocal.it

LINK: <http://gazzettadimodena.gelocal.it/modena/cronaca/2015/10/31/news/il-fonticolo-dell-oste-la-burla-di-telesforo-ai-modenesi-invidiosi-1.12352...>

QUOTIDIANI LOCALI

LAVORO ANNUNCI ASTE NECROLOGIE GUIDA-TV



VERSIONE DIGITALE

SEGUICI SU

GAZZETTA DI MODENA



Cerca nel sito

COMUNI: MODENA CARPI SASSUOLO MIRANDOLA MARANELLO FORMIGINE VIGNOLA PAVULLO TUTTI I COMUNI

HOME

CRONACA

SPORT

TEMPO LIBERO

ITALIA MONDO

FOTO

VIDEO

RISTORANTI

ANNUNCI LOCALI

PRIMA

SI PARLA DI CERA UNA VOLTA A MODENA EMOTION MODENA CALCIO SASSUOLO CALCIO CARPI CALCIO TERREMOTO EMILIA

Sei in: MODENA > CRONACA > IL FONTICULO DELL'OSTE LA BURLA DI...

VAI ALLA PAGINA SU CERA UNA VOLTA A MODENA, EMOTION

Il Fonticolo dell'Oste la burla di Telesforo Fini ai modenesi invidiosi

IN EDICOLA

Sfoggia GAZZETTA DI MODENA

2 mesi a 14,99€

In più un BUONO da 10€ da spendere su ibs.it



ATTIVA

PRIMA PAGINA

Voluta da Fini la targa vicino alla fontana in Pomposa risposta goliardica alle maldicenze sul suo successo di Maria Vittoria Melchioni

31 ottobre 2015



MODENA. "Un piccolo gioiello nel cuore della città". Così una famosa guida inglese per turisti descrive "la Pomposa", zona fino a pochi anni fa simbolo del degrado e

dell'abbandono, diventata invece oggi il cuore pulsante della vita notturna modenese.

Sorta nelle vicinanze di quello che era noto come il quartiere delle "case nuove" (chiamato così in seguito ad un risanamento degli stabili voluto dal **duca Francesco III** nel 1773), la Pomposa deve il suo nome alla **Chiesa di Santa Maria Pomposa** che si affaccia proprio sulla piazza che si apre alla fine di via del Taglio. Sempre per volere di **Francesco III**, la parrocchia venne soppressa nel 1776 e la chiesa passò di proprietario in proprietario fino al 1932 quando venne rilevata dal **Comune di Modena** che la diede in usufrutto alla **Confraternita di San Sebastiano**. Il più famoso "ospite" di questa parrocchia fu **Ludovico Antonio Muratori** che ne fu il prevosto dal 1716 al 1750.



**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

31/10/2015 08:00
Sito #48

gazzettadimodena.gelocal.it



La particolare forma a V della piazza è dovuta all'antica presenza di un orto che era delimitato da un muro di cinta che terminava dove si incontravano **via Castelmardo** e **via della Pomposa**. E proprio qui si trova un piccolo "gioiello" di Modena che forse anche molti modenesi non conoscono. Sul muro, infatti, nel 1949, è stata posta una fontana nota come il **"Fonticolo dell'Oste"** dove l'oste citato non è altri che Telesforo Fini, il capostipite della famiglia che, nel dopoguerra e negli anni del boom economico, ha reso il nome di Modena famoso in tutto il mondo grazie alla realizzazione in scala industriale delle eccellenze della nostra cucina.

Nel 1898 quando ha dieci anni, il piccolo **Telesforo** diventa il garzone di bottega di una delle più famose salumerie della città dove resta per dodici anni e presso la quale impara le tecniche di lavorazione delle carni. Dopo sposato l'armata **Giuditta** (alla quale verrà dedicata molti anni più tardi anche una linea di prodotti), nel 1912 apre il suo primo negozio in **corso Canalichiero** dove, oltre ai salumi, si vendevano anche i tortellini che diventeranno il prodotto della casa più venduto nel mondo. Il successo giunse rapidamente, soprattutto grazie all'alta qualità dei prodotti, alla grande simpatia e al buon cuore di Telesforo.

La bottega si trasformò in una sorta di piccolo "bistrot" durante la prima guerra mondiale quando i dottori dell'ospedale militare, che sorgeva in **via San Paolo**, iniziarono a frequentarla per mangiare qualcosa di buono. Ai dottori si unirono i parenti dei ricoverati e poi i ricoverati stessi una volta dimessi e da qui a diventare uno dei locali più frequentati del tempo, il passo fu breve. Molto provincialmente, i modenesi iniziarono ad essere un po' invidiosi del successo di uno di loro e iniziarono per questo a far serpeggiare la voce che il suo famigerato l'embrusco fosse "annacquato", cioè allungato proprio con quell'acqua che sgorgava limpida dai fontanazzi.



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

gazzettadimodena.gelocal.it



Che la cosa fosse vera o no, resta tuttora un mistero, ma la goliardia di Telesforo sfociò in una lapide che venne apposta sopra alla fontana che si trovava sul muro dell'Arco Muratoriana in Pomposa, che recita in un latino molto moderno: **"Telesphorus Fini mutinensis caupo valde primus quod nimia aqua vinum auxisset fonticulo hoc civitatem donavit"** ossia più o meno: "In dono da Telesforo Fini, negoziante modenese, alla sua città per l'eccessiva acqua che ha messo nel vino". La datazione della fontana pare essere in realtà più antica del 1949, ma da quel momento è nota a tutti come "il fonticolo dell'oste".

Ora il "fonticolo" zampilla ancora acqua che non serve sicuramente più ad ammannire il vino dei rinomati ristoranti che si affacciano sull'antico accostolato, ma magari a rischiarare sì le idee a chi magari ha alzato un po' il gambo in uno dei tantissimi locali che animano la zona, croce e delizia di chi ha scelto di abitare in una parte della città che racchiude in sé storia, tradizione, modernità e tanta voglia di vivere.

31 ottobre 2015

I COMMENTI DEI LETTORI

LASCIA UN COMMENTO

TrovaCinema Tutti i cinema >

BIGL OFFICE
"Io che amo solo te", il più visto

Scegli la città o la provincia
Solo città Solo provincia

Scegli per film o per cinema
oppure trova un film
oppure inserisci un cinema

CERCA

tvzap la tua tv Dispositivi

STASERA IN TV

21:10 - 00:35
Ti lascio una canzone

21:50 - 22:40
Elementary - Stagione 3 - Ep. 24

21:10 - 00:30
Tu sì que vales - Stagione 2 - Ep. 8

19:30 - 21:10
La sposa cadavere

CLASSIFICA TVZAP SOCIALSCORE

1. X Factor 92100 Mi piace

IN EDICOLA
Stiglia GAZZETTA DI MODENA
2 mesi a 4,99€
In più un BUONO da 10€ da spendere su Ili.it

ATTIVA

PRIMA PAGINA

Residuo eBook

TOP eBook
Scrivere un best seller
di Gianni Lenzi

LIBRI E EBOOK
Metodologia della ricerca in medicina
di Umberto Galassi

Pubblicare un libro
Concorso di Poesia
Concorso ragazzi
"Keynote"

ilmiolibro.it

TrovaRistorante a Modena

PROPOSTA DI OGGI
Ristorante La Tomina
Via S. Francesco 2 - 41012 Modigliana (MO)

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

Osteria Cavazzona l'Emilia in tavola con i suoi classici

Nel locale a metà strada tra Modena e Bologna
una cucina ispirata alla tradizione e alle tipicità



di Serena Arbizzi

L'arte di un affascinante palazzo storico da poco ristrutturato abbinata alle leccornie della cucina tipica tradizione con qualche rivisitazione in chiave moderna. Questa la formula dell'Osteria della Cavazzona, ubicata al crocevia tra Bologna e Modena in un ambiente accogliente e moderno. Qui, entrando si viene accolti dal calore informale dell'oste, che fra una battuta e l'altra, mette subito a suo agio l'avventore che si appresta ad assaggiare i piatti della cucina classica modenese. E nel 2008, Marco Messori aveva in mente esattamente questo quando ha avviato la gestione dello stabile. «Una volta, dove ora c'è il ristorante, si fermavano le carovane con i cavalli, sostavano qui sotto, dove c'era una vecchia osteria e poi riprendevano il viaggio sulla via Emilia - esordisce Messori - Nel 2008 ho deciso di aprire un'osteria ma in chiave moderna: un luogo raffinato dove si possono scambiare chiacchiere familiari con

l'oste e mangiare un buon piatto di tortellini. La cucina è quella classica: ho lavorato quattro anni da Fini e mi sono portato dietro un bagaglio di nozioni appartenenti alla nostra tradizione. I piatti del menu oscillano da una base, appunto, tradizionale, in cui ricoprono un ruolo da protagonisti tortellini, tortelloni, taglia-

telle al ragù, tortelloni con ricotta e spinaci e soffritto alla modenese. Come antipasti proponiamo, ad esempio, gnocco fritto con salumi nostrani. Ogni tanto inseriamo qualche ricetta particolare, come gli spaghetti rossi alla chitarra con lardo stagionato e rosmarino serviti nella forma di Castelmagno, ovvero un cilindro più o meno di 40 centimetri di larghezza e 60 di altezza che viene scavato e si serve insieme agli spaghetti bollenti che creano un amalgama con la crema di Castelmagno. Poi seguiamo molto la stagionalità: ci piace lavorare il tartufo bianco dell'Appennino. Altra specialità della Cavazzona è la carne, ricercata tra i migliori tagli disponibili, come la fio-

rentina di razze italiane tipo romagnola o marchigiana, la tagliata di manzo al rosmarino e sale affumicato, coniglio, agnello, ma anche kobe italiano a seconda della disponibilità. Completano il menu i dolci tra cui crema catalana, zuppa inglese e panna cotta in tre gusti. Lo staff dell'osteria è composto da me, che sono lo chef, mio fratello Andrea in sala, poi Morena, sfoglina, nonché il mio braccio destro in cucina, che fa la pasta fresca. Inoltre collaborano con noi due ragazze, Morena e Federica, che ci vengono a dare una mano per la sala» conclude Messori.

Risotto in crema di parmi-

giano e aceto balsamico.

La ricetta dell'Osteria della Cavazzona è il risotto in crema di parmigiano e aceto balsamico. Ingredienti per 4 persone: 200 grammi di riso Carnaroli, brodo di cappone, una riduzione di un terzo di un litro di panna, besciamella leggera (ottenuta con 200 grammi di latte, 20 gr di burro e 20 di farina), 200 gr di Parmigiano reggiano grattugiato 28 mesi, aceto balsamico tradizionale di Modena di dodici anni. Per la cottura: tostare il riso con una noce di burro in una casseruola, sfumare con un quarto di bicchiere di vino bianco Pignoletto, portare a cottura con il brodo di cappone. Mettere intorno al piatto la crema di Parmigiano, e l'aceto balsamico sopra.



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

27/11/2015 12:46
Sito #eb

advexpress.it

LINK: <http://www.advexpress.it/interna.asp?info=208684&sez=20>

ADVexpress

Home > Internet

Bitmama lancia il canale Instagram di 'Non solo buono', progetto editoriale del gruppo Fini

27/11/2015

La scelta di essere presente sul canale social deriva dalle specifiche caratteristiche del **progetto editoriale**, on air dopo il magazine online e la pagina Facebook creata ad hoc. Tutta la filosofia del brand verrà ora raccontata attraverso **hashtag** e **immagini** scattate da fotografi, blogger e **instagrammer**. Il lancio arriva in concomitanza con la campagna per la linea **Finì GiustoBenessere** e al **Blogger tour** collegato.

Dopo il **web magazine** e la **pagina Facebook**, **'Non Solo Buono'** (Gruppo Fini) compie un nuovo spazio: **Instagram**.

Canale ritenuto di estrema importanza per un **progetto editoriale** dedicato al food.

Il cibo, nella filosofia di **'Non Solo Buono'**, è amore per il territorio, è un legame fra le persone, è ispirazione, stagionalità, genuinità, tradizione e sperimentazione insieme: diverse sfaccettature che da oggi verranno raccontate attraverso **immagini** e **hashtag**.

Il canale lanciato da **Bitmama**, in occasione della campagna dedicata alla linea **Finì GiustoBenessere** e al **Blogger tour** collegato, è stato integrato con un menu di foto dedicate proprio alla filosofia **#nonsolobuono**.

I suoi contenuti, nei prossimi mesi, saranno il frutto del lavoro congiunto di **agenzia**, **fotografi**, ma soprattutto **Blogger** e **instagrammer** che saranno man mano selezionati e coinvolti nel progetto.

La sfida è quella di portare la qualità e la distibutività di **Non Solo Buono** su un social dove la **concorrenza**, in fatto di tema food, è già alta.

AA

Stampa questo articolo Invia questo articolo

Copyright © 2012-2015 ADV Group SpA - Via Caperna, 38 - 00137 Roma - 06.49.1201000000

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

27/11/2015 15:00
Sito #eb

www.mediakey.tv

LINK: http://www.mediakey.tv/index.php?id=leggi-news&tx_ttnews%5Btt_news%5D=57426&Hash=5588366386ae6f45237b6fd3c68557ff

The screenshot shows the website **mediakay.tv** with a navigation menu including HOME, TESTATI, NEWS, AWARDS, VIDEO, OPERATORI, SHOP, IL GRUPPO, CONTATTI, AREA UTENTI, and JOB OPPORTUNITIES. The main content area features a news article dated 27 novembre 2015 titled "Bitmedia lancia il canale Instagram di 'Non solo buono', il progetto editoriale del Gruppo Fini". The article text discusses the launch of a new Instagram channel for the 'Non Solo Buono' project, highlighting its focus on food, travel, and lifestyle content. A sidebar on the right lists various categories such as AGENZIE PUBBLICITARIE, AGENZIE COMUNICAZIONE, and OPERATORI DELLA COMUNICAZIONE. At the bottom of the page, there is a footer with search and navigation links.

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

**RASSEGNA
STAMPA
INTERNET**

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

27/11/2015 18:29
Site #26

engage.it

LINK: <http://www.engage.it/social/non-solo-buono-fini-debutta-instagram-bitmama/53718>

La grafica è realizzata e riconducibile alle forme specifiche in vista della pagina. Il layout stampa è da ritenersi per uso print.

engage.it

La grafica è realizzata e riconducibile alle forme specifiche in vista della pagina. Il layout stampa è da ritenersi per uso print.

Food Non solo Buono sbarca su Instagram

Nuovo canale per Gruppo Fini, lanciato da Bitmama in occasione della campagna adv #nonsolobuono



Dopo il web magazine e la pagina Facebook, Non Solo Buono (Gruppo Fini) conquista un nuovo spazio: Instagram. Il canale lanciato da Bitmama, in occa-

sione della campagna dedicata alla linea Fini Gusto&Benessere e al blogger tour collegato, è stato inaugurato con un mosaico di foto dedicate proprio alla filo-

sofia #nonsolobuono. I suoi contenuti, nei prossimi mesi, saranno il frutto del lavoro congiunto di agenzia, fotografi, ma soprattutto blogger e instagrammer che saranno man mano selezionati e coinvolti nel progetto. La sfida? Portare la qualità e la distintività di Non Solo Buono su un social network dove la concorrenza, in fatto di tema food, è già altissima.



SI ARRICCHISCE IL PROGETTO EDITORIALE DEL GRUPPO FINI

BITMAMA LANCIA IL CANALE INSTAGRAM DI NON SOLO BUONO

Dopo il web magazine e la pagina Facebook, **Non Solo Buono (Gruppo Fini)** conquista un nuovo spazio: **Instagram**. Il cibo, nella filosofia di Non Solo Buono, è amore per il territorio, è un legame fra le persone, è ispirazione, stagionalità, genuinità, tradizione e sperimentazione insieme: mille sfaccettature che verranno raccontate attraverso immagini e hashtag. Il ca-



nale lanciato da **Bitmama**, Gusto&Benessere e al blogger tour collegato, è stato inaugurato con un mosaico

di foto dedicate proprio alla filosofia #nonsolobuono. I suoi contenuti, nei prossimi mesi, saranno il frutto del lavoro congiunto di agenzia, fotografi, ma soprattutto blogger e instagrammer che saranno man mano selezionati e coinvolti nel progetto. La sfida? Portare la qualità e la distintività di Non Solo Buono su un social dove la concorrenza, in fatto di tema food, è già altissima.



SOCIAL

Bitmama lancia il canale Instagram di "Non solo buono" per Fini

Dopo il web magazine e la pagina Facebook, "Non solo buono" del Gruppo Fini conquista un nuovo spazio: Instagram. Quale canale

migliore per un progetto editoriale dedicato al food in tutte le sue espressioni? Il cibo, nella filosofia di "Non solo buono", è amore

per il territorio, è un legame fra le persone, è ispirazione, stagionalità, genuinità, tradizione e sperimentazione insieme: mille sfaccetta-

ture che da oggi verranno raccontate attraverso immagini e hashtag. Il canale lanciato da Bitmama, in occasione della campagna dedicata alla linea Fini Gusto & Benessere e al blogger tour collegato, è stato inaugurato con un mosaico di foto dedicate proprio alla filosofia #nonsolobuono. I suoi contenuti saranno il frutto del lavoro congiunto di agenzia, fotografi, ma soprattutto blogger e instagrammer che saranno man mano selezionati e coinvolti nel progetto. La sfida? Portare la qualità e la distintività di "Non solo buono" su un social dove la concorrenza, in fatto di tema food, è già altissima.



PRIMA PAGINA

IL LIBRO Edizione fuori commercio di soli 800 esemplari

**Zibaldone gastronomico della cucina modenese:
un modo per rileggere la storia della città a tavola**

MODENA

Lo «Zibaldone gastronomico» della cucina modenese, edizione fuori commercio di soli 800 esemplari, è un insieme di curiosità, immagini, testi inediti o rari, tutti raccolti sotto lo stesso denominatore comune: il mondo della cucina modenese. I testi e la ricerca iconografica sono di Salvarani Paolo e Agazzani Matrizia, il materiale raro e quasi sempre inedito che arricchisce la pubblicazione è frutto della disponibilità di alcuni collezionisti modenesi e della Libreria Grandangolo che curandone anche i vari aspetti organizzativi ha fatto sì che potesse essere realizzato con il fondamentale contributo dell'assessorato allo sviluppo economico del Comune di Modena, BPER Banca, Casa Montorsi.

Il capitolo centrale del libro è la ristampa anastatica del raro opuscolo del 1847 di Giovanni Spaggiari, cittadino del Ducato di Modena e Reggio, che constatato come «gran parte dell'Europa fosse oppressa dalla penuria dei viveri». Dopo aver consultato le pubblicazioni sull'argomento decise di rifarsi ad alcune opere del fisico Normanno Lemery e principalmente a quella di Giovanni Battista della Porta autore del «Magiae naturalis sive de miracoli rerum naturalium», pubblicato con vasto successo a Napoli nel 1558, che volendo rendere la magia legittima, tentava di diffondere l'idea di

una natura al servizio dell'uomo. L'autore ci indica come sostituire o compensare la farina di grano con miscele ricavate da piante che lui chiama frutti come la zucca, il lupinola, la ghianda, i piselli, le fave, i ceci, e le lenticchie. Descrive l'utilizzo del miglio e del grano che può dare «un buon pane in tempi di penuria di viveri» e del tribolo acquatico da cui si

può ricavare un'ottima polenta. Dedica un capitolo a come pulire, tagliare, bollire, liberare dall'amaro, setacciare, e ridurre in polpa le radici di asfodillo maggiore, aro o gichero, rapa sativa e carota sativa per ricavarne un prezioso pane di radici, «ottimo per chi è scarnato dalla fame o consumato dalla tischezza».

Nella parte seconda, dedicata all'enologia, lo Spaggiari mostra il sistema per fare vini fittizi ma, sempre, molto simili a quelli naturali, in caso di mancanza di uve utilizzando i pomi (mele), le melograne, le cognose, le pere, i fichi freschi, l'uva passa ed infine le complesse istruzioni per la Meda, bevanda a base di miele con l'aggiunta di lievito ed alcune specie.

La terza e ultima parte è un piccolo trattato «del provvede-

re per molto tempo con piccole porzioni di varie materie al mancamento del pane e del vino o di altro buon cibo e beveraggio». Il burro, la liquerizia e l'idromescilla («composta» degli antichi greci) sono i rimedi, che tenuti in bocca, possono acquistare fame e sete per lungo tempo.

L'attualità di questo raro e introvabile opuscolo risiede nella motivazione di fondo che spinge l'autore a comporre questa opera: la presa di coscienza del problema alimentare. Merita così interesse e attenzione la ristampa di questa

dimenticata pubblicazione, che potremmo definire un manuale di «sopravvivenza in caso di carestia» primo, forse, nelle nostre terre gastronomicamente pingui e grasse, a proporre un linguaggio «del cibo» povero di sopravvivenza ma ricco di dignità umana.

Il secondo capitolo dello Zibaldone è una miscelanea di preziose rarità modenesi come il primo statuto del «Circo-

lo Enofilo Modenese» del 1884 dove ci cerca di regolamentare lo scambio di idee e informazioni sul vino e sulla coltivazione della vite, l'assaggio e la diffusione dei vini prodotti nella nostra provincia, i fogli volanti popolari in rime dialettali su tortellini e carni salate, lo zampone gigante sotto forma di ironico inserto-manifesto natalizio del giornale umoristico «Il Marchese Colombis», poi «la marronata» di San Martino del Circolo della Famiglia degli Artisti ed infine la mistica il dolce di mais e uvetta che, ormai, quasi nessun modenese ricorda più. Segue una divertente descrizione in versi alterni dell'ufficiale di cucina: il cuoco, ed un assai raro distintivo a smalto della Società dei cuochi e camerieri modenesi.

Il terzo capitolo è una interessante e curiosa miscelanea di menù (tutti modenesi) per occasioni speciali quali pranzi sociali come quelli della Cooperativa dei Tipografi o della Società colombifolia «A. Malatesta» in lingua rigorosamente «triganina», quelli celebrativi per accogliere importanti personalità come quello in onore di Alberto Braglia per ben tre volte campione olimpionico, o quello del 1914 per non dimenticare la «Modena che fu» dopo l'abbandonamento di Porta Sant'Agostino, ed infine un menù per una cena ad opera di tre, forse, famosi cuochi d'allora in occasione di un concorso gastronomico della Corale Rossini.

Lo Zibaldone si conclude con una piccola ma importante cartellina di autografi raccolti da un Maître di sala del ristorante Fini, quando negli anni '50 e '60 del novecento, famoso in tutto il mondo, era tappa obbligatoria, per capi di stato e di governo, principi e ministri, attori di fama nazionale ed internazionale e cam-

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il copyright appartiene al titolare della fonte e dell'opera originale. È vietata la ristampa o l'uso non autorizzato.



PRIMA PAGINA

Il governo e il presidente Luciano Pavarotti ad una cena al Lirica Club di Modena, forse per festeggiare uno dei suoi primi importanti successi.



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il copyright appartiene al titolare della fonte e dell'opera originale. È vietata la ristampa o l'uso non autorizzato.

L'arte modenese del mangiar bene

di **ROLANDO BUSSI**

Che a Modena si sia sempre mangiato bene non è soltanto una leggenda. Il 22 settembre 1538 il cronista Tommasino Lancellotti annota nella sua *Cronaca* una impressionante sequenza di portate di due pasti fatti a Margaglia nell'estate di quell'anno:

"Per el desinare:
Prima portata
Persuto con pepe e aceto; Figato fritto; Figato francese; Lat-

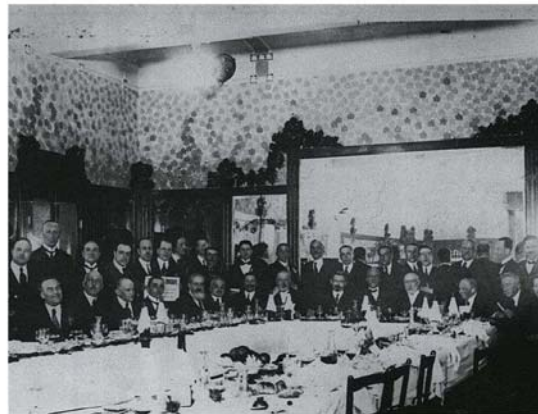
te del vitello con pome ranze; Carbonata di manzo; Pulesini con la rete; Petto de capreto con salamo; Caponi alesò con macharoni; Uno potagio; Uno manzare de pasta; Sapore verde; Supa con formaggio; Capreto arosto; Torta verde.

Seconda portata
Pipioni in guaceto; Polastri arosto; Polpete sute; Tripe in menestra; Torteli ala milanese; Uno potagio; Uno pastelo de manzo; Item sapore biancho; Lasagne ala francese; Uno manzare di ofele; Petto di

vitello; Arosto de vitello con limon; Aleso di manzo; Torta de prugne.

Terza portata
Lactemele; Zaldoni; Zonchata; Fava fresca; Formazo; Sparsi; Tartufoli; Rodea frita; Mascarpini de mandola; Vermicelli; Confetione de magistro Vincenzo; Zeladina giala; Zeladina morela; Pere in saba con anexi; Cedro confetto; Confetion de zucharo; Aqua alemana".

■ SEGUE A PAG. 18



Telesforo Fini davanti al negozio in Canalchiaro (1912)



L'albergo "Stella d'Italia" in via Paolo Ferrari



Il ristorante "Gabbia d'Oro" in via Piave



Buona tavola, che passione: storie di banchetti e "stelle"

Un'abbuffata del '500, il "re" a Telesforo Fini e lo chef Massimo Bottura

Segue da pag. 17
"Per la sera a cena:
Prima portata
Insalata de lattuga; Fior de borazene; Dragon con altre herbe gentile; Cedro e lingua de bo; Carne de manzo salata; Ravaneli.
Seconda portata
Pulesini con la rete; Teste di capreto dorate; Pipioni in gazzeto; Coradele in minestra; Peti de capreti; Polastri arosito; Polpette in gazzeto; Caponi alessi; Pasteli de marine; Potagio; Capreto arosito; Sperbentino; Manzare de pasta; Fegati de caponi; Torta bianca.
Terza portata
Insalata de limoni; Testa de vietele; Petto de vietele; Olie; Pasteli de manzo; Item sapore morelo; Aceto; Carne de manzo alessi; Salam; Teste de vietele con limon; Manzar di pasta; Olivoti; Potagio; Torteli ala milanese; Lasagne ala francese; Torta de rodea.
Quarta portata
Zuchate; Fava fresca; Formazzo; Latto mele; Zakoni; Vermicelli; Mascarpini; Sparexi; Carciofoli; Confection de magistro Vincenzo; Zeladina giala; Zeladina morela; Pere giuste; Rodca fritta; Confection de zucharo; Cedro conetti".
Il Cronista, severo fustigatore di costumi, annota: "Tuti quelli che fano fare e che fano li pasti con tante vivande meritariano de stare in uno pede de torre uno anno con pan e aqua, accò imparasseno de vivere honestamente, non da strusiar la roba".

Confesso che anch'io ho qualche difficoltà a individuare con precisione tutte le vivande portate in tavola: l'"acqua alemana", ad esempio, era forse una grappa? Ma che si bevessero bene, oltre a mangiare in abbondanza (naturalmente occorre essere molto ricchi), ce lo conferma anche un altro Cronista nel 1567, Francesco Panini, dopo aver ripercorso la storia della nostra città dall'epoca romana, così concludeva la sua *Cronica della città di Modena*:

"Troppo lungo sarei in annoverare tutti gli buomini che a questa nobil città hanno apportato et hora apportano splendore... Resta che dimostrano un'altra felicità di questa città, et poi chiudiamo questo nostro breve discorso, et quella che non solo ha grande ed ampio terreno, et pieno di nobili et popolosi castelli, et ville, ma l'ha ancor abbondante

et fertile d'ogni cosa necessaria al vivere humano: ma specialmente è felice questo contado in produrre vini eccellenti di molte e varie sorte, tra quali non è dubbio che tiene il principato quello che noi chiamiamo Trebbiano, vino di soavissimo sapore et da paragonare a qual più celebrato et lodato vino".
Neppure Tassoni, nella *Sec-*

chia rapina, si sottrae del resto al fascino dell'osteria e del trebbiano. Nel Canto II il poeta annuncia l'arrivo a Modena (una "città fetente") di Marte, Bacco e Venere: "Poesia che passeggiata a parte a parte / ebber gli Dei quella città fetente / e ben considerato il sito, e l'arte / del guerreggiar, e il cor di quella gente, / a un'osteria si trassero in disparte / ch'avea un trebbian di Dio dolce e rodenite / e con capponi e starme e quel buon vino / cenaron tutti e tre da Paladino".

Nella prima metà dell'Ottocento Gioacchino Rossini scriveva da Parigi per avere la saliccia fina di Giusti, che aveva bottega già nel 1605, e Giose Carducci lasciava Bologna quasi una volta al mese per venire a Modena a bere Lambrusco, all'osteria di Grossoli in Via Canalino, e annaffiare abbondantemente, con era sua abitudine, alcune fette di zampone.

L'Ottocento e il Novecento ci hanno consegnato nomi e ricordi di osterie, trattorie, risto-

ranti che non ci sono più o sono cambiati completamente.

All'incrocio di Via Trento Trieste con Via Emilia "Gianola" gestiva la "Trattoria con alloggio Ponte Pradella"; in Via Paolo Ferrari l'albergo "Stella d'Italia" (la "Strala", come diceva mio nonno) era anche osteria e ristorante, al pari della "Gabbia d'Oro" in Via Flavio.
In pieno centro, in Via Emilia di fronte alla chiesa di San Biagio, l'"Albergo Reale" (albergo di lusso) aveva il estate nel cortile un ristorante all'aperto; appena fuori la Modena delle mura, all'inizio di Via Giardini, la locanda "Al Gallo" offriva ristoro a chi scendeva dalla montagna, e il "Leoncino" alla Madonna faceva altrettanto per chi veniva da Reggio Emilia.

C'era "Iuffa" all'angolo tra i portici di Via San Giacomo e Via Stella, e si chiamava con quello strano nome perché indicava la proprietaria; Giuseppe. Lì si beveva lambrusco e

si mangiava in cartoccio salume e pane.

C'è ancora e sempre "Ermete", in Via Ganaceto, e l'"Aldina" al primo piano di un palazzo di fronte al Mercato di Via Albini, e la trattoria "Il Fantino" in Via Donz. Si pranza "Da Enzo" e "Da Danilo" in Via Coltellini, e da "Omer" in Via Torre, dove un tempo c'era

l'osteria della Dolores. Il mio amico Walter Cantoni non chiuderà mai "Oreste" in Piazza Roma, aperto tanti anni fa da suo padre Gaetano in Via Torre, ma al ristorante "Cervetta" non ci sono più le due signore (o signorine) che facevano le polpette in umido più buone di Modena, e cacciavano il cliente appena entrato, giudicato a prima vista

antipatico, con un lapidario: "Non c'è più niente da mangiare re!".
Mi ricordo quando nel do

ottimi ristoranti, a Modena in provincia, che i Modenesi ben conoscono.

Ma il personaggio che per decenni ha interpretato, in Italia e all'estero, il ruolo di bandiera della ristorazione modenese è stato certamente Telesforo Fini.

"Il segreto del nostro successo sta tutto qui: nella genuinità dei prodotti. Poche manipolazioni, poche elaborazioni. La roba da mangiare l'ha inventata il Padre Eterno, noi dobbiamo soltanto cuocerla, tutt'altro che possiamo insaccare la carne di maiale e impastare la farina". Un Telesforo che ne 1949, scherzosamente accusa dai suoi concittadini di allungare il vino con l'acqua, fece realizzare nella Piazzetta della Pomposa una fontana apponendovi un altrettanto scherzosa iscrizione: *Telesphorus Fini Mutinensis cupio velle de primis quod nimia aqua viderem accipere fonticulo hoc civitatem donari* ("Telesforo Fini modenese, certissimamente il maggior taverniere, avendo aumentato il vino con troppa poca acqua, fece dono alla città di questa piccola fonte").
La "Premiata Salumeria Te-

lesforo Fini" in Corso Canalchiaro ha riaperto i battenti, ma purtroppo il ristorante non c'è più, così come non compare più il nome Fini sugli Autogrill.

P. S. La maggior parte delle immagini provengono da una mostra fotografica (*"I luoghi del cibo. Produzione e commercio di prodotti alimentari a Modena dalla fine dell'Ottocento a oggi"*) che mi fu chiesto di allestire nel chiostro del Palazzo Santa Margherita nel 1987 in occasione della prima edizione del "Premio Giorgio Fini": vennero premiati lo scrittore Manuel Vázquez Montalbán e il fondatore del Sermig di Torino Ernesto Olivero. Una giuria, composta da studiosi e storici, sceglieva, nel panorama internazionale, un personaggio che avesse messo il cibo al centro della sua attività professionale, culturale o sociale. Anche il "Premio Giorgio Fini" purtroppo non viene più assegnato da molti anni.

La grafica: ideata e realizzata a cura della Borderline. La foto: archivio della Camera di Commercio di Modena. L'immagine: archivio della Camera di Commercio di Modena.

GAZZETTA DI MODENA

diffusione 8474
tiratura: 11670

Landò Bussi
lob@gmail.com
(9, continua)



A sinistra: l'interno di una cantina durante la vendemmia. A destra: la grande mostra di formaggi e salumi di "Fantini" all'Esposizione Biennale (1901); il "brevettato Casaffio Giuseppe Zoboli" espone la sua merce agli inizi del secolo; la cena sociale della Associazione della Stampa modenese all'Hotel Regina in San Giovanni del Cantone (1922).



Interno di una casa modenese all'inizio del secolo scorso con i prodotti tipici; il più grande di Modena: la mostra degli Alinari dell'Accademia Modenese (1906 circa).

Foto: archivio della Camera di Commercio di Modena. L'immagine: archivio della Camera di Commercio di Modena.

09/12/2015
 Pag. 18

GAZZETTA DI MODENA

diffusione:8474
 tiratura:11670



La locanda Tabina-Leoncino in via Emilia Ovest (1950)



La "Trattoria con alloggio Ponte Pradetta"



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

GAZZETTA DI MODENA

diffusione:8474
 tiratura:11670



Il ristorante "Cervetta" nella via omonima (1940 circa)



Ristorante all'aperto nel cortile dell'Albergo Reale in via Emilia (1920 circa)

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