



RASSEGNA STAMPA

Ottobre – Dicembre 2025

RASSEGNA STAMPA

Quarto trimestre 2025



31 dicembre 2025



GRUPPO FINI SPA

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

Amministrazione: Via Albareto, 211 • 41122 Modena

www.nonsolobuono.it



COMUNICATI STAMPA REALIZZATI

4° trimestre 2025



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Le Conserve della Nonna lancia in ottobre la nuova Linea Pesti e Condimenti, tutti nel formato da 190 g, dal gusto autentico e ingredienti selezionati, con percentuali di materia prima caratterizzante nettamente superiori alla media di mercato. Sei le referenze che spaziano nella tipologia di offerta: Radicchio e Speck, Cacio e Pepe, Pesto ai Funghi, Pesto alle Verdure, Pesto Peperoni e Mandorle, pesto Broccoli e Cime di Rapa. Versatili e di alta qualità, i nuovi Pesti sono perfetti per condire pasta e risotti, mantenendo la promessa di essere buoni, genuini e fatti bene.

LE CONSERVE DELLA NONNA PRESENTA LA NUOVA LINEA PESTI: BUONA, GENUINA, FATTA BENE

Il marchio, da sempre sinonimo di ricette autentiche e tradizionali, lancia da ottobre un'interpretazione contemporanea dei sapori italiani più amati, dalla qualità superiore e percentuali di materia prima altissime, per un gusto e una praticità senza compromessi

Il segreto della rivoluzionaria linea di pesti e condimenti di Le Conserve della Nonna, in arrivo da ottobre, è racchiuso in tre parole: **buona, genuina, fatta bene**. Ogni vasetto è frutto di una selezione accurata di materie prime, lavorate in modo da preservarne profumo e consistenza, con **percentuali di ingrediente principale nettamente superiori rispetto alla media del mercato. Un approccio trasparente, che si legge già in etichetta** e si conferma all'assaggio.

La nuova Linea Pesti e Condimenti si dimostra come **un vero alleato creativo in cucina**: perfetti per condire in modo rapido e genuino la pasta, il riso, arricchire antipasti o diventare protagonisti di ricette originali. Con questi prodotti, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio impegno per **un'alimentazione di qualità: ingredienti selezionati, ricette curate, nessun additivo superfluo e un formato da 190 g che coniuga praticità e freschezza**.

Radicchio e Speck – Con radicchio italiano come primo ingrediente. Perfetto per chi ama i sapori decisi, è un condimento versatile che esalta sia primi piatti che carni bianche.

Pesto di Funghi – Un trionfo di gusto con il 70% di funghi champignon e porcini, senza pomodoro, per lasciare spazio alla purezza del sapore. Ideale su crostini caldi, come ripieno per torte salate o per condire pasta e risotti, ma anche carni.

Pesto alle Verdure – Con tante verdure grigliate (peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), per un concentrato di natura dal sapore pieno e genuino. Perfetto per chi cerca leggerezza senza rinunciare al gusto.

Cacio e Pepe – L'essenza di un classico della cucina romana: non acidificato, privo di additivi, con una lista ingredienti essenziale e pulita. In pochi minuti, un piatto dal carattere deciso e dalla cremosità inconfondibile.

Pesto Peperoni e Mandorle – Con oltre il 40% di peperoni, un condimento vivace e colorato che sposa dolcezza e croccantezza, ideale per pasta, bruschette o piatti vegetariani gourmet.

Pesto Broccoli e Cime di Rapa – Con verdure 100% italiane in un pesto dal gusto intenso e dal profumo inconfondibile, per chi ama i sapori autentici della tradizione meridionale.



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

Gruppo Fini SpA • Sede sociale: Via Confine, 1583 • 41017 Ravarino (MO) • Amministrazione: Via Albareto, 211 • 41122 Modena • www.nonsolobuono.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R.

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - pressoffice@borderlineagency.com
- MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Il Modena Rugby 1965 festeggia il ritorno in Serie A dopo dodici anni e lo fa con un nuovo partner d'eccezione: Gruppo Fini, storica azienda modenese impegnata nel sostegno allo sport e alla comunità locale. La sponsorizzazione rappresenta un'estensione dell'impegno del Gruppo per la valorizzazione del territorio, supportando realtà che promuovono educazione, inclusione, rispetto e spirito di squadra, valori che accomunano azienda e club. Il Modena Rugby, noto anche per il suo iconico logo con Lupo Alberto è oggi una realtà strutturata con un impianto sportivo all'avanguardia. Questo progetto nasce da un'alleanza che guarda lontano, con radici ben piantate nel cuore di Modena e lo sguardo fisso verso la mèta, essere ambasciatori di Modena e le sue eccellenze.

GRUPPO FINI AL FIANCO DEL MODENA RUGBY 1965

Siglato il patto tra due realtà modenesi che condividono valori profondi e una visione comune. Insieme per valorizzare il proprio territorio e un ritorno in Serie A che profuma di casa, tradizione e impegno per il domani.

Modena festeggia un ritorno storico: a dodici anni di distanza dall'ultima volta, **il Modena Rugby 1965, targato Giacobazzi, ha riconquistato la Serie A con un turno d'anticipo.** Un traguardo importante per **una società che affonda le radici nel territorio e nella tradizione** che oggi può contare sul **sostegno di un partner prestigioso come il Gruppo Fini**, azienda modenese da sempre vicina allo sport e alla comunità locale.

La società sportiva che ha **come logo il simpatico Lupo Alberto**, l'iconico personaggio dei fumetti oggi può contare su un'infrastruttura d'eccellenza che si estende su **63mila metri quadrati**. Comprende tre campi regolari omologati (di cui due illuminati), un campo da allenamento di 4mila mq, una tribuna da 500 posti a sedere (con capienza complessiva fino a 1000 persone), quattro spogliatoi, una palestra, un'infermeria e una Club House di 650 mq, vero cuore pulsante della vita sportiva e sociale della società.

Il sostegno al Modena Rugby si inserisce in un percorso coerente del **Gruppo Fini** che già lo scorso marzo ha sponsorizzato la **Mezza Maratona d'Italia**, evento simbolo di sostenibilità e benessere. Così come il ritorno nella pallavolo, con il **sostegno al Volley Femminile**, altra compagine tornata a gareggiare in massima serie. Con questa



nuova sponsorizzazione, **l'azienda conferma il proprio impegno per la valorizzazione del territorio, puntando su realtà che promuovono educazione, cultura del lavoro, inclusione, rispetto e spirito di squadra.** *"Siamo felici di sostenere una realtà che raccoglie tanti giovani intorno ai sani valori dello sport"* – ha commentato **Veronica Iannarella**, Direttrice Marketing di Gruppo Fini S.p.A. – *"Vediamo lo sport come volano positivo in termini di formazione e aggregazione. Questa sponsorizzazione guarda alla mèta, un futuro che ci auguriamo ricco di soddisfazioni, ponendoci come un partner solido, appassionato e coerente con una visione condivisa e valori che ci accomunano: forza, determinazione, rispetto, trasparenza, qualità della vita"*.

Un collaborazione salutata con entusiasmo anche dal **Presidente della Società Modena Rugby 1965 Enrico Freddi**: *"Siamo molto felici di avere iniziato una partnership con il Gruppo Fini, una realtà non solo completamente italiana, ma dalle profonde radici modenesi. La sinergia con il Gruppo Fini si declinerà nella stampa del marchio sulle maglie da gioco della Prima squadra, che nei prossimi giorni sarà presentata ufficialmente, e nella presenza come fornitore nei diversi eventi che animeranno lo stadio 'Luciano Zanetti' di Collegarola durante l'intera stagione. A nome del club voglio rivolgere un sentito ringraziamento alla direzione del Gruppo Fini unitamente all'ufficio Marketing per il sostegno e la fiducia che ci è stata accordata"*.

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

Gruppo Fini SpA • Sede sociale: Via Confine, 1583 • 41017 Ravarino (MO) • Amministrazione: Via Albareto, 211 • 41122 Modena • www.nonsolobuono.it



**UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R.**

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - pressoffice@borderlineagency.com
- M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Il Gruppo Fini torna protagonista dello sport modenese diventando sponsor del Volley Modena che si prepara al campionato di Serie A. Un ritorno che rievoca gli anni d'oro della pallavolo femminile modenese e che si inserisce in un percorso coerente di valorizzazione del territorio che ha visto Fini anche tra gli sponsor anche della prima edizione della Mezza Maratona d'Italia, lo scorso marzo, tra Modena e Maranello. Il Gruppo Fini ribadisce il proprio impegno verso iniziative che promuovono benessere, partecipazione e legami autentici all'interno della comunità locale, in linea con la propria offerta di prodotti che hanno come focus qualità, gusto e territorialità. Un ritorno alle origini, dunque, con lo sguardo rivolto al futuro.

IL GRANDE RITORNO NELLO SPORT CITTADINO: GRUPPO FINI ACCANTO AL VOLLEY MODENA

La squadra femminile, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione.

Modena torna a sognare in grande con il **ritorno in Serie A del Volley Modena** e, insieme alla squadra femminile, anche **uno storico protagonista della pallavolo modenese: il marchio Fini**. L'azienda alimentare modenese, da sempre legata al territorio e ai suoi valori, annuncia con orgoglio la nuova sponsorizzazione della squadra femminile.

La partnership tra il brand Fini e la pallavolo femminile modenese ha radici profonde. Negli anni '60 e '70, fu infatti il principale artefice della crescita della storica squadra FARI Virtus Modena che proprio grazie alla sponsorizzazione dell'industria alimentare prese il nome di Fini Modena, potenziando il proprio organico per competere stabilmente ai vertici della pallavolo italiana. Oggi, a distanza di decenni, **quella sinergia tra sport, impresa e valori torna più forte che mai**, proprio nel momento in cui il Modena Volley Femminile si prepara a calcare nuovamente i campi della massima serie nazionale.



Il Gruppo Fini non è nuovo al sostegno dello sport cittadino. Lo scorso marzo è stato infatti sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia, un evento all'insegna della sostenibilità, del benessere e dello spirito di squadra che ha visto l'azienda protagonista anche nella promozione di **uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo**.

Questa nuova sponsorizzazione al Volley Modena rappresenta dunque una naturale continuazione dell'impegno del Gruppo Fini per la valorizzazione della comunità locale, sostenendo realtà che incarnano valori condivisi, come educazione e cultura del lavoro, sacrificio, impegno e spirito di squadra, sostenibilità e rispetto per se stessi, per gli altri e per l'ambiente, inclusione, collaborazione e creazione di nuovi legami, lealtà e rispetto reciproco. Valori che guidano l'attività quotidiana del Gruppo Fini e **che trovano una perfetta espressione nello sport di squadra** e nella sua capacità di generare impatto positivo a livello sociale.

"Siamo felici di tornare al fianco di una realtà che ha fatto la storia dello sport modenese e che oggi rappresenta un punto di riferimento per tante giovani atlete" – commenta Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Gruppo Fini S.p.A. – "Modena è la nostra casa e crediamo fermamente nel valore dello sport come motore educativo e sociale. Questa sponsorizzazione non è solo un ritorno, ma una scelta di responsabilità verso il futuro. Il Volley Modena, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà così contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione".

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

Gruppo Fini SpA • Sede sociale: Via Confine, 1583 • 41017 Ravarino (MO) • Amministrazione: Via Albareto, 211 • 41122 Modena • www.nonsolobuono.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R.

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - pressoffice@borderlineagency.com
- M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Fini, storica azienda modenese fondata nel 1912, annuncia la sponsorizzazione del Modena F.C., squadra cittadina nata nello stesso anno. La partnership unisce due realtà simbolo della città, entrambe radicate nel territorio e custodi dei valori modenese di qualità, trasparenza, spirito di squadra, tradizione e intraprendenza. La collaborazione sancisce la comune identità cittadina e rafforza il ruolo di Fini come ambasciatrice del gusto modenese in Italia e nel mondo. Dopo il sostegno al Rugby Modena e al Volley Femminile, questa iniziativa conferma l'impegno dell'azienda nel sostenere lo sport locale e nel contribuire attivamente alla vita della comunità. La sponsorizzazione è un gesto di appartenenza e riconoscenza verso Modena che la grande azienda alimentare ha orgogliosamente al centro del proprio logo insieme all'anno di fondazione.

IL TERRITORIO FA SQUADRA: FINI INSIEME AL MODENA F.C.

*Due pilastri dell'identità emiliana in campo per portare il nome della città in tutta Italia e non solo.
Una condivisione di colori e valori per una stagione tutta da gustare.*

Modena al centro e nel cuore, per la storica azienda emiliana **Fini**, nata proprio a Modena nel 1912 e la squadra del **Modena F.C.** con la quale **condivide lo stesso anno di fondazione e persino i colori, il giallo e il blu**, della maglia, della pasta fresca e di quello sfondo su cui campeggia il nome della città. Le **due realtà centenarie modenese** sono infatti profondamente radicate al capoluogo e accomunate non solo dallo stesso anno



di fondazione, ma anche dagli **stessi valori e dalla stessa passione per il territorio.**

È su questi presupposti che **l'azienda ha scelto di supportare il Modena F.C.** in quella che si sta dimostrando una stagione entusiasmante. **Fini e Modena F.C. rappresentano due pilastri dell'identità modenese:** la prima cresciuta fino a diventare un brand internazionale della pasta fresca, il secondo simbolo sportivo di un'intera comunità. Oggi questa condivisione di storia e appartenenza si traduce in **una partnership che celebra Modena e la sua vocazione alla qualità, all'impegno e all'intraprendenza.**

Con questa sponsorizzazione, **Fini conferma il radicamento alla propria città d'origine e alla filiera che la città esprime:** territorio, persone, spirito emiliano. Entrambe le società **condividono valori fondamentali**, come la **trasparenza** nel lavoro quotidiano, nella filiera, nello sport. Sono accomunate anche dal medesimo **spirito di squadra**, nello sport come nella produzione alimentare, dove ciascuno soggetto svolge una parte per garantire il meglio. Non da meno i concetti di **tradizione e intraprendenza**, nel rispetto di una lunga storia e di prodotti legati al sapere modenese, ma entrambi capaci di affrontare nuove sfide, sul campo da gioco e nei mercati internazionali. Attraverso questa cooperazione, **Fini rafforza il proprio ruolo di ambasciatrice del gusto di Modena** nel mondo, affiancando la squadra più rappresentativa della città nei suoi traguardi sportivi e sociali, confermando la volontà di contribuire attivamente alla vita della città che l'ha vista nascere oltre un secolo fa.

La sponsorizzazione del Modena F.C. si inserisce in una scelta più ampia di **sostegno allo sport modenese** che dopo il supporto alla Mezza Maratona d'Italia ha visto l'avvio delle collaborazioni con il **Modena Rugby 1965** e il **Volley Modena**. Un percorso che testimonia la volontà di Fini di essere presente, partecipe e vicina alle realtà che animano la comunità. *"Siamo orgogliosi di annunciare questa sinergia con Modena F.C. – dichiara **Roberta Morini, Brand Manager di Fini Pasta Fresca** – Crediamo fermamente che la nostra azienda e la squadra condividano più di una data di fondazione, ma la città, la passione, i valori. È per noi un modo concreto di restare a Modena, crescere con Modena, portare Modena nel mondo."*

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

Gruppo Fini SpA • Sede sociale: Via Confine, 1583 • 41017 Ravarino (MO) • Amministrazione: Via Albareto, 211 • 41122 Modena • www.nonsolobuono.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R.

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - pressoffice@borderlineagency.com
- M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Ottobre 2025



EMILIA

Il Pomodoro Lungo di Conserve della Nonna

Le Conserve della Nonna ha presentato il Pomodoro Lungo d'Emilia, un'eccellenza dal cuore dell'Emilia-Romagna, una varietà speciale selezionata dall'azienda di Modena. Il Pomodoro Lungo d'Emilia cresce in un'area limitata a pochi passi dallo stabilimento, curato da pochi agricoltori selezionati. La raccolta avviene al giusto grado di maturazione e la lavorazione entro poche ore preserva gusto, profumo e freschezza. Polpa soda, grana grossa e dolcezza naturale rendono questo pomodoro ideale per ricette ricche e vellutate. Una filiera tracciata e raccontata attraverso un Qr code in etichetta permette di conoscere i luoghi e i volti che lo rendono unico. La gamma comprende Passata 420 grammi, Salsa pronta 330 grammi, Sugo di pomodoro 330 grammi e Sugo al basilico 330 grammi, tutte con un packaging premium: vaso premium, capsula opaca, etichetta elegante con l'illustrazione del pomodoro e dell'agricoltore



06/10/2025
Pag. 4
140 IL RESTO DEL CARLINO

il Resto del Carlino



Un amore lungo 80 anni La cronaca di Modena è nata in centro storico nel giorno di San Valentino

Era il 14 febbraio del 1946 quando fu stampata la prima pagina locale nell'allora Giornale dell'Emilia. Oggi tutto è cambiato ma non il legame indissolubile che il nostro quotidiano ha con i suoi lettori

di **Barbara Manicardi**

Non è un caso che il Carlino Modena sia nato nel giorno di San Valentino del 1946: un amore, quello del nostro giornale con la sua città e la sua provincia, che dura da ben 80 anni. Ci sono stati, in questo lungo cammino, momenti bellissimi, tragedie, risate, lacrime ed emozioni. Insieme ai lettori abbiamo raccontato la nostra terra e insieme abbiamo combattuto importanti battaglie che hanno sempre avuto – e continuano ad avere – un unico obiettivo: raccontare sì, ma con occhio critico per contribuire a far crescere un territorio che è, prima di tutto, lo specchio di chi ci vive.

Quando nacque la cronaca di Modena dell'allora Giornale dell'Emilia, in città abitavano poco più di 107mila persone e il quotidiano costava 4 lire. La redazione era a due passi dall'Accademia Militare e dal Duomo, in via Farini al civico 1 dove rimase fino al 28 agosto del 1948 quando traslocò in via Donzi. Il primo responsabile della pagina modenese fu Ostilio Lucarini che prese le redini della cronaca appunto nel 1946, anno in cui Modena – come il resto del Paese – cercava di risollevarsi dopo il periodo bellico con addosso il peso delle macerie e dell'ansia per un futuro incerto. I modenesi – lo dimostrarono allora e lo hanno dimostrato in anni più recenti, come dopo il sisma del 2012 – non hanno mai avuto paura di rimboccarsi le maniche. Nel dopoguerra, quando la riconquistata libertà si è portata dietro anche la speranza, Modena ha iniziato a reinventarsi. Una rina-

scita che il Carlino ha raccontato da subito, dando voce alle paure e ai successi di una generazione che ci ha insegnato davvero tanto.

Remo Lugli, autore del primo articolo che uscì nell'edizione

del Carlino Modena del febbraio '46, parlando proprio di quei giorni descrive «una piazza Grande sempre piena di grappoli di persone che discutono, contrattano, fanno scambi. Ricostruzione, costituzione, abbasso, evviva...una casa a chi non ce l'ha gridavano i comiziati dal balcone del Municipio e dai palchi improvvisati». E noi del Carlino eravamo lì, eravamo già lì a raccontare una ritrovata vivacità sociale che poi ha dato vita alla grande realtà industriale – e non solo – che è Modena oggi.

Il boom economico che si è consolidato tra gli anni '70 e '90 grazie a imprenditori coraggiosi e geniali, era ancora lontano. In quel momento bisognava fare i conti con oltre 250 fabbriche rase al suolo e con il comparto agricolo in ginocchio.

«**Il nostro giornale** – ha scritto Roberto G. Rolando, già responsabile del Carlino Modena, nel 2010, in occasione dei 125 anni del Carlino – riferiva puntualmente i grandi avvenimenti ma continuava a svolgere il suo ruolo di servizio ai cit-

tadini». Questo è stato il Carlino quando era indispensabile sapere dove trovare il sale e lo zucchero o dove poter guardare un film per distrarsi dai problemi quotidiani. E questo è og-

gi: un punto di riferimento, «uno di famiglia» (come disse il grande imprenditore Luigi Cremonini, patron del gruppo Inalca) a cui poter raccontare tutti i problemi, un amico da chiamare per capire come risolvere qualcosa, per denunciare cosa non va nel quartiere o semplicemente per raccontare la propria opinione. Il Carlino è la casa di tutti. Da sempre. E ha accompagnato, in questi 80 anni, la crescita e lo sviluppo di un territorio che, a partire dagli anni Cinquanta, ha cominciato a industrializzarsi trasformandosi da centro agricolo a polo manifatturiero.

Ma sono stati gli anni Sessanta a rappresentare una vera svolta per Modena e per la sua ricca e vivace provincia. In redazione, che era in via Faloppia, in pieno centro, c'era il capo pagina Candido Bonvicini che aveva preso le redini, nel '62, da Velello Muratori. In quegli anni nascono aziende che diventeranno famose nel mondo: la Ferrari a Maranello, la Maserati, le imprese meccaniche, ceramiche e alimentari. La città vive una notevole espansione urbana, con la costruzione di nuovi quartieri e infrastrutture. La forte presenza del movimento sindacale e operaio, in linea con la tradizione emiliana, porta negli anni Settanta a conflitti sociali e a trasformazioni. Toccherà alla redazione guidata da Graziano Manni, capo dal 1970 al 1992 con la sede che si era intanto trasferita in via Emilia Est, a due passi da Largo Ga-



06/10/2025

Pag. 4

140 IL RESTO DEL CARLINO

il Resto del Carlino

ribaldi, raccontare sulle nostre pagine un periodo segnato da scioperi, proteste e lotte sociali, legate soprattutto al mondo del lavoro e dell'istruzione. Lo sviluppo industriale non si è mai fermato, ma iniziarono anche le prime crisi settoriali. «Si trattava – ha scritto Manni in

occasione dei 125 anni del Carlino – di mostrare quanto possibile di ciò che stava dietro le quinte di una amministrazione imperniata sullo strapotere di un Partito Comunista che governava grazie a un consenso di oltre il 54% dei voti». Scavare, capire e poi raccontare, con trasparenza, correttezza e precisione per dare ai modenesi gli strumenti per poter capire, analizzare e valutare. Ma quelli erano anni in cui Modena si stava anche affermando come centro culturale, con eventi e istituzioni come il Teatro Comunale e il Conservatorio Vecchi-Tonelli. Ma è negli anni '80 che siamo diventati un centro importantissimo per la musica grazie a Luciano Pavarotti, Mirella Freni, Leone Magiera e tanti altri. Sotto la Ghirlandina ci si nutre di lirica tanto che questa tradizione, è sfociata, negli ultimi anni, nel Festival del Belcanto.

Negli anni Novanta anche Modena ha vissuto la crisi industriale globale ma è stata capace di reagire puntando sull'alta tecnologia, sulla formazione (l'Università di Modena e Reggio Emilia si sviluppa molto) sui servizi avanzati e rafforzando quello che sarà il settore che ci contraddistingue ancora oggi: l'enogastronomia. Modena diventa simbolo della cucina emiliana, grazie anche a grandi chef come Massimo Bottura e ai suoi prodotti unici come l'Aceto balsamico tradizionale e il Lambrusco. A capo della redazione, in quegli anni, c'è Giorgio Corzolani. «Rispetto al 1946 – scriveva Corzolani – tutto è cambiato: lo stile tipografico, il linguaggio, la scelta delle

il Carlino è sempre stato lì

notizie, la titolazione. Siamo cambiati, ma in meglio o in peggio?». E' una domanda che vale ancora oggi, che ci facciamo ogni giorno e che ha un'unica risposta: qualunque sia la forma, il veicolo o il modo, la cosa importante è che l'informazione deve continuare a correre perché solo così riusciremo, insieme, a difendere la democrazia.

E siamo agli anni 2000, all'inizio dei quali l'internazionalizzazione delle imprese è stata protagonista insieme alla necessità di ragionare sul tema della sostenibilità. Il settore cultura-

le, in questi anni, si è arricchito ulteriormente facendo di Modena non solo una città produttiva ma anche 'di cultura': mostre, musei (come il Museo Enzo Ferrari), eventi musicali. L'innovazione e l'abitudine a guardare sempre oltre è tra i motivi per cui proprio qui nascono distretti industriali che rappresentano ancora oggi eccellenze mondiali: il biomedicale nella Bassa, la ceramica nel distretto Sassolese, l'agroalimentare, la moda a Carpi, solo per citarne alcune. Neanche il sisma del 2012, uno dei momenti più tragici e difficili per la nostra

terra, ha fermato i modenesi che, dopo un primo momento di comprensibile choc, hanno reagito ricostruendo tutto e senza mai fermare la produzione industriale.

Ancora oggi Modena continua a puntare sulla cultura (Festival Filosofia, Musei civici, Teatro Pavarotti-Freni), sul turismo e sullo sport. La gastronomia ha ottenuto riconoscimenti mondiali, in particolare con il ristorante Osteria Francese di Massimo Bottura, più volte eletto miglior ristorante al mondo. E il Carlino è ancora qui a raccontare tutto questo.



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



**Dal dopoguerra
al boom economico
fino ad oggi:**

06/10/2025
Pag. 4
140 IL RESTO DEL CARLINO

il Resto del Carlino

I capi e le sedi

IERI E OGGI



La redazione, quando nacque il Carlino Modena il 14 febbraio del 1946, era nel cuore storico, a due passi dall'Accademia Militare e dal Duomo in via Farini 1 (nella foto) dove rimase fino al 28 agosto del 1948 quando traslocò in via Donzi 4. Il primo responsabile della pagina modenese fu Ostilio Lucarini che prese le redini nel 1946 e le passò, nel 1955 a Velello Muratori. Poi arrivarono Candido Bonvicini (dal '62 al '70), Graziano Manni fino al 1992, Giorgio Corzolani, Roberto G. Rolando, Eugenio Tangerini, Beppe Boni e Barbara Manicardi, attuale caposervizio di Modena.

In totale, e di pari passo con la crescita della redazione e del nostro giornale, sono stati cinque i traslochi successivi a via Donzi: dal 1951 in via Gherarda, dal 1955 in via Taglio, dal 1959 in via Falloppia e dal 1964 in via Emilia Est dove il Carlino Modena è rimasto fino al 1994 quando è approdato in via Zucchi dove ancora si trova.

BUONA LA PRIMA



Sulla prima pagina della prima edizione del Carlino Modena, all'interno del Giornale dell'Emilia uscita il 14 febbraio del 1946, c'erano gli articoli dei giornalisti, gli annunci pubblicitari e le necrologie tutte in un unico foglio, appunto. La grafica, il modo di titolare, l'impaginazione sono ovviamente del tutto diversi rispetto ad oggi. Quella che giornalisticamente si chiama apertura è dedicata alle elezioni amministrative con la comunicazione del prefetto relativa alla data del voto: il 31 marzo. Viene sottolineata anche l'esclusione dei gerarchi fascisti dalle liste elettorali. Si parla poi della «Benefica attività nella nostra provincia del ministero dell'assistenza post bellica» con 25mila assistiti per oltre 11 milioni al mese. E ancora compare in basso il «Censimento obbligatorio dei disoccupati del comune» con tutte le istruzioni e a fianco gli spettacoli in programmazione al teatro Storchi («L'ottava moglie di Barbablu») e al Teatro del Popolo alla stazione ferroviaria provinciale dove andava in scena «Orizzonti». Non mancavano le notizie di nera con rapine, un annegato e un arresto. E i consigli: «non lasciate incustodite le biciclette» e «attenti ai pollai».



1 Franco Poveri con la famiglia



Enzo Ferrari



Telefunco Fini

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

12/10/2025
Pag. 47

GAZZETTA DI MODENA

Rugby Presentata la formazione e anche le nuove maglie. Freddi: «Un grande orgoglio, la storia continua» Modena “formato Serie A”: serata di gala da Giacobazzi

Enrico Freddi

Nella foto
il presidente
del Modena
Rugby 1965

DC

di **Luca Beltrami**

Il nuovo Modena Rugby formato Serie A ha svelato la nuova stagione a Nonantola, nella Cantina e Museo del title sponsor Giacobazzi. Tra una monoposto di Gilles Villeneuve e una bici di Marco Pantani, i biancoverdeblù si sono ritrovati per presentare il campionato che partirà tra sette giorni esatti, alla presenza di sponsor e partner istituzionali. «La promozione dello scorso anno – ha spiegato nel suo intervento il presidente Enrico Freddi – appartiene a tutto il

club ed è stato motivo di orgoglio aver raggiunto questo risultato con quasi tutti i giocatori provenienti dal settore giovanile. L'augurio è mantenere lo stesso spirito che ha caratterizzato la stagione scorsa, consapevoli della responsabilità di rappresentare la nostra città e le tante aziende partner che ci affidano la loro immagine». All'evento era presente anche il delegato provinciale Coni Francesco Sgarbi e l'assessore allo Sport del Comune di Modena Andrea Bertolamasi, che ha ribadito il sostegno dell'ente alla società:

Modena Rugby 1965

La squadra ospite del title sponsor Giacobazzi

«Il risultato sportivo non è altro che la dimostrazione che investire sulle nuove generazioni, com'è nella filosofia del club, è la strada giusta. Come Amministrazione continuiamo a essere vicini al Modena Rugby 1965 e confermiamo la volontà di investire nell'impiantistica sportiva, compreso lo stadio del rugby di Collegarola». Il padrone di casa, Giovanni Giacobazzi, ha sottolineato che «per la famiglia Giacobazzi è un onore abbinare il proprio nome a quello del Modena Rugby 1965, ed è un'emozione particolare farlo proprio in questo luogo,

che voi ragazzi avete contribuito a ripulire nei giorni dell'alluvione. Da modenese, il fatto che il club investa sul tessuto sociale ci rende ancora più fieri». Davanti a partner storici come Pier Luigi Bancalè di Agenzia Generali Via Emilia Est e nuovi come FormBags, Bunker e il Gruppo Fini, a Nonantola con il direttore generale Roberto Vaccari e la brand manager Roberta Morini, sono state svelate le nuove maglie di gara targate Macron e al gruppo guidato dall'allenatore Gianluca Guareschi e dal capitano Marco Venturelli sono state consegnate la coppa e le medaglie della Fir per la



vittoria dello scorso campionato, prestigioso sigillo di una stagione indimenticabile. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA



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

GRUPPO FINI

Focus sui legumi strumento di salute



LORENZA BARETTI
BRAND MANAGER LE
CONSERVE DELLA NONNA

» È sul segmento dei legumi che, per il comparto delle conserve vegetali, Gruppo Fini sta puntando con il marchio Le Conserve della Nonna. Si tratta di un segmento in

crescita costante ormai da anni, poiché nella dieta degli italiani i legumi si stanno sempre più affermando come sostituti della carne, per motivazioni di carattere sia salutistico, sia etico.

"Le nostre performance in questo settore sono molto positive e stiamo crescendo più del mercato, grazie a rotazioni in aumento (+7,5% a volume e +9,6% a valore, secondo dati Circana ytd giugno 2025, I+S+LSP), segno che il consumatore riconosce e apprezza la qualità dei nostri prodotti -precisa Lorenza Baretto, brand manager Le Conserve della Nonna-. Per quanto riguarda le materie prime, **investiamo sempre nella selezione delle migliori varietà di legumi a livello mondiale, perché le nostre referenze sono confezionate in vasetti di vetro trasparente**, quindi oltre che buone devono essere anche belle da vedere, cosicché la loro qualità e integrità possa essere apprezzata a prima vista; molto apprezzata è in particolare la qualità dei nostri ceci e fagioli.

Per i prossimi mesi abbiamo in cantiere un allargamento della nostra proposta, per offrire al consumatore qualità e contenuto di servizio".

PRODOTTI

Novità di prodotto e immagine per Le Conserve della Nonna

Lo storico marchio modenese Le Conserve della Nonna ha introdotto la nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto", pensata per chi desidera ridurre il consumo di sodio senza rinunciare al gusto. Il prodotto, in vetro da 420 g, è realizzato con pomodori



La nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto" de Le Conserve della Nonna.

dori 100% italiani dell'Emilia-Romagna, lavorati da freschi per preservarne sapore e proprietà nutritive.

La passata consente di personalizzare le ricette secondo le proprie esigenze alimentari e si inserisce nella filosofia dell'azienda di offrire prodotti genuini e di filiera corta.

Anche questa novità, come il resto della gamma de Le Conserve della Nonna, presenta un nuovo packaging che unisce tradizio-

ne, qualità e trasparenza, senza rinunciare alla genuinità che da sempre lo contraddistingue.

La nuova veste grafica, caratterizzata da illustrazioni acquarellate, denominazioni ben leggibili, texture effetto materico e claim dedicati ai punti di forza del prodotto, nasce per rendere i vasetti ancora più riconoscibili a scaffale e comunicare in modo diretto i valori del brand: ingredienti selezionati, filiera corta e ricette semplici dal gusto autentico.

Ogni confezione vuole evocare la cucina di casa e il piace-

re delle conserve preparate in famiglia, riportando al centro la tradizione e la cura artigianale. Un restyling che non cambia l'essenza del marchio, ma la racconta in modo più immediato, rafforzando il legame con consumatori sempre più attenti alla provenienza e alla qualità di ciò che portano in tavola.

Il nuovo look sarà introdotto progressivamente su tutte le linee di prodotto, confermando la filosofia che ha reso celebre Le Conserve della Nonna: trasparenza, semplicità e autenticità.



**TESTATE
ONLINE**

Ottobre 2025





DISTRIBUZIONE MODERNA
 il primo quotidiano online sulla GDO

VIDEO
TGDO
PODCAST
DM MAGAZINE
PL MAGAZINE
SPECIA

#SPECIALE CARREFOUR

Finì: restyling e nuove ricette per rafforzare il legame con la tradizione emiliana




■ redazione

Finì compie un nuovo passo nella sua storia con un restyling grafico completo che rinnova l'immagine senza intaccarne l'anima, rafforzando il legame profondo con le sue origini.

1. **Innovazione e tradizione**
2. **Nuova architettura di gamma**

Innovazione e tradizione

Il progetto intreccia innovazione visiva e fedeltà alla tradizione, riaffermando il ruolo di Finì come custode delle ricette emiliane e introducendo una nuova architettura di gamma insieme a numerose **novità di prodotto**.

Il nuovo pack design ha uno stile autentico e un tocco artigianale, che racconta con chiarezza ed eleganza le origini, l'identità e i valori del brand Finì. Un system di linea chiaro e distintivo pensato per rendere più semplice la scelta a scaffale, mantenendo forte il legame con l'identità del marchio rappresentata dall'iconico colore blu Finì, comune a tutte le linee.

I nuovi pack, disponibile a partire dall'autunno 2025, garantiscono **maggior trasparenza**, grazie a **finestre libere da grafica ai lati** della confezione che rendono evidente la qualità del prodotto. Lo **storytelling in apertura** racconta origini e specificità di ogni gamma. I **claim sono bene in evidenza** per comunicare le distintività degli ingredienti utilizzati.

Nuova architettura di gamma

Il lancio del nuovo pack design sarà anche l'occasione per inaugurare una nuova architettura di gamma che avrà come capisaldi tre linee di prodotto con posizionamenti chiari e differenzianti, tutte accomunate da un'unica anima emiliana.

Antica Bottega, il cuore della tradizione e linea mainstream è ispirata ai grandi classici, con sette referenze che coprono i segmenti principali: Tortellini prosciutto crudo e parmigiano reggiano, Tortellini carne, Ravioli al brasato, Tortelloni ricotta e spinaci, Ravioli ricotta ed erbe, Tortelloni funghi porcini, Ravioli asparagi.

Le ricette italiane, la linea premium con ricette ispirate alle specialità regionali come Ravioli cacio e pepe, Ravioli scamorza e radicchio, Ravioli salsiccia e friarielli a cui si aggiunge la **novità Ravioli burrata e prosciutto crudo**, ricetta che propone il classico abbinamento in grande trend negli ultimi tempi.

Le ricette della tradizione, l'eccellenza emiliana dal packaging blu scuro con illustrazioni vintage, dettagli oro e icone di Modena come il Duomo e la famosa torre Ghirlandina. Sfoglia rustica e ingredienti tipici contraddistinguono tutte le referenze della nuova linea. Agli iconici Tortellini emiliani si affiancheranno due gustose **novità: Tortelloni ricotta vecchia Modena** con Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi e Aceto Balsamico di Modena Igg, e i **Ravioli di zucca alla modenese** con Parmigiano Reggiano e amaretti.

"Non siamo solo un marchio storico: siamo custodi della tradizione emiliana – afferma **Roberta Morini, brand manager di Finì Pasta Fresca** –. Manteniamo vive le ricette autentiche con ingredienti selezionati e processi fedeli all'arte della **pasta fresca**. La nuova veste grafica è un impegno chiaro verso i nostri consumatori, sia con le referenze presenti che con le novità che stiamo presentando per ampliare ulteriormente l'offerta e andare a soddisfare qualsiasi tipo di gusto e preferenza".

COMUNICAZIONE E MARKETING | 30 Settembre 2025



FOODaffairs

CLASSIFICHE TREND NOVITÀ CONSUMI COMUNICAZIONE BUSINESS - TURISMO

Home / 2025 / Settembre / 30 / Gruppo Fini presenta i nuovi Girasoli senza lattosio, restyling packaging, passata senza sale

NOVITÀ

Gruppo Fini presenta i nuovi Girasoli senza lattosio, restyling packaging, passata senza sale e linea pesti

Il Gruppo Fini, storica realtà modenese e cuore della Food Valley italiana, sarà presente ad Anuga 2025 a Colonia dal 4 all'8 ottobre con uno stand ricco di novità. L'azienda presenterà nuove referenze dei marchi Fini e Le Conserve della Nonna, con un assortimento che unisce tradizione, autenticità e qualità a una costante capacità di innovare. Lo stand sarà visitabile al C062 - Hall 5.1.

Finì: packaging rinnovato e nuove ricette senza lattosio

Ad Anuga, Fini Pasta fresca si presenta con un restyling completo del packaging e con un ampliamento di gamma che conferma la missione di custodire e innovare l'arte della pasta fresca emiliana. Debutteranno i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio, un formato dal gusto ricco e differenziante che completa la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio lanciata a febbraio con Tortellini al prosciutto crudo, Ravioli ricotta e spinaci, Ravioli mozzarella e pomodoro.

Il rinnovamento grafico e le nuove ricette coinvolgono anche le tre linee identitarie e rappresentative: Antica Bottega, Le Ricette Italiane e Le Ricette della Tradizione. Tra le novità spiccano proposte gourmet come i Ravioli Burrata e Prosciutto Crudo e i Tortellini Vecchia Modena con Parmigiano Reggiano 30 mesi e Aceto Balsamico di Modena IGP.

Le Conserve della Nonna: nuove linee senza sale e pesti innovativi

Le Conserve della Nonna risponde alle nuove esigenze di consumo con la Passata di Pomodoro Senza Sale Aggiunto, preparata con pomodori 100% emiliani lavorati da fresco. Disponibile da settembre 2025 in vetro da 420 g, è ideale per chi desidera un'alimentazione equilibrata senza rinunciare al gusto.

A ottobre debutterà anche la nuova Linea di Pesti e Condimenti, caratterizzata da percentuali di materia prima superiori alla media di mercato, ricette essenziali e gusto autentico. La gamma include varianti come Radicchio e Speck, Pesto Funghi con il 70% tra champignon e porcini, Pesto alle Verdure con peperoni, zucchine, melanzane e cipolle, oltre a Cacio e Pepe, Pesto Peperoni e Mandorle e Pesto Broccoli e Cime di Rapa. Una proposta pensata per una cucina contemporanea, genuina e creativa.

Tradizione ed evoluzione nella Food Valley

Con queste novità, il Gruppo Fini ribadisce il proprio ruolo di pioniere della tradizione evolutiva. L'azienda resta fedele alle radici emiliane e al Made in Italy più autentico, continuando ad ascoltare i consumatori e ad anticipare i loro bisogni. Un percorso che porta in tavola qualità, gusto e innovazione, con una premiumness accessibile e vicina alle famiglie.

MEDIA KEY HOME NEWS MAGAZINE > AWARDS > KEYVOICE PODCAST > SHOP

AZIONI & CARTELE EVENTI & SPONSORING

GRUPPO FINI AD ANUGA CON TANTE GUSTOSE NOVITÀ: TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE EMILIANA

Publicato da Redazione 30/09/2025



La storica realtà modenese presenta una ricca offerta e numerose referenze che uniscono territorio, autenticità, qualità e tradizione a una costante capacità di innovare.

Il Gruppo Fini, storica realtà modenese e cuore pulsante della Food Valley italiana, conferma la propria presenza ad **Anuga 2025** (Colonia, 4-8 ottobre) con uno stand ricco di novità e un'offerta che unisce **autenticità, qualità e tradizione** a una costante capacità di innovare. L'appuntamento è allo **Stand C062 - Hall 5.1**, dove i visitatori potranno scoprire tutte le nuove referenze dei marchi **FINI** e **Le Conserve della Nonna**.

Ambasciatore della vera cucina italiana, il Gruppo Fini valorizza da sempre **ingredienti selezionati, filiere corte e ricette autentiche**. Accanto ai grandi classici, ad Anuga debutta con un'offerta rinnovata, capace di intercettare le esigenze dei consumatori moderni: dal **senza lattosio al senza sale**, fino a nuove linee premium che interpretano in chiave contemporanea la tradizione gastronomica italiana.

A Colonia FINI - Pasta fresca presenta un **restyling completo del packaging** e un ampliamento di gamma che conferma la sua missione: custodire e rinnovare l'arte della pasta fresca emiliana. A partire dai nuovi **Girasoli Robiola e Speck senza lattosio (250 g)**, una ricetta golosa che arricchisce la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio, nata a febbraio e già protagonista sul mercato con Tortellini al prosciutto crudo, Ravioli ricotta e spinaci, Ravioli mozzarella e pomodoro. Ora l'incontro tra robiola delattosata e speck, in un formato dal gusto ricco e differenziante, pensato per chi cerca piacere e digeribilità completa una gamma che offre nuove possibilità di consumo e un alto indice di gradimento.

Il restyling grafico e le nuove ricette interessano anche le tre linee identitarie e rappresentative: **Antica Bottega, Le Ricette Italiane e Le Ricette della Tradizione**, con l'ingresso di proposte gourmet come i Ravioli Burrata e Prosciutto Crudo e i Tortelloni Vecchia Modena con Parmigiano Reggiano 30 mesi e Aceto Balsamico di Modena IGP.

Anche **Le Conserve della Nonna** risponde alle nuove esigenze di consumo con la **Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto"**, pensata per chi desidera un'alimentazione equilibrata senza rinunciare al gusto, nata da **pomodori 100% emiliani lavorati da fresco**. Disponibile in vetro da 420 g da settembre 2025, è ideale per ricette personalizzate e diete controllate. Un'ulteriore dimostrazione dell'impegno del brand nel coniugare **salute, genuinità e tradizione**.

Da ottobre debutta anche la **Nuova Linea di Pesti e Condimenti**, una gamma innovativa, caratterizzata da **percentuali di materia prima superiori alla media del mercato**, ricette essenziali e gusto autentico, con un assortimento variegato e decisamente invitante: Radicchio e Speck, Pesto Funghi (70% funghi champignon e porcini), Pesto alle Verdure (70% peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), Cacio e Pepe, Pesto Peperoni e Mandorle, Pesto Broccoli e Cime di Rapa. Una linea pensata per una cucina **creativa, genuina e contemporanea** che conferma la filosofia del marchio: *buona, genuina, fatta bene*.

Con queste novità, il Gruppo ribadisce il proprio ruolo di **pioniere della tradizione evolutiva**: restare fedeli alle radici emiliane e al *Made in Italy* più autentico, senza smettere di ascoltare i consumatori e anticiparne i bisogni. Una **premiumness** capace di portare in tavola gusto e qualità per tutti.

ilGolfo24.it
Quotidiano di Ischia e Procida

Home / CULTURA & SOCIETÀ / Giornate FAI d'autunno, oggi e domani visite anche a Ischia

CULTURA & SOCIETÀ

Giornate FAI d'autunno, oggi e domani visite anche a Ischia

11 Ottobre 2025

5 minuti di lettura

Caserta, Real Vecchia e Tempio del SS. Sacramento © FAI

7 5 Beni salvati e recuperati, di cui 59 aperti regolarmente al pubblico – nel 2024 visitati da oltre 1 milione e centomila persone – e 16 attualmente in restauro, migliaia di altri luoghi valorizzati in iniziative e progetti locali e nazionali, oltre 300.000 iscritti, più di 16.000 volontari in tutta Italia, una sola missione: prendersi cura del patrimonio storico, artistico e paesaggistico del nostro Paese. È l'obiettivo del FAI – Fondo per l'Ambiente Italiano ETS fin dal 1975, quando Giulia Maria Crespi, Renato Bazzoni, Alberto Predieri e Franco Russoli hanno dato vita alla Fondazione per salvare luoghi dimenticati o trascurati ma meritevoli di essere mantenuti, aprendoli al pubblico e rendendoli fruibili, vissuti, curati. Quest'anno il FAI festeggia i cinquant'anni dalla sua nascita, cinquant'anni di "un civile servizio" che svolge quotidianamente a fianco delle istituzioni, con i cittadini e per il Paese, con una missione che si inverte nella cura e nella salvaguardia di luoghi speciali, dai castelli alle ville, dai parchi alle abbazie, passando per vallate alpine, baie marine ed edifici rurali e industriali, per un totale di oltre 85.000 mq di edifici storici tutelati e più di 8,6 milioni di mq di paesaggio protetto. Un impegno concreto e minuzioso, che ha visto il FAI, dal 1975 al 2024, raccogliere e investire in restauri a servizio della collettività oltre 162 milioni di euro. Da inizio anno ad oggi la Fondazione ha seguito 150 cantieri e progetti, prevedendo una spesa di circa 11 milioni di euro per restauro, conservazione, valorizzazione e manutenzione dei Beni.

Ercolano (NA), Real Osservatorio Vesuviano © Gruppo FAI Vesuvio

«Curiamo con passione e professionalità 75 Beni rappresentativi del patrimonio italiano, sono l'identità del nostro Paese: 85.000 metri quadrati di edifici storici e 8,6 milioni di metri quadrati di paesaggio. Il FAI li studia, li restaura, li gestisce, li mantiene, li valorizza, li promuove e li apre per sempre e per tutti. Dal 1975 abbiamo investito solo per restauri, conservazione e manutenzione, escludendo innumerevoli altre voci di costo, oltre 162 milioni di euro. Per i prossimi tre anni abbiamo in agenda numerosi e significativi cantieri legati alle nuove aperture e ai miglioramenti che abbiamo pensato per i nostri Beni, pianificando investimenti per 26 milioni di euro» afferma Davide Usai, Direttore Generale FAI.

E proprio per poter continuare a perseguire i suoi importanti obiettivi la Fondazione lancia – attraverso la grande campagna nazionale di sensibilizzazione e raccolta fondi "Ottobre del FAI", appena partita – un nuovo appello affinché sempre più persone partecipino attivamente alla tutela e alla valorizzazione del nostro straordinario patrimonio di storia, arte e natura, sostenendo i progetti e le attività portate avanti dal FAI.

Il mese di ottobre ha da sempre un'importanza strategica per la Fondazione, soprattutto grazie alle Giornate FAI d'Autunno, l'amato e atteso evento di piazza autunnale dedicato alla scoperta dei tantissimi e multiformi tesori che si celano, inaspettati e stupefacenti, in ogni angolo del nostro Paese. Per questo motivo, ottobre sarà "il mese del patrimonio". Che è di tutti, e verso cui tutti hanno una responsabilità. Non a caso, lo slogan dell'Ottobre del FAI è "il futuro dell'Italia nelle nostre mani": perché il destino dell'Italia è davvero nelle nostre mani, e ciascuno di noi può compiere gesti, anche piccoli, che fanno la differenza, contribuendo, secondo le proprie possibilità, a un cambiamento.

Napoli, Complesso del Monastero Regina Coeli © FAI

Durante l'Ottobre del FAI sarà possibile sostenere la Fondazione e contribuire alla tutela e alla valorizzazione del nostro patrimonio culturale in tanti modi:

- Con la Tessera FAI: dal 2 al 12 ottobre, per chi si iscrive la prima volta al FAI, è prevista un'agevolazione di 10 € in meno.
- Partecipando alla quattordicesima edizione delle Giornate FAI d'Autunno, il fulcro della campagna, in programma sabato 11 e domenica 12 ottobre. Oltre 700 luoghi eccezionali, solitamente non visitabili, poco conosciuti e lontani dai consueti itinerari turistici, verranno aperti al pubblico in oltre 350 città italiane, grazie all'impegno e all'entusiasmo delle Delegazioni FAI e dei Gruppi FAI sul territorio, con l'importante partecipazione dei giovani volontari. Ad ogni visita si potrà sostenere la missione del FAI con una donazione (comunicato stampa sull'evento e selezione "chicche" in allegato. Elenco completo delle aperture e modalità di partecipazione su www.giornatefai.it).

Gli iscritti al FAI e chi si iscriverà per la prima volta durante l'evento potranno beneficiare degli ingressi prioritari in tutti i luoghi aperti e di visite e aperture riservate in molte città e altre opportunità e iniziative speciali.

- Partecipando alle iniziative delle aziende partner della campagna:

Pozzuoli (NA), Accademia Aeronautica © Accademia Aeronautica

Dal 6 ottobre al 9 novembre in tutti gli ipermercati (per La grande I), i supermercati UNES, gli store Il Viaggiatore Goloso e le pizzerie Romantica, sarà possibile aggiungere 2 o 5 euro alla spesa per ricevere in cambio uno speciale segnalibro piantabile o, per chi sceglie di donare 5 euro, la FAI Donor Card, valida come ingresso omaggio in un Bene FAI su tutto il territorio nazionale.

Dall'1 al 31 ottobre presso tutti i punti vendita Coop Lombardia della regione sarà possibile fare una donazione in cassa di 5 euro per ricevere in cambio la FAI Donor Card valida come ingresso omaggio per andare alla scoperta di uno dei tanti Beni FAI. Infine, dal 6 al 12 ottobre, la Rai, in collaborazione con il FAI, dedicherà al patrimonio culturale italiano una settimana di sensibilizzazione declinata su tutti i mezzi e per tutti i target, in linea con la missione del Servizio Pubblico.

Grazie dunque a tutte le aziende che sostengono l'"Ottobre del FAI": Gruppo per Canova, da 16 anni principale partner del progetto, coinvolgerà la propria rete di Ipermercati e Supermercati proponendo ai clienti questa importante iniziativa e, per la prima volta, includerà nel progetto di raccolta fondi anche le pizzerie Romantica; Conad Nord Ovest, nuovo sostenitore del FAI, che condivide l'impegno a valorizzare ciò che rende unico il nostro Paese e a generare valore nei territori. Comunità, eccellenze enogastronomiche e luoghi della cultura rappresentano parte integrante dell'identità di Conad Nord Ovest e del suo modo di fare impresa; Coop Lombardia, già vicina alla Fondazione e da sempre legata al territorio in cui è presente, che ha scelto di consolidare la collaborazione aderendo alla campagna per sensibilizzare i propri clienti a sostenere il FAI.

Si ringrazia la Rappresentanza in Italia della Commissione europea, da anni al fianco del FAI in occasione degli eventi nazionali. Nel corso delle Giornate FAI d'Autunno cinquanta siti storici, artistici e culturali destinatari di finanziamenti europei o rappresentativi delle politiche europee, saranno visitabili a testimonianza dell'impegno dell'Europa nella salvaguardia e sviluppo del patrimonio culturale italiano ed europeo. Le Giornate FAI d'Autunno 2025 si svolgono con il Patrocinio del Ministero della Cultura, di tutte le Regioni e le Province autonome italiane.

Si ringraziano la Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento della Protezione Civile, da tempo al nostro fianco con i suoi volontari, e il Ministero della Difesa, lo Stato Maggiore della Difesa e le Forze armate che hanno concesso l'apertura di alcuni loro luoghi simbolo. Si ringrazia il Fondo Edifici di Culto per averci concesso l'apertura di alcune chiese di sua proprietà nell'ambito dell'accordo di collaborazione siglato con il Ministero dell'Interno. Un ringraziamento per il generoso sostegno alla buona riuscita della manifestazione all'Arma dei Carabinieri e alla Croce Rossa Italiana.

CLASSIFICHE
TREND
NOVITÀ
CONSUMI
COMUNICAZIONE
BUSINESS -
TURISMO

Home / 2025 / Ottobre / 13 / 1 Modena Rugby 1965 festeggia il ritorno in Serie A con Gruppo Fini nuovi partner

COMUNICAZIONE

Il Modena Rugby 1965 festeggia il ritorno in Serie A con Gruppo Fini nuovo partner




Modena celebra un ritorno storico: dopo dodici anni, il Modena Rugby 1965 – targato Giacobazzi – conquista la Serie A con un turno d'anticipo. Un traguardo importante che segna una nuova stagione di entusiasmo per la città e per una società profondamente radicata nel territorio. A sostenerla ora c'è un partner d'eccezione: il **Gruppo Fini**, marchio simbolo della tradizione modenese, da sempre vicino allo sport e alla comunità locale.



Gruppo Fini scende in campo con il Modena Rugby 1965: un'alleanza che unisce sport, territorio e valori condivisi

L'accordo tra Gruppo Fini e Modena Rugby 1965 nasce da valori comuni: passione, impegno, rispetto e spirito di squadra. La società sportiva – riconoscibile dal suo iconico logo con **Luigi Alberto** – oggi può contare su un'infrastruttura moderna di 63mila metri quadrati, con tre campi regolamentari (due dei quali illuminati), una palestra, un'infermeria e una Club House di 650 mq, cuore pulsante della vita sociale e sportiva.

Il sostegno al Modena Rugby si inserisce in un percorso coerente di **responsabilità territoriale** da parte del Gruppo Fini, già partner della Mezza Maratona d'Italia e del Volley Femminile Modena iniziative che confermano la volontà dell'azienda di promuovere realtà che diffondono valori positivi come inclusione, cultura del lavoro e benessere.



“Siamo felici di sostenere una realtà che raccoglie tanti giovani intorno ai sani valori dello sport,” afferma **Veronica Iannarella**, Direttrice Marketing di Gruppo Fini S.p.A. “Vediamo lo sport come un volano di formazione e aggregazione. Questa partnership guarda al futuro con fiducia, condividendo principi come forza, determinazione, rispetto e qualità della vita.”

Un entusiasmo condiviso anche dal presidente del Modena Rugby 1965, **Enrico Freddi**:

“Siamo orgogliosi di iniziare questa collaborazione con un'azienda come Gruppo Fini legata a doppio filo alla nostra città: il marchio comparirà sulle maglie della Prima Squadra e sarà presente come fornitore negli eventi allo stadio 'Luciano Zanetti' di Collegivola. Ringraziamo il Gruppo Fini per la fiducia e per aver creduto nel nostro progetto sportivo e umano.”

GRUPPO FINI AL FIANCO DEL MODENA RUGBY 1965

Publicato da Redazione 13/10/2025



Siglato il patto tra due realtà modenesi che condividono valori profondi e una visione comune. Insieme per valorizzare il proprio territorio e un ritorno in Serie A che profuma di casa, tradizione e impegno per il domani.

Modena festeggia un ritorno storico: a dodici anni di distanza dall'ultima volta, il **Modena Rugby 1965, targato Giacobazzi, ha riconquistato la Serie A con un turno d'anticipo**. Un traguardo importante per una società che affonda le radici nel territorio e nella tradizione che oggi può contare sul sostegno di un partner prestigioso come il Gruppo Fini, azienda modenese da sempre vicina allo sport e alla comunità locale.

La società sportiva che ha come logo il simpatico **Lupo Alberto**, l'iconico personaggio dei fumetti oggi può contare su un'infrastruttura d'eccellenza che si estende su **63mila metri quadrati**. Comprende tre campi regolari omologati (di cui due illuminati), un campo da allenamento di 4mila mq, una tribuna da 500 posti a sedere (con capienza complessiva fino a 1000 persone), quattro spogliatoi, una palestra, un'infermeria e una Club House di 650 mq, vero cuore pulsante della vita sportiva e sociale della società.

Il sostegno al Modena Rugby si inserisce in un percorso coerente del Gruppo Fini che già lo scorso marzo ha sponsorizzato la **Mezza Maratona d'Italia**, evento simbolo di sostenibilità e benessere. Così come il ritorno nella pallavolo, con il sostegno al **Volley Femminile**, altra compagine tornata a gareggiare in massima serie. Con questa nuova sponsorizzazione, l'azienda conferma il proprio impegno per la valorizzazione del territorio, puntando su realtà che promuovono educazione, cultura del lavoro, inclusione, rispetto e spirito di squadra. "Siamo felici di sostenere una realtà che raccoglie tanti giovani intorno ai sani valori dello sport" – ha commentato **Veronica Iannarella**, Direttrice Marketing di Gruppo Fini S.p.A. – "Vediamo lo sport come volano positivo in termini di formazione e aggregazione. Questa sponsorizzazione guarda alla mèta, un futuro che ci auguriamo ricco di soddisfazioni, ponendoci come un partner solido, appassionato e coerente con una visione condivisa e valori che ci accomunano: forza, determinazione, rispetto, trasparenza, qualità della vita".

Un collaborazione salutata con entusiasmo anche dal **Presidente della Società Modena Rugby 1965 Enrico Freddi**: "Siamo molto felici di avere iniziato una partnership con il Gruppo Fini, una realtà non solo completamente italiana, ma dalle profonde radici modenesi. La sinergia con il Gruppo Fini si declinerà nella stampa del marchio sulle maglie da gioco della Prima squadra, che nei prossimi giorni sarà presentata ufficialmente, e nella presenza come fornitore nei diversi eventi che animeranno lo stadio 'Luciano Zanetti' di Collegarola durante l'intera stagione. A nome del club voglio rivolgere un sentito ringraziamento alla direzione del Gruppo Fini unitamente all'ufficio Marketing per il sostegno e la fiducia che ci è stata accordata".



Spot&Web • Newsletter del 13 ottobre 2025

Selezione del giorno, in ordine cronologico - 28 articoli

TELEVISIONE
Eccellente inizio di stagione per La7: ascolti e risultati digital in forte crescita

13/10/2025

MODALITÀ
Adorn celebra la libertà di stile con la nuova campagna "Style outside the box."

13/10/2025

FINANZIAMENTO
Paolo Gesa nominato Amministratore Delegato di Credito Lombardo Veneto

13/10/2025

MODALITÀ
Just Eat lancia in Italia la nuova campagna "Qualcuno ha detto Just Eat"

13/10/2025

ARTE E CULTURA
Inaugurato il Max Urban Lab in Piazza Mazzini a Roma

13/10/2025

MODALITÀ
Tappe a Brescia, Verona e Mantova: verso il Festival del Futuro

13/10/2025

MODALITÀ
Il potere delle parole nella lotta alla violenza

13/10/2025

SPORT AND WEB
Modena Rugby 1965 torna in Serie A con il sostegno del Gruppo Fini

13/10/2025

FINANZIAMENTO
Fenice CONAI 2025: premiati Bettini e Marin

13/10/2025

MODALITÀ
Barilla presenta il podcast "È sempre domenica"

13/10/2025

MODALITÀ
Roma ospita "DopoCinema", il primo fuorifestival del cinema

13/10/2025

Contribuisci e guadagna con Nielsen



Sponsorizzato da Nielsen

Partecipa al panel Nielsen: condividi dati su consumi e ricevi ricompense mensili

Unisciti ora

by Powerspace



SPOT and WEB

[AUDIOINTERVISTE](#) [SPECIALI](#) [CORSI](#) [ARRETRATI](#) [PODCAST](#) [DATI & CIFRE](#) [REDAZIONE](#) [SPOT AND JOB](#)

[RUBRICHE](#)

[Home](#) > [Sport and Web](#) > [Modena Rugby 1965 torna in Serie A e festeggia con il sostegno...](#)

Modena Rugby 1965 torna in Serie A e festeggia con il sostegno del Gruppo Fini

13 Ottobre 2025

Dopo dodici anni di attesa, il Modena Rugby 1965, targato Giacobazzi, conquista la promozione in Serie A con un turno d'anticipo. Un traguardo storico per una società che rappresenta da sempre il territorio modenese, la sua passione e la sua tradizione sportiva.

A celebrare questo successo arriva anche una nuova e prestigiosa partnership con il Gruppo Fini, azienda simbolo di Modena e da sempre vicina al mondo dello sport e della comunità locale.

Il club, riconoscibile dal simpatico Lupo Alberto sul logo, può oggi contare su una struttura all'avanguardia di 63mila metri quadrati, con tre campi omologati, una tribuna da 500 posti, una palestra, un'infermeria e una moderna Club House, cuore della vita sportiva e sociale della società.

Il sostegno del Gruppo Fini si inserisce in una strategia più ampia di promozione del territorio e dei suoi valori, dopo iniziative come la sponsorizzazione della Mezza Maratona d'Italia e il supporto al Volley Femminile modenese.

"Siamo felici di sostenere una realtà che raccoglie tanti giovani intorno ai sani valori dello sport," ha dichiarato Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Gruppo Fini S.p.A. "Lo sport è un volano positivo di formazione, aggregazione e rispetto. Guardiamo al futuro con entusiasmo e fiducia."

Un entusiasmo condiviso dal presidente del Modena Rugby 1965, Enrico Freddi: "Siamo orgogliosi di collaborare con un'azienda profondamente legata al nostro territorio. Questa sinergia rappresenta un passo importante per la crescita del club e per la diffusione dei valori che ci accomunano: passione, forza e spirito di squadra."

La partnership sarà visibile sulle nuove maglie della Prima squadra e negli eventi che animeranno lo stadio "Luciano Zanetti" di Collegarola, segnando l'inizio di una nuova stagione di sport e orgoglio modenese.



PROMOTION

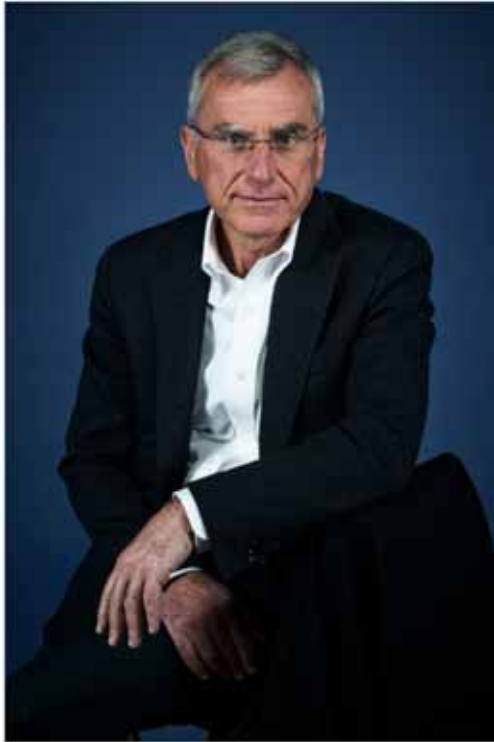
Home Chi siamo Magazine Abbonamenti Newsletter Contatti Library

LOYALTY • NEWS

20.000 utenti per Urkah, la fedeltà diventa gioco



Peo Nascimben | 18/10/2025



In pochi mesi **Urkah** ha superato i 20.000 iscritti, elaborato 100.000 scontrini e completato mezzo milione di infogame. Numeri che raccontano molto più del successo di un'app: rappresentano la conferma di un modello che convince per la scelta di unire logiche di rewarding, intrattenimento e conoscenza reciproca tra brand e persone.

Nata da un'intuizione di **Fausto Ortolani**, **Urkah** è una piattaforma di rewarding multibrand dedicata ai beni di largo consumo. Un ecosistema condiviso, in cui le aziende possono incontrare i consumatori in modo diretto, semplice e misurabile. "Viviamo in un mondo di overload digitale – spiega Ortolani – in cui per i brand diventa sempre più difficile convincere le persone a scaricare e utilizzare le app. **Urkah** nasce proprio per questo: un'unica piattaforma, multibrand e multistore, dove ogni scontrino vale punti, premi e soprattutto relazioni".

In **Urkah** gli utenti possono caricare scontrini di brand diversi acquistati in qualsiasi supermercato, accumulando punti e ricevendo buoni Amazon, spesa o carburante. Le aziende, a loro volta, possono accedere a dati di consumo reali e misurabili, dialogando con un pubblico attivo e consapevole in una logica pay per result.

A scegliere questa nuova forma di interazione sono marchi di primo piano: Red Bull, Galbusera, Rigoni di Asiago, Bonomelli, Polenta Valsugana, Aia, Wudy, Cavit, Star Bottle, Consorcio, Valcolatte, Frosta, Caffè Motta, Fini Modena, Granoro ed Equilibra. Realtà che, pur diverse tra loro, condividono un obiettivo comune: trovare un modo autentico per parlare alle persone, senza intermediazioni.

"Per le aziende – aggiunge Ortolani – **Urkah** rappresenta una straordinaria opportunità di entrare in contatto con i clienti più fedeli ma anche con quelli potenziali di altri brand che abitano la stessa piattaforma. È una logica win-win: un ecosistema dove i marchi non competono, ma si amplificano a vicenda".

RB RASSEGNA BUSINESS

INTERVISTE IMPRESE ASSOCIAZIONI PROFESSIONI BANDI MACROAMBIENTE CARRIERE

17 Ottobre 2025 Imprese Partnership

Modena Rugby 1965 e Gruppo Fini: una partnership per il ritorno in Serie A



La collaborazione tra Modena Rugby e Gruppo Fini rafforza il legame con il territorio, promuovendo sport e valori condivisi.

Di Redazione

2' di lettura

Il **Modena Rugby 1965** celebra il ritorno in **Serie A** dopo dodici anni, grazie a una nuova partnership con il **Gruppo Fini**, storica azienda di Modena. Questa collaborazione rappresenta un'estensione dell'impegno del gruppo per la valorizzazione del territorio, sostenendo realtà che promuovono educazione, inclusione, rispetto e spirito di squadra.

Gruppo Fini al fianco del Modena Rugby 1965

Il ritorno del Modena Rugby 1965 in Serie A è stato accompagnato dal supporto di un partner importante come il Gruppo Fini, un'azienda modenese da sempre vicina allo sport e alla comunità locale. La società sportiva, nota per il suo logo con **Lupo Alberto**, dispone di un'infrastruttura d'eccellenza che si estende su **63mila metri quadrati**, comprendendo campi regolari, una tribuna da 500 posti e una Club House di 650 mq.

Il sostegno al Modena Rugby si inserisce nel percorso del Gruppo Fini, che ha già sponsorizzato eventi come la **Mezza Maratona d'Italia**. Con questa sponsorizzazione, l'azienda conferma il proprio impegno per la valorizzazione del territorio, puntando su realtà che promuovono educazione, cultura del lavoro e spirito di squadra.

Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Gruppo Fini S.p.A., ha commentato:

"siamo felici di sostenere una realtà che raccoglie tanti giovani intorno ai sani valori dello sport. Vediamo lo sport come volano positivo in termini di formazione e aggregazione. Questa sponsorizzazione guarda alla mèta, un futuro che ci auguriamo ricco di soddisfazioni, ponendoci come un partner solido, appassionato e coerente con una visione condivisa e valori che ci accomunano: forza, determinazione, rispetto, trasparenza, qualità della vita".

Anche il Presidente della Società Modena Rugby 1965, **Enrico Freddi**, ha espresso entusiasmo per la collaborazione:

"siamo molto felici di avere iniziato una partnership con il Gruppo Fini, una realtà non solo completamente italiana, ma dalle profonde radici modenesi. La sinergia con il Gruppo Fini si declinerà nella stampa del marchio sulle maglie da gioco della Prima squadra e nella presenza come fornitore nei diversi eventi che animeranno lo stadio 'Luciano Zanetti' di Collegarola durante l'intera stagione. A nome del club voglio rivolgere un sentito ringraziamento alla direzione del Gruppo Fini unitamente all'ufficio Marketing per il sostegno e la fiducia che ci è stata accordata".

© Riproduzione totale e parziale riservata

Altre notizie su: [Gruppo Fini](#)

Fonti e Note

Comunicato stampa Borderline Agency



**DISTRIBUZIONE
MODERNA**

Il primo quotidiano online sulla GDO

VIDEO TGDO PODCAST DM MAGAZINE PL MAGAZINE SPECIA

Gruppo Fini al fianco del Modena Rugby 1965 per valorizzare il territorio



redazione

Gruppo Fini e Modena Rugby siglano un patto per valorizzare il proprio territorio e il ritorno in Serie A della squadra.

Sostegno allo sport

A dodici anni di distanza dall'ultima volta, infatti, il **Modena Rugby 1965**, targato Giacobazzi, ha riconquistato la Serie A. Un traguardo importante per la società che oggi può contare sul sostegno del **Gruppo Fini**.

Il sostegno al Modena Rugby si inserisce in un percorso coerente dell'azienda modenese che già lo scorso marzo ha sponsorizzato la **Mezza Maratona d'Italia**, evento simbolo di sostenibilità e benessere.

Così come il ritorno nella pallavolo, con il **sostegno al Volley Femminile**, altra compagine tornata a gareggiare in massima serie. Con questa nuova sponsorizzazione, l'azienda conferma il proprio impegno per la **valorizzazione del territorio**, puntando su realtà che promuovono educazione, cultura del lavoro, inclusione, rispetto e spirito di squadra.

"Siamo felici di sostenere una realtà che raccoglie tanti giovani intorno ai sani valori dello sport" – ha commentato **Veronica Iannarella, direttrice marketing di Gruppo Fini** –. Vediamo lo sport come volano positivo in termini di formazione e aggregazione. Questa sponsorizzazione guarda alla mèta, un futuro che ci auguriamo ricco di soddisfazioni, ponendoci come un partner solido, appassionato e coerente con una visione condivisa e valori che ci accomunano: forza, determinazione, rispetto, trasparenza, qualità della vita".

Una collaborazione salutata con entusiasmo anche dal **Presidente della Società Modena Rugby 1965 Enrico Freddi**: "Siamo molto felici di avere iniziato una partnership con il Gruppo Fini, una realtà non solo completamente italiana, ma dalle profonde radici modenese. La sinergia con il Gruppo Fini si declinerà nella stampa del marchio sulle maglie da gioco della rima squadra".






HO SCELTO.

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE *daily*

MERCOLEDI 22 OTTOBRE

PRIMO PIANO

Legge Ue sulla deforestazione (Ruir): proposta rinvio al 2026 solo per le piccole imprese



NUOVI PRODOTTI

Pastificio Bragagnolo presenta la Gift box natalizia 'L'Italiana'

La linea 'Le Conserve della Nonna' si arricchisce di sei nuove referenze




HO SCELTO.

Scopri tutti i nostri siti d'informazione



alimentando.info
Food&Beverage



luxuryfb.com
Ristorazione&Hôtellerie



beauty2business.com
Cura persona



hchomecare.it
Cura casa



tetuitogiocattoli.it
Toys, licensing & kids



planetrefrigeration.it
Refrigerazione

View this email in your browser

Choose project




Copyright © 2025 Edizioni Turbo srl. All rights reserved.
[privacy policy](#)

Our mailing address is:
 Edizioni Turbo srl
 Corso Della Resistenza
 Meda
 Meda, Lombardy 20821
 Italy

[Add us to your address book](#)

Vuoi scegliere quale newsletter seguire?
[aggiorna le tue preferenze](#)

Vuoi disiscriverti da TUTTI gli strumenti di comunicazione Tespi Mediagroup?
[elimina iscrizione](#)

Attenzione! Cliccando sul link soprastante non solo non riceverai più questa newsletter, ma sarai disiscritto dalle altre newsletter e comunicazioni del nostro gruppo, ovvero:
 Alimentando daily, Salumi&Consumi, Formaggi&Consumi, Carni&Consumi, Dolci/Salati&Consumi, Grocery&Consumi, Ortofrutta&Consumi, Vini&Consumi, La Nota Alimentare, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage.



ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

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

< Precedente Prossimo >



La linea 'Le Conserve della Nonna' si arricchisce di sei nuove referenze

22 Ottobre 2025 - 12:00 | Categorie: Grocery

Modena – Sei nuove referenze vanno ad arricchire il catalogo di Gruppo Fini. Che, con lo storico brand Le conserve della nonna, presenta la nuova linea di pesti e condimenti. Realizzati con ingredienti selezionati, ricette curate, e **nessun additivo superfluo**, i nuovi **condimenti** sono disponibili nel formato da 190g, pensato per coniugare **praticità e freschezza**, in sei varianti di gusto: Radicchio e Speck, Cacio e Pepe, Pesto ai Funghi, Pesto alle Verdure, Pesto Peperoni e Mandorle, pesto Broccoli e Cime di Rapa. Ogni vasetto nasce da una **selezione accurata di materie prime**, lavorate per preservarne profumo e consistenza, con **percentuali di ingrediente principale superiori alla media di mercato**. Un approccio **trasparente e genuino**, evidente già in etichetta.



Home Food&Grocery ▾ Retail International News ▾ Sosteni

Le Conserve della Nonna rinnova la tradizione con la nuova linea Pesti e Condimenti

Di Redazione

📁 Conserve | 🕒 22 Ottobre 2025



Ottobre porta una ventata di novità in casa *Le Conserve della Nonna*, che lancia la nuova **linea Pesti e Condimenti** da 190 g: sei referenze dal gusto autentico e ingredienti selezionati, con percentuali di materia prima caratterizzante nettamente superiori alla media di mercato. La gamma propone un viaggio nei sapori italiani più amati: **Radicchio e Speck**, **Cacio e Pepe**, **Pesto ai Funghi**, **Pesto alle Verdure**, **Pesto Peperoni e Mandorle**, **Pesto Broccoli e Cime di Rapa**.

Tra le specialità spiccano il **Pesto ai Funghi**, con il 70% di champignon e porcini, il **Cacio e Pepe** dalla lista ingredienti essenziale, e il vivace **Peperoni e Mandorle**, che unisce dolcezza e croccantezza. Con questa linea, *Le Conserve della Nonna* rinnova la propria vocazione per un'alimentazione semplice e di qualità, radicata nella tradizione ma attenta ai gusti moderni. Il marchio fa parte del **Gruppo Fini SpA**, storica realtà modenese oggi controllata da *Holding Carisma*, che dal 1912 porta nel mondo l'eccellenza della cucina emiliana, esportando in oltre 30 Paesi nel segno di tradizione, territorio e genuinità.

Le Conserve della Nonna nuova linea Pesti e Condimenti

NOVITÀ

Una nuova linea di pesti Made in Le Conserve della Nonna



Da ottobre arriva la nuova **Linea Pesti e Condimenti** firmata **Le Conserve della Nonna**, nata per portare in tavola gusto autentico e semplicità. Il segreto? Tre parole chiave che ne racchiudono l'essenza: **buona, genuina, fatta bene**.

Ogni vasetto è realizzato con **ingredienti selezionati e lavorati con cura**, per mantenere intatti profumo e consistenza, con **percentuali di materia prima superiori alla media del mercato**. Un approccio trasparente, evidente già in etichetta e confermato all'assaggio.


Versatili e pronti all'uso, i nuovi pesti e condimenti sono **alleati creativi in cucina**: ideali per pasta, riso, antipasti o ricette originali. Tutti i prodotti sono **senza additivi superflui** e proposti nel **pratico formato da 190 g**, che garantisce freschezza e comodità.

Ecco le sei varianti della nuova linea:

- **Radicchio e Speck** – Con radicchio italiano come primo ingrediente, per chi ama i sapori decisi. Ottimo su primi piatti e carni bianche.
- **Pesto di Funghi** – Con il 70% di champignon e porcini, senza pomodoro, per un gusto pieno e autentico. Perfetto per crostini, paste e risotti.
- **Pesto alle Verdure** – Ricco di verdure grigliate (peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), racchiude tutta la genuinità dei sapori mediterranei.
- **Cacio e Pepe** – L'essenza del classico romano: pochi ingredienti, nessun additivo, solo gusto e cremosità inconfondibile.
- **Pesto Peperoni e Mandorle** – Con oltre il 40% di peperoni, un condimento vivace e colorato che unisce dolcezza e croccantezza.
- **Pesto Broccoli e Cime di Rapa** – Con verdure 100% italiane, dal gusto intenso e deciso, perfetto per chi ama i sapori del Sud.

Con questa nuova linea, **Le Conserve della Nonna** rinnova il proprio impegno per un'**alimentazione di qualità**, fatta di ricette semplici, ingredienti veri e passione per le cose buone.





ALL AUTOMOTIVE NAUTICA GREEN **FOOD & HOSPITALITY** DESIGN FASHION & BEAUTY SPORT OFFBEAT EXCELLENCE GFT ALTRO

HOME > UNA NUOVA LINEA DI PESTI MADE IN LE CONSERVE DELLA NONNA, BUONA, GENUINA, FATTA BENE

FOOD&HOSPITALITY

FOOD&BEVERAGE CUCINA SALONI ▾ EVENTI ▾ TRAVELLING CORPORATE ▾

OTTOBRE 22, 2025 - LE CONSERVE DELLA NONNA

UNA NUOVA LINEA DI PESTI MADE IN LE CONSERVE DELLA NONNA, BUONA, GENUINA, FATTA BENE

La notizia in breve: Le Conserve della Nonna lancia in

Le Conserve della Nonna presenta la nuova Linea Pesti:

buona, genuina, fatta bene

Il marchio, da sempre sinonimo di ricette autentiche e tradizionali, lancia da ottobre un'interpretazione contemporanea dei sapori italiani più amati, dalla qualità superiore e percentuali di materia prima altissime, per un gusto e una praticità senza compromessi

Il segreto della rivoluzionaria linea di pesti e condimenti di Le Conserve della Nonna, in arrivo da ottobre, è racchiuso in tre parole: buona, genuina, fatta bene. Ogni vasetto è frutto di una selezione accurata di materie prime, lavorate in modo da preservarne profumo e consistenza, con percentuali di ingrediente principale nettamente superiori rispetto alla media del mercato. Un approccio trasparente, che si legge già in etichetta e si conferma all'assaggio.

La nuova Linea Pesti e Condimenti si dimostra come un vero alleato creativo in cucina: perfetti per condire in modo rapido e genuino la pasta, il riso, arricchire antipasti o diventare protagonisti di ricette originali. Con questi prodotti, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio impegno per un'alimentazione di qualità: ingredienti selezionati, ricette curate, nessun additivo superfluo e un formato da 190 g che coniuga praticità e freschezza.

Radicchio e Speck - Con radicchio italiano come primo ingrediente. Perfetto per chi ama i sapori decisi, è un condimento versatile che esalta sia primi piatti che carni bianche.

Pesto di Funghi - Un trionfo di gusto con il 70% di funghi champignon e porcini, senza pomodoro, per lasciare spazio alla purezza del sapore. Ideale su crostini caldi, come ripieno per torte salate o per condire pasta e risotti, ma anche carni.

Pesto alle Verdure - Con tante verdure grigliate (peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), per un concentrato di natura dal sapore pieno e genuino. Perfetto per chi cerca leggerezza senza rinunciare al gusto.

Cacio e Pepe - L'essenza di un classico della cucina romana: non acidificato, privo di additivi, con una lista ingredienti essenziale e pulita. In pochi minuti, un piatto dal carattere deciso e dalla cremosità inconfondibile.


Pesto Peperoni e Mandorle - Con oltre il 40% di peperoni, un condimento vivace e colorato che sposa dolcezza e croccantezza, ideale per pasta, bruschette o piatti vegetariani gourmet.

Pesto Broccoli e Cime di Rapa - Con verdure 100% italiane in un pesto dal gusto intenso e dal profumo inconfondibile, per chi ama i sapori autentici della tradizione meridionale.

[Leggi meno](#)

FOTOGALLERY (7) Login to download

Photos





PRODOTTI PER IL CONSUMER

LE CONSERVE DELLA NONNA PRESENTA LA NUOVA LINEA PESTI: BUONA, GENUINA, FATTA BENE

Pubblicato da **Redazione** 22/10/2025



Il marchio, da sempre sinonimo di ricette autentiche e tradizionali, lancia da ottobre un'interpretazione contemporanea dei sapori italiani più amati, dalla qualità superiore e percentuali di materia prima altissime, per un gusto e una praticità senza compromessi

Il segreto della rivoluzionaria linea di pesti e condimenti di Le Conserve della Nonna, in arrivo da ottobre, è racchiuso in tre parole: **buona, genuina, fatta bene**. Ogni vasetto è frutto di una selezione accurata di materie prime, lavorate in modo da preservarne profumo e consistenza, con **percentuali di ingrediente principale nettamente superiori rispetto alla media del mercato. Un approccio trasparente, che si legge già in etichetta e si conferma all'assaggio.**

La nuova Linea Pesti e Condimenti si dimostra come **un vero alleato creativo in cucina**: perfetti per condire in modo rapido e genuino la pasta, il riso, arricchire antipasti o diventare protagonisti di ricette originali. Con questi prodotti, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio impegno per **un'alimentazione di qualità: ingredienti selezionati, ricette curate, nessun additivo superfluo e un formato da 190 g che coniuga praticità e freschezza.**

Radicchio e Speck – Con radicchio italiano come primo ingrediente. Perfetto per chi ama i sapori decisi, è un condimento versatile che esalta sia primi piatti che carni bianche.

Pesto di Funghi – Un trionfo di gusto con il 70% di funghi champignon e porcini, senza pomodoro, per lasciare spazio alla purezza del sapore. Ideale su crostini caldi, come ripieno per torte salate o per condire pasta e risotti, ma anche carni.

Pesto alle Verdure – Con tante verdure grigliate (peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), per un concentrato di natura dal sapore pieno e genuino. Perfetto per chi cerca leggerezza senza rinunciare al gusto.

Cacio e Pepe – L'essenza di un classico della cucina romana: non acidificato, privo di additivi, con una lista ingredienti essenziale e pulita. In pochi minuti, un piatto dal carattere deciso e dalla cremosità inconfondibile.

Pesto Peperoni e Mandorle – Con oltre il 40% di peperoni, un condimento vivace e colorato che sposa dolcezza e croccantezza, ideale per pasta, bruschette o piatti vegetariani gourmet.

Pesto Broccoli e Cime di Rapa – Con verdure 100% italiane in un pesto dal gusto intenso e dal profumo inconfondibile, per chi ama i sapori autentici della tradizione meridionale.



**DISTRIBUZIONE
MODERNA**

Il primo quotidiano online sulla GDO

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

PRODOTTI

[Torna in Home](#)

Le Conserve della Nonna lancia la nuova linea di pesti e condimenti



redazione

Le Conserve della Nonna lancia da ottobre una **linea di pesti e condimenti** con una promessa: referenze buone, genuine, fatte bene.

Accurata selezione delle materie prime

Ogni vasetto, infatti, nasce da una selezione accurata di materie prime, lavorate in modo da preservarne profumo e consistenza, con alte percentuali di ingrediente principale nettamente.

La nuova linea pesti e condimenti si dimostra come un vero alleato creativo in cucina: perfetti per condire in modo rapido e genuino la pasta, il riso, arricchire antipasti o diventare protagonisti di ricette originali. Non contengono nessun additivo superfluo e sono distribuiti in un formato da 190 g che coniuga praticità e freschezza.

Sei referenze

La linea si compone di sei referenze. **Radicchio e speck** è realizzato con radicchio italiano come primo ingrediente. È un condimento versatile che esalta sia primi piatti sia carni bianche. **Pesto di funghi** contiene il 70% di funghi champignon e porcini, senza pomodoro, per lasciare spazio alla purezza del sapore. È ideale su crostini caldi, come ripieno per torte salate o per condire pasta e risotti, ma anche carni. Il **Pesto alle verdure** è realizzato con tante verdure grigliate: peperoni, zucchine, melanzane e cipolle,

Cacio e Pepe propone l'essenza di un classico della cucina romana: non acidificato, privo di additivi, con una lista ingredienti essenziale e pulita. **Pesto peperoni e mandorle** contiene oltre il 40% di peperoni ed è ideale per pasta, bruschette o piatti vegetariani gourmet. Infine, **Pesto broccoli e cime di rapa**, con verdure 100% italiane, è un pesto dal gusto intenso per chi ama i sapori autentici della tradizione meridionale.

24 Ottobre 2025 Imprese Prodotti e Servizi

Le Conserve della Nonna introduce la nuova linea di pesti e condimenti

La nuova linea di pesti di Le Conserve della Nonna offre ingredienti selezionati e sapori autentici, migliorando la qualità in cucina.

Di Redazione

1' di lettura Ascolta la versione audio dell'articolo



Nel mese di ottobre, **Le Conserve della Nonna** ha lanciato una nuova **Linea Pesti e Condimenti**, caratterizzata da un formato da 190 g e da ingredienti selezionati che garantiscono un gusto autentico. La gamma comprende sei varianti: Radicchio e Speck, Cacio e Pepe, Pesto ai Funghi, Pesto alle Verdure, Pesto Peperoni e Mandorle, e Pesto Broccoli e Cime di Rapa. Questi prodotti si distinguono per l'alta percentuale di materia prima caratterizzante, superiore alla media di mercato.

Il marchio è noto per le sue ricette tradizionali italiane reinterpretate in chiave contemporanea. Ogni vasetto della nuova linea è frutto di una selezione accurata delle materie prime, lavorate per preservarne profumo e consistenza. L'approccio trasparente è evidente già dall'etichetta e confermato all'assaggio.

I nuovi pesti sono pensati come un alleato creativo in cucina, ideali per condire pasta, riso o arricchire antipasti. Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio impegno per un'alimentazione di qualità attraverso ingredienti selezionati, ricette curate e l'assenza di additivi superflui.

© Riproduzione totale e parziale riservata

Altre notizie su: [Le Conserve della Nonna](#)

▼ Fonti e Note

[Comunicato stampa Borderline Agency](#)



OTTICHE PARALLELE MAGAZINE
 Culture a 360° a portata di click - Una voce libera nel mondo della cultura - La rivista condanna fermamente ogni forma
 promuovere il rispetto, il dialogo e la dignità di ogni persona.

HOME CONTATTI REDAZIONE INFORMAZIONI

NON SOLO CIBO E VINO

La nuova Linea Pesti de Le Conserve della Nonna: buona, genuina, fatta bene



Data: 27 ottobre 2025
 0 Commenti

Riceviamo e pubblichiamo

Tempo di lettura: 3 minuti - 589 parole

“ Il marchio, da sempre sinonimo di ricette autentiche e tradizionali, lancia da ottobre un'interpretazione contemporanea dei sapori italiani più amati, dalla qualità superiore e percentuali di materia prima altissime, per un gusto e una praticità senza compromessi.

Il segreto della rivoluzionaria linea di pesti e condimenti di Le Conserve della Nonna, in arrivo da ottobre, è racchiuso in tre parole: buona, genuina, fatta bene. Ogni vasetto è frutto di una selezione accurata di materie prime, lavorate in modo da preservarne profumo e consistenza, con percentuali di ingrediente principale nettamente superiori rispetto alla media del mercato. Un approccio trasparente, che si legge già in etichetta e si conferma all'assaggio.



RADICCHIO E SPECK **PESTO DI FUNGHI** **PESTO DI VERDURE**

La nuova Linea Pesti e Condimenti si dimostra come un vero alleato creativo in cucina: perfetti per condire in modo rapido e genuino la pasta, il riso, arricchire antipasti o diventare protagonisti di ricette originali. Con questi prodotti, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio impegno per un'alimentazione di qualità: ingredienti selezionati, ricette curate, nessun additivo superfluo e un formato da 190 g che coniuga praticità e freschezza.



CACIO E PEPE **PESTO PEPERONI E MANDORLE** **PESTO BROCCOLI E CIME DI RAPA**

Radicchio e Speck - Con radicchio italiano come primo ingrediente. Perfetto per chi ama i sapori decisi, è un condimento versatile che esalta sia primi piatti che carni bianche.

Pesto di Funghi - Un trionfo di gusto con il 70% di funghi champignon e porcini, senza pomodoro, per lasciare spazio alla purezza del sapore. Ideale su crostini caldi, come ripieno per torte salate o per condire pasta e risotti, ma anche carni.

Pesto alle Verdure - Con tante verdure grigliate (peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), per un concentrato di natura dal sapore pieno e genuino. Perfetto per chi cerca leggerezza senza rinunciare al gusto.

Cacio e Pepe - L'essenza di un classico della cucina romana: non acidificato, privo di additivi, con una lista ingredienti essenziale e pulita. In pochi minuti, un piatto dal carattere deciso e dalla cremosità inconfondibile.

Pesto Peperoni e Mandorle - Con oltre il 40% di peperoni, un condimento vivace e colorato che sposa dolcezza e croccantezza, ideale per pasta, bruschette o piatti vegetariani gourmet.

Pesto Broccoli e Cime di Rapa - Con verdure 100% italiane in un pesto dal gusto intenso e dal profumo inconfondibile, per chi ama i sapori autentici della tradizione meridionale.

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



Non riesci a leggere questa email? [Clicca qui per visualizzarla con il tuo browser](#)

Lifestyle
News Round-Up

FASHION&BEAUTY DESIGN FOOD&HOSPITALITY ENTERTAINMENT

CARICA LE TUE NOTIZIE SU LULOP.COM

GIFT SET NATALE DI MERCATO I regali perfetti per tutta la famiglia

[SCARICA TUTTI](#)

Abbi Laminati e le nuove collezioni

[SCARICA TUTTI](#)

Micaela Tempesta vince ad Aversa il Premio Bianca d'Avonte 2025

[SCARICA TUTTI](#)

WORLD

CASALGRANDE PADANA Casalgrande Padana sarà...

[SCARICA TUTTI](#)

TRIUMPH Nuova Triumph Bobber MY25

[SCARICA TUTTI](#)

TRIUMPH Nuova Triumph Speedmaster

[SCARICA TUTTI](#)

FASHION&BEAUTY

SUZUKI CORPORATE Suzuki presenta la Gamma...

[SCARICA TUTTI](#)

BMW Cantieri Sportive e l'ecos...

[SCARICA TUTTI](#)

ACERBI Acerbi presenta ad EICMA...

[SCARICA TUTTI](#)

FOOD&HOSPITALITY

BRINI Mozzarella Latte Fieno ST...

[SCARICA TUTTI](#)

BRINI Brini (riserva alla 17° R...

[SCARICA TUTTI](#)

ACQUA SANTANNA Acqua Sant'Anna al Flaminio...

[SCARICA TUTTI](#)

LANA ALTO ADIGE Tutta la magia del Natale...

[SCARICA TUTTI](#)

LE CONSERVE DELLA NONNA Una nuova linea di pesti...

[SCARICA TUTTI](#)

LOCANDA PALAZZONE "SOSTE DI PIETRA" incanta...

[SCARICA TUTTI](#)

ENTERTAINMENT

11 BIT STUDIOS The Vault Cracks Open - M...

[SCARICA TUTTI](#)

303 GAMES Crime Beats: Rockay City di...

[SCARICA TUTTI](#)

ADVIC STUDIO Disegni e disegni in se...

[SCARICA TUTTI](#)

CHI SIAMO **CONTATTI** **SOCIAL**


Lulop.com: news & media in alta risoluzione disponibili gratuitamente ad uso editoriale. Registrati e scarica il materiale stampa oppure [carica le tue notizie](#).

800.032.628
staff@lulop.com

Se ricevi questa email su recipient.email@lulop.com è perché il tuo contatto è presente all'interno del nostro database e i tuoi dati sono stati recuperati negli anni attraverso fiere, incontri individuali, contatti lavorativi. Qualora non volessi più ricevere questa comunicazione, la preghiamo di cliccare su ["Disiscriviti da questa email"](#), qui di seguito riportato. Per maggiori informazioni può consultare la nostra [Privacy Policy](#) qui.

[Disiscriviti da questa newsletter](#)





ALL AUTOMOTIVE NAUTICA GREEN **FOOD & HOSPITALITY** DESIGN FASHION & BEAUTY SPORT OFFBEAT EXCELLENCE GIFT ALTRO

HOME > UNA NUOVA LINEA DI PESTI MADE IN LE CONSERVE DELLA NONNA, BUONA, GENUINA, FATTA BENE

FOOD&BEVERAGE CUCINA SALONI ▾ EVENTI ▾ TRAVELLING CORPORATE ▾

OTTOBRE 22, 2025 - LE CONSERVE DELLA NONNA

UNA NUOVA LINEA DI PESTI MADE IN LE CONSERVE DELLA NONNA, BUONA, GENUINA, FATTA BENE

La notizia in breve: Le Conserve della Nonna lancia in

Le Conserve della Nonna presenta la nuova Linea Pesti:

buona, genuina, fatta bene

Il marchio, da sempre sinonimo di ricette autentiche e tradizionali, lancia da ottobre un'interpretazione contemporanea dei sapori italiani più amati, dalla qualità superiore e percentuali di materia prima altissime, per un gusto e una praticità senza compromessi

Il segreto della rivoluzionaria linea di pesti e condimenti di Le Conserve della Nonna, in arrivo da ottobre, è racchiuso in tre parole: buona, genuina, fatta bene. Ogni vasetto è frutto di una selezione accurata di materie prime, lavorate in modo da preservarne profumo e consistenza, con percentuali di ingrediente principale nettamente superiori rispetto alla media del mercato. Un approccio trasparente, che si legge già in etichetta e si conferma all'assaggio.

La nuova Linea Pesti e Condimenti si dimostra come un vero alleato creativo in cucina: perfetti per condire in modo rapido e genuino la pasta, il riso, arricchire antipasti o diventare protagonisti di ricette originali. Con questi prodotti, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio impegno per un'alimentazione di qualità: ingredienti selezionati, ricette curate, nessun additivo superfluo e un formato da 190 g che coniuga praticità e freschezza.

Radicchio e Speck - Con radicchio italiano come primo ingrediente. Perfetto per chi ama i sapori decisi, è un condimento versatile che esalta sia primi piatti che carni bianche.

Pesto di Funghi - Un trionfo di gusto con il 70% di funghi champignon e porcini, senza pomodoro, per lasciare spazio alla purezza del sapore. Ideale su crostini caldi, come ripieno per torte salate o per condire pasta e risotti, ma anche carni.

Pesto alle Verdure - Con tante verdure grigliate (peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), per un concentrato di natura dal sapore pieno e genuino. Perfetto per chi cerca leggerezza senza rinunciare al gusto.

Cacio e Pepe - L'essenza di un classico della cucina romana: non acidificato, privo di additivi, con una lista ingredienti essenziale e pulita. In pochi minuti, un piatto dal carattere deciso e dalla cremosità inconfondibile.


Pesto Peperoni e Mandorle - Con oltre il 40% di peperoni, un condimento vivace e colorato che sposa dolcezza e croccantezza, ideale per pasta, bruschette o piatti vegetariani gourmet.

Pesto Broccoli e Cime di Rapa - Con verdure 100% italiane in un pesto dal gusto intenso e dal profumo inconfondibile, per chi ama i sapori autentici della tradizione meridionale.

[Leggi meno](#)

FOTOGALLERY (7) Login to download

Photos





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

Home » Passata di pomodoro senza sale aggiunto: la novità 100% emiliana di Le Conserve della Nonna



Dalle Aziende

Passata Di Pomodoro Senza Sale Aggiunto: La Novità 100% Emiliana Di Le Conserve Della Nonna

🕒 30 Ottobre 2025 📄 0

SOLO POMODORO DELL'EMILIA-ROMAGNA, LAVORATO FRESCO E SENZA SALE AGGIUNTO: LA NUOVA PASSATA DI POMODORO DI LE CONSERVE DELLA NONNA UNISCE GUSTO, TRADIZIONE E ATTENZIONE ALLA SALUTE

Ridurre il consumo di sale è una delle principali sfide per chi desidera mantenere un'alimentazione equilibrata e prevenire disturbi legati a un eccesso di sodio. Le linee guida internazionali raccomandano di non superare i 5 grammi al giorno – l'equivalente di un cucchiaino da caffè – ma il sale è presente in moltissimi alimenti di uso quotidiano, dal pane alla pizza fino ai piatti pronti. Per rispondere a questa esigenza, **Le Conserve della Nonna** presenta la nuova passata di pomodoro senza sale aggiunto, una proposta pensata per chi vuole gustare il sapore genuino del pomodoro, riducendo al minimo l'apporto di sodio nella dieta.

PASSATA SENZA SALE



Solo pomodoro, nient'altro! Realizzata con pomodoro dell'Emilia-Romagna, senza sale aggiunto. Solo il gusto autentico del nostro pomodoro, ideale per essere personalizzato a piacere, contribuendo così a una dieta più equilibrata e povera di sodio. [...] Leggi di più...

● Non solo buono



Il nuovo prodotto, confezionato nel pratico formato in vetro da **420 grammi**, è estremamente versatile e perfetto per essere personalizzato a piacere, lasciando al consumatore la libertà di dosare gli ingredienti secondo il proprio gusto. Come da tradizione, la qualità è tutta **100% italiana**. La passata nasce infatti da pomodori coltivati in **Emilia-Romagna**, raccolti al giusto grado di maturazione e lavorati da fresco, per conservarne al meglio gusto, colore e valori nutrizionali. Il risultato è una passata densa e corposa, **"solo pomodoro, nient'altro"**, in piena coerenza con la filosofia dell'azienda: offrire prodotti genuini, rispettosi del consumatore e della materia prima. Ancora una volta, **Le Conserve della Nonna** conferma la propria attenzione alla **filiera corta e trasparente**: tutti i pomodori utilizzati provengono da coltivazioni situate a pochi chilometri dallo stabilimento, a garanzia di freschezza e controllo costante. Un impegno che i consumatori continuano a premiare: per il **quinto anno consecutivo**, anche nel 2025, le passate del marchio hanno ottenuto il **Quality Award**, riconoscimento attribuito dopo un'attenta prova d'assaggio. *"Con questa nuova referenza vogliamo dare alle persone la possibilità di gustare il vero sapore del pomodoro, adattandolo alle proprie esigenze nutrizionali"* – commenta **Lorenza Baretto**, Brand Manager di **Le Conserve della Nonna** – *"Un piccolo passo per ridurre l'apporto di sale quotidiano, senza rinunciare alla qualità e alla tradizione che ci contraddistinguono."*



ARTICLE MARKETING

Ottobre 2025



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: Home » Weblog » Fiere e Sagre, Gastronomia, Varie » Blog article: Gruppo Fini ad Anuga con tante gustose novità: tra innovazione e tradizione emiliana | Comunicati stampa

Gruppo Fini ad Anuga con tante gustose novità: tra innovazione e tradizione emiliana

15 Ottobre 2025 da Borderline Agency

La storica realtà modenese presenta una ricca offerta e numerose referenze che uniscono territorio, autenticità, qualità e tradizione a una costante capacità di innovare.

Il **Gruppo Fini**, storica realtà modenese e cuore pulsante della Food Valley italiana, conferma la propria presenza ad **Anuga 2025** (Colonia, 4-8 ottobre) con uno stand ricco di novità e un'offerta che unisce **autenticità, qualità e tradizione** a una costante capacità di innovare. L'appuntamento è allo **Stand C062 – Hall 5.1**, dove i visitatori potranno scoprire tutte le nuove referenze dei marchi **FINI** e **Le Conserve della Nonna**.

Ambasciatore della vera cucina italiana, il Gruppo Fini valorizza da sempre **ingredienti selezionati, filiere corte e ricette autentiche**. Accanto ai grandi classici, ad Anuga debutta con un'offerta rinnovata, capace di intercettare le esigenze dei consumatori moderni: dal **senza lattosio al senza sale**, fino a nuove linee premium che interpretano in chiave contemporanea la tradizione gastronomica italiana.

A Colonia FINI – Pasta fresca presenta un **restyling completo del packaging** e un ampliamento di gamma che conferma la sua missione: custodire e rinnovare l'arte della pasta fresca emiliana. A partire dai **nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio (250 g)**, una ricetta golosa che arricchisce la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio, nata a febbraio e già protagonista sul mercato con Tortellini al prosciutto crudo, Ravioli ricotta e spinaci, Ravioli mozzarella e pomodoro. Ora l'incontro tra robiola delattosata e speck, in un formato dal gusto ricco e differenziante, pensato per chi cerca piacere e digeribilità completa una gamma che offre nuove possibilità di consumo e un alto indice di gradimento.

Il restyling grafico e le nuove ricette interessano anche le tre linee identitarie e rappresentative: **Antica Bottega, Le Ricette Italiane e Le Ricette della Tradizione**, con l'ingresso di proposte gourmet come i Ravioli Burrata e Prosciutto Crudo e i Tortellini Vecchia Modena con Parmigiano Reggiano 30 mesi e Aceto Balsamico di Modena IGP.

Anche **Le Conserve della Nonna** risponde alle nuove esigenze di consumo con la **Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto"**, pensata per chi desidera un'alimentazione equilibrata senza rinunciare al gusto, nata da **pomodori 100% emiliani lavorati da fresco**. Disponibile in vetro da 420 g da settembre 2025, è ideale per ricette personalizzate e diete controllate. Un'ulteriore dimostrazione dell'impegno del brand nel coniugare **salute, genuinità e tradizione**.

Da ottobre debutta anche la **Nuova Linea di Pesti e Condimenti**, una gamma innovativa, caratterizzata da **percentuali di materia prima superiori alla media del mercato**, ricette essenziali e gusto autentico, con un assortimento variegato e decisamente invitante: Radicchio e Speck, Pesto Funghi (70% funghi champignon e porcini), Pesto alle Verdure (70% peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), Cacio e Pepe, Pesto Peperoni e Mandorle, Pesto Broccoli e Cime di Rapa. Una linea pensata per una cucina **creativa, genuina e contemporanea** che conferma la filosofia del marchio: *buona, genuina, fatta bene*.

Con queste novità, il Gruppo ribadisce il proprio ruolo di **pioniere della tradizione evolutiva**: restare fedeli alle radici emiliane e al *Made in Italy* più autentico, senza smettere di ascoltare i consumatori e anticiparne i bisogni. Una **premiumness** capace di portare in tavola gusto e qualità per tutti.

www.nonsolobuono.it

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



Gruppo Fini ad Anuga con tante gustose novità: tra innovazione e tradizione emiliana

15 Ottobre 2025 di BorderlineAgency

La storica realtà modenese presenta una ricca offerta e numerose referenze che uniscono territorio, autenticità, qualità e tradizione a una costante capacità di innovare.

Il **Gruppo Fini**, storica realtà modenese e cuore pulsante della Food Valley italiana, conferma la propria presenza ad **Anuga 2025** (Colonia, 4-8 ottobre) con uno stand ricco di novità e un'offerta che unisce **autenticità, qualità e tradizione** a una costante capacità di innovare. L'appuntamento è allo **Stand C062 – Hall 5.1**, dove i visitatori potranno scoprire tutte le nuove referenze dei marchi **FINI** e **Le Conserve della**

Nonna.

Ambasciatore della vera cucina italiana, il Gruppo Fini valorizza da sempre **ingredienti selezionati, filiere corte e ricette autentiche**. Accanto ai grandi classici, ad Anuga debutta con un'offerta rinnovata, capace di intercettare le esigenze dei consumatori moderni: dal **senza lattosio** al **senza sale**, fino a **nuove linee premium** che interpretano in chiave contemporanea la tradizione gastronomica italiana.

A Colonia FINI – Pasta fresca presenta un **restyling completo del packaging** e un ampliamento di gamma che conferma la sua missione: custodire e rinnovare l'arte della pasta fresca emiliana. A partire dai **nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio (250 g)**, una ricetta golosa che arricchisce la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio, nata a febbraio e già protagonista sul mercato con Tortellini al prosciutto crudo, Ravioli ricotta e spinaci, Ravioli mozzarella e pomodoro. Ora l'incontro tra robiola delattosata e speck, in un formato dal gusto ricco e differenziante, pensato per chi cerca piacere e digeribilità completa una gamma che offre nuove possibilità di consumo e un alto indice di gradimento.

Il restyling grafico e le nuove ricette interessano anche le tre linee identitarie e rappresentative: **Antica Bottega, Le Ricette Italiane** e **Le Ricette della Tradizione**, con l'ingresso di proposte gourmet come i Ravioli Burrata e Prosciutto Crudo e i Tortellini Vecchia Modena con Parmigiano Reggiano 30 mesi e Aceto Balsamico di Modena IGP.

Anche **Le Conserve della Nonna** risponde alle nuove esigenze di consumo con la **Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto"**, pensata per chi desidera un'alimentazione equilibrata senza rinunciare al gusto, nata da **pomodori 100% emiliani lavorati da fresco**. Disponibile in vetro da 420 g da settembre 2025, è ideale per ricette personalizzate e diete controllate. Un'ulteriore dimostrazione dell'impegno del brand nel coniugare **salute, genuinità e tradizione**.

Da ottobre debutta anche la **Nuova Linea di Pesti e Condimenti**, una gamma innovativa, caratterizzata da **percentuali di materia prima superiori alla media del mercato**, ricette essenziali e gusto autentico, con un assortimento variegato e decisamente invitante: Radicchio e Speck, Pesto Funghi (70% funghi champignon e porcini), Pesto alle Verdure (70% peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), Cacio e Pepe, Pesto Peperoni e Mandorle, Pesto Broccoli e Cime di Rapa. Una linea pensata per una cucina **creativa, genuina e contemporanea** che conferma la filosofia del marchio: *buona, genuina, fatta bene*.

Con queste novità, il Gruppo ribadisce il proprio ruolo di **pioniere della tradizione evolutiva**: restare fedeli alle radici emiliane e al *Made in Italy* più autentico, senza smettere di ascoltare i consumatori e anticiparne i bisogni. Una **premiumness** capace di portare in tavola gusto e qualità per tutti.

www.nonsolobuono.it

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

Gruppo Fini ad Anuga con tante gustose novità: tra innovazione e tradizione emiliana

Pubblicata da: **Borderline**



La storica realtà modenese presenta una ricca offerta e numerose referenze che uniscono territorio, autenticità, qualità e tradizione a una costante capacità di innovare.

Il Gruppo Fini, storica realtà modenese e cuore pulsante della Food Valley italiana, conferma la propria presenza ad Anuga 2025 (Colonia, 4-8 ottobre) con uno stand ricco di novità e un'offerta che unisce autenticità, qualità e tradizione a una costante capacità di innovare. L'appuntamento è allo Stand C062 - Hall 5.1, dove i visitatori potranno scoprire tutte le nuove referenze dei marchi FINI e Le Conserve della Nonna.

Ambasciatore della vera cucina italiana, il Gruppo Fini valorizza da sempre ingredienti selezionati, filiere corte e ricette autentiche. Accanto ai grandi classici, ad Anuga debutta con un'offerta rinnovata, capace di intercettare le esigenze dei consumatori moderni: dal senza lattosio al senza sale, fino a nuove linee premium che interpretano in chiave contemporanea la tradizione

gastronomica italiana.

A Colonia FINI - Pasta fresca presenta un restyling completo del packaging e un ampliamento di gamma che conferma la sua missione: custodire e rinnovare l'arte della pasta fresca emiliana. A partire dai nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio (250 g), una ricetta golosa che arricchisce la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio, nata a febbraio e già protagonista sul mercato con Tortellini al prosciutto crudo, Ravioli ricotta e spinaci, Ravioli mozzarella e pomodoro. Ora l'incontro tra robiola delattosata e speck, in un formato dal gusto ricco e differenziante, pensato per chi cerca piacere e digeribilità completa una gamma che offre nuove possibilità di consumo e un alto indice di gradimento.

Il restyling grafico e le nuove ricette interessano anche le tre linee identitarie e rappresentative: Antica Bottega, Le Ricette Italiane e Le Ricette della Tradizione, con l'ingresso di proposte gourmet come i Ravioli Burrata e Prosciutto Crudo e i Tortelloni Vecchia Modena con Parmigiano Reggiano 30 mesi e Aceto Balsamico di Modena IGP.

Anche Le Conserve della Nonna risponde alle nuove esigenze di consumo con la Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto", pensata per chi desidera un'alimentazione equilibrata senza rinunciare al gusto, nata da pomodori 100% emiliani lavorati da fresco. Disponibile in vetro da 420 g da settembre 2025, è ideale per ricette personalizzate e diete controllate. Un'ulteriore dimostrazione dell'impegno del brand nel coniugare salute, genuinità e tradizione.

Da ottobre debutta anche la Nuova Linea di Pesti e Condimenti, una gamma innovativa, caratterizzata da percentuali di materia prima superiori alla media del mercato, ricette essenziali e gusto autentico, con un assortimento variegato e decisamente invitante: Radicchio e Speck, Pesto Funghi (70% funghi champignon e porcini), Pesto alle Verdure (70% peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), Cacio e Pepe, Pesto Peperoni e Mandorle, Pesto Broccoli e Cime di Rapa. Una linea pensata per una cucina creativa, genuina e contemporanea che conferma la filosofia del marchio: buona, genuina, fatta bene.

Con queste novità, il Gruppo ribadisce il proprio ruolo di pioniere della tradizione evolutiva: restare fedeli alle radici emiliane e al Made in Italy più autentico, senza smettere di ascoltare i consumatori e anticiparne i bisogni. Una premiumness capace di portare in tavola gusto e qualità per tutti.

www.nonsolobuono.it

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



informazione.news Comunicati Stampa

Prima pagina | Elenco | Modifica account | Inserimento | Pannello di controllo | Modifica password

Gruppo Fini ad Anuga con tante gustose novità: tra innovazione e tradizione emiliana

La storica realtà modenese presenta una ricca offerta e numerose referenze che uniscono territorio, autenticità, qualità e tradizione a una costante capacità di innovare.

Modena, 16/10/2025 (informazione.news - comunicati stampa - fiere ed eventi)

Il Gruppo Fini, storica realtà modenese e cuore pulsante della Food Valley italiana, conferma la propria presenza ad Anuga 2025 (Colonia, 4-8 ottobre) con uno stand ricco di novità e un'offerta che unisce autenticità, qualità e tradizione a una costante capacità di innovare. L'appuntamento è allo Stand C062 - Hall 5.1, dove i visitatori potranno scoprire tutte le nuove referenze dei marchi FINI e Le Conserve della Nonna.

Ambasciatore della vera cucina italiana, il Gruppo Fini valorizza da sempre ingredienti selezionati, filiere corte e ricette autentiche. Accanto ai grandi classici, ad Anuga debutta con un'offerta rinnovata, capace di intercettare le esigenze dei consumatori moderni: dal senza lattosio al senza sale, fino a nuove linee premium che interpretano in chiave contemporanea la tradizione gastronomica italiana.

A Colonia FINI - Pasta fresca presenta un restyling completo del packaging e un ampliamento di gamma che conferma la sua missione: custodire e rinnovare l'arte della pasta fresca emiliana. A partire dai nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio (250 g), una ricetta golosa che arricchisce la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio, nata a febbraio e già protagonista sul mercato con Tortellini al prosciutto crudo, Ravioli ricotta e spinaci, Ravioli mozzarella e pomodoro. Ora l'incontro tra robiola delattosata e speck, in un formato dal gusto ricco e differenziante, pensato per chi cerca piacere e digeribilità completa una gamma che offre nuove possibilità di consumo e un alto indice di gradimento.

Il restyling grafico e le nuove ricette interessano anche le tre linee identitarie e rappresentative: Antica Bottega, Le Ricette Italiane e Le Ricette della Tradizione, con l'ingresso di proposte gourmet come i Ravioli Burrata e Prosciutto Crudo e i Tortelloni Vecchia Modena con Parmigiano Reggiano 30 mesi e Aceto Balsamico di Modena IGP.

Anche Le Conserve della Nonna risponde alle nuove esigenze di consumo con la Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto", pensata per chi desidera un'alimentazione equilibrata senza rinunciare al gusto, nata da pomodori 100% emiliani lavorati da fresco. Disponibile in vetro da 420 g da settembre 2025, è ideale per ricette personalizzate e diete controllate. Un'ulteriore dimostrazione dell'impegno del brand nel coniugare salute, genuinità e tradizione.



Da ottobre debutta anche la Nuova Linea di Pesti e Condimenti, una gamma innovativa, caratterizzata da percentuali di materia prima superiori alla media del mercato, ricette essenziali e gusto autentico, con un assortimento variegato e decisamente invitante: Radicchio e Speck, Pesto Funghi (70% funghi champignon e porcini), Pesto alle Verdure (70% peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), Cacio e Pepe, Pesto Peperoni e Mandorle, Pesto Broccoli e Cime di Rapa. Una linea pensata per una cucina creativa, genuina e contemporanea che conferma la filosofia del marchio: buona, genuina, fatta bene.

Con queste novità, il Gruppo ribadisce il proprio ruolo di pioniere della tradizione evolutiva: restare fedeli alle radici emiliane e al *Made in Italy* più autentico, senza smettere di ascoltare i consumatori e anticiparne i bisogni. Una premiumness capace di portare in tavola gusto e qualità per tutti.

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

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.nonsalobuono.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barbori

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



Gruppo Fini Ad Anuga Con Tante Gustose Novità: Tra Innovazione E Tradizione Emiliana

di Borderline Agency // Pubblicato in Comunicati generici / Fiere ed Eventi / Mangiare / Prodotti // 0 commenti //
Aggiornato Ottobre 15, 2025 // 4 minuti di lettura

La storica realtà modenese presenta una ricca offerta e numerose referenze che uniscono territorio, autenticità, qualità e tradizione a una costante capacità di innovare.

Il Gruppo Fini, storica realtà modenese e cuore pulsante della Food Valley italiana, conferma la propria presenza ad **Anuga 2025** (Colonia, 4-8 ottobre) con uno stand ricco di novità e un'offerta che unisce **autenticità, qualità e tradizione** a una costante capacità di innovare. L'appuntamento è allo **Stand C062 - Hall 5.1**, dove i visitatori potranno scoprire tutte le nuove referenze dei marchi **FINI** e **Le Conserve della Nonna**.

Ambasciatore della vera cucina italiana, il Gruppo Fini valorizza da sempre **ingredienti selezionati, filiere corte e ricette autentiche**. Accanto ai grandi classici, ad Anuga debutta con un'offerta rinnovata, capace di intercettare le esigenze dei consumatori moderni: dal **senza lattosio al senza sale**, fino a nuove linee premium che interpretano in chiave contemporanea la tradizione gastronomica italiana.

A Colonia FINI - Pasta fresca presenta un **restyling completo del packaging** e un ampliamento di gamma che conferma la sua missione: custodire e rinnovare l'arte della pasta fresca emiliana. A partire dai nuovi **Girasoli Robiola e Speck senza lattosio (250 g)**, una ricetta golosa che arricchisce la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio, nata a febbraio e già protagonista sul mercato con Tortellini al prosciutto crudo, Ravioli ricotta e spinaci, Ravioli mozzarella e pomodoro. Ora l'incontro tra robiola delattosata e speck, in un formato dal gusto ricco e differenziante, pensato per chi cerca piacere e digeribilità completa una gamma che offre nuove possibilità di consumo e un alto indice di gradimento.

Il restyling grafico e le nuove ricette interessano anche le tre linee identitarie e rappresentative: **Antica Bottega, Le Ricette Italiane e Le Ricette della Tradizione**, con l'ingresso di proposte gourmet come i Ravioli Burrata e Prosciutto Crudo e i Tortellini Vecchia Modena con Parmigiano Reggiano 30 mesi e Aceto Balsamico di Modena IGP.

Anche **Le Conserve della Nonna** risponde alle nuove esigenze di consumo con la **Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto"**, pensata per chi desidera un'alimentazione equilibrata senza rinunciare al gusto, nata da **pomodori 100% emiliani lavorati da fresco**. Disponibile in vetro da 420 g da settembre 2025, è ideale per ricette personalizzate e diete controllate. Un'ulteriore dimostrazione dell'impegno del brand nel coniugare **salute, genuinità e tradizione**.

Da ottobre debutta anche la **Nuova Linea di Pesti e Condimenti**, una gamma innovativa, caratterizzata da **percentuali di materia prima superiori alla media del mercato**, ricette essenziali e gusto autentico, con un assortimento variegato e decisamente invitante: Radicchio e Speck, Pesto Funghi (70% funghi champignon e porcini), Pesto alle Verdure (70% peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), Cacio e Pepe, Pesto Peperoni e Mandorle, Pesto Broccoli e Cime di Rapa. Una linea pensata per una cucina **creativa, genuina e contemporanea** che conferma la filosofia del marchio: *buona, genuina, fatta bene*.

Con queste novità, il Gruppo ribadisce il proprio ruolo di **pioniere della tradizione evolutiva**: restare fedeli alle radici emiliane e al **Made in Italy** più autentico, senza smettere di ascoltare i consumatori e anticiparne i bisogni. Una **premiumness** capace di portare in tavola gusto e qualità per tutti.

www.nonsolobuono.it

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



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Gastronomia, Varie](#) » [Blog article: Le Conserve della Nonna presenta la nuova Linea Pesti: buona, genuina, fatta bene](#) | [Comunicati stampa](#)

Le Conserve della Nonna presenta la nuova Linea Pesti: buona, genuina, fatta bene

📅 5 Novembre 2025 da 🏢 [Borderline Agency](#)

Il marchio, da sempre sinonimo di ricette autentiche e tradizionali, lancia da ottobre un'interpretazione contemporanea dei sapori italiani più amati, dalla qualità superiore e percentuali di materia prima altissime, per un gusto e una praticità senza compromessi

Il segreto della **rivoluzionaria linea di pesti e condimenti di Le Conserve della Nonna, in arrivo da ottobre**, è racchiuso in tre parole: **buona, genuina, fatta bene**. Ogni vasetto è frutto di una selezione accurata di materie prime, lavorate in modo da preservarne profumo e consistenza, con **percentuali di ingrediente principale nettamente superiori rispetto alla media del mercato. Un approccio trasparente, che si legge già in etichetta** e si conferma all'assaggio.

La nuova Linea Pesti e Condimenti si dimostra come **un vero alleato creativo in cucina**: perfetti per condire in modo rapido e genuino la pasta, il riso, arricchire antipasti o diventare protagonisti di ricette originali. Con questi prodotti, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio impegno per **un'alimentazione di qualità: ingredienti selezionati, ricette curate, nessun additivo superfluo e un formato da 190 g che coniuga praticità e freschezza**.

Radicchio e Speck – Con radicchio italiano come primo ingrediente. Perfetto per chi ama i sapori decisi, è un condimento versatile che esalta sia primi piatti che carni bianche.

Pesto di Funghi – Un trionfo di gusto con il 70% di funghi champignon e porcini, senza pomodoro, per lasciare spazio alla purezza del sapore. Ideale su crostini caldi, come ripieno per torte salate o per condire pasta e risotti, ma anche carni.

Pesto alle Verdure – Con tante verdure grigliate (peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), per un concentrato di natura dal sapore pieno e genuino. Perfetto per chi cerca leggerezza senza rinunciare al gusto.

Cacio e Pepe – L'essenza di un classico della cucina romana: non acidificato, privo di additivi, con una lista ingredienti essenziale e pulita. In pochi minuti, un piatto dal carattere deciso e dalla cremosità inconfondibile.

Pesto Peperoni e Mandorle – Con oltre il 40% di peperoni, un condimento vivace e colorato che sposa dolcezza e croccantezza, ideale per pasta, bruschette o piatti vegetariani gourmet.

Pesto Broccoli e Cime di Rapa – Con verdure 100% italiane in un pesto dal gusto intenso e dal profumo inconfondibile, per chi ama i sapori autentici della tradizione meridionale.

www.nonsolobuono.it

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



Comunicati.eu

Le Conserve della Nonna presenta la nuova Linea Pesti: buona, genuina, fatta bene

Di BorderlineAgency / 5 Novembre 2025

Il marchio, da sempre sinonimo di ricette autentiche e tradizionali, lancia da ottobre un'interpretazione contemporanea dei sapori italiani più amati, dalla qualità superiore e percentuali di materia prima altissime, per un gusto e una praticità senza compromessi

Il segreto della **rivoluzionaria linea di pesti e condimenti di Le Conserve della Nonna, in arrivo da ottobre**, è racchiuso in tre parole: **buona, genuina, fatta bene**. Ogni vasetto è frutto di una selezione accurata di materie prime, lavorate in modo da preservarne profumo e consistenza, con **percentuali di ingrediente principale nettamente superiori rispetto alla media del mercato. Un approccio trasparente, che si legge già in etichetta** e si conferma all'assaggio.

La nuova Linea Pesti e Condimenti si dimostra come **un vero alleato creativo in cucina**: perfetti per condire in modo rapido e genuino la pasta, il riso, arricchire antipasti o diventare protagonisti di ricette originali. Con questi prodotti, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio impegno per **un'alimentazione di qualità: ingredienti selezionati, ricette curate, nessun additivo superfluo e un formato da 190 g che coniuga praticità e freschezza**.

Radicchio e Speck – Con radicchio italiano come primo ingrediente. Perfetto per chi ama i sapori decisi, è un condimento versatile che esalta sia primi piatti che carni bianche.

Pesto di Funghi – Un trionfo di gusto con il 70% di funghi champignon e porcini, senza pomodoro, per lasciare spazio alla purezza del sapore. Ideale su crostini caldi, come ripieno per torte salate o per condire pasta e risotti, ma anche carni.

Pesto alle Verdure – Con tante verdure grigliate (peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), per un concentrato di natura dal sapore pieno e genuino. Perfetto per chi cerca leggerezza senza rinunciare al gusto.

Cacio e Pepe – L'essenza di un classico della cucina romana: non acidificato, privo di additivi, con una lista ingredienti essenziale e pulita. In pochi minuti, un piatto dal carattere deciso e dalla cremosità inconfondibile.

Pesto Peperoni e Mandorle – Con oltre il 40% di peperoni, un condimento vivace e colorato che sposa dolcezza e croccantezza, ideale per pasta, bruschette o piatti vegetariani gourmet.

Pesto Broccoli e Cime di Rapa – Con verdure 100% italiane in un pesto dal gusto intenso e dal profumo inconfondibile, per chi ama i sapori autentici della tradizione meridionale.

www.nonsolobuono.it

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

Le Conserve della Nonna presenta la nuova Linea Pesti: buona, genuina, fatta bene

Pubblicata da: [Borderline](#)



Il marchio, da sempre sinonimo di ricette autentiche e tradizionali, lancia da ottobre un'interpretazione contemporanea dei sapori italiani più amati, dalla qualità superiore e percentuali di materia prima altissime, per un gusto e una praticità senza compromessi

Il segreto della rivoluzionaria linea di pesti e condimenti di Le Conserve della Nonna, in arrivo da ottobre, è racchiuso in tre parole: buona, genuina, fatta bene. Ogni vasetto è frutto di una selezione accurata di materie prime, lavorate in modo da preservarne profumo e consistenza, con percentuali di ingrediente principale nettamente superiori rispetto alla media del mercato. Un approccio trasparente, che si legge già in etichetta e si conferma all'assaggio.

La nuova Linea Pesti e Condimenti si dimostra come un vero alleato creativo in cucina: perfetti per condire in modo rapido e genuino la pasta, il riso, arricchire antipasti o diventare protagonisti di ricette originali. Con questi prodotti, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio impegno per un'alimentazione di qualità: ingredienti selezionati, ricette curate, nessun additivo superfluo e un formato da 190 g che coniuga praticità e freschezza.

Radicchio e Speck – Con radicchio italiano come primo ingrediente. Perfetto per chi ama i sapori decisi, è un condimento versatile che esalta sia primi piatti che carni bianche.

Pesto di Funghi – Un trionfo di gusto con il 70% di funghi champignon e porcini, senza pomodoro, per lasciare spazio alla purezza del sapore. Ideale su crostini caldi, come ripieno per torte salate o per condire pasta e risotti, ma anche carni.

Pesto alle Verdure – Con tante verdure grigliate (peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), per un concentrato di natura dal sapore pieno e genuino. Perfetto per chi cerca leggerezza senza rinunciare al gusto.

Cacio e Pepe – L'essenza di un classico della cucina romana: non acidificato, privo di additivi, con una lista ingredienti essenziale e pulita. In pochi minuti, un piatto dal carattere deciso e dalla cremosità inconfondibile.

Pesto Peperoni e Mandorle – Con oltre il 40% di peperoni, un condimento vivace e colorato che sposa dolcezza e croccantezza, ideale per pasta, bruschette o piatti vegetariani gourmet.

Pesto Broccoli e Cime di Rapa – Con verdure 100% italiane in un pesto dal gusto intenso e dal profumo inconfondibile, per chi ama i sapori autentici della tradizione meridionale.

www.nonsolobuono.it

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



Le Conserve della Nonna presenta la nuova Linea Pesti: buona, genuina, fatta bene

Il marchio, da sempre sinonimo di ricette autentiche e tradizionali, lancia da ottobre un'interpretazione contemporanea dei sapori italiani più amati, dalla qualità superiore e percentuali di materia prima altissime, per un gusto e una praticità senza compromessi

Modena, 05/11/2025 (informazione.news - comunicati stampa - varie)

Il segreto della rivoluzionaria linea di pesti e condimenti di Le Conserve della Nonna, in arrivo da ottobre, è racchiuso in tre parole: buona, genuina, fatta bene. Ogni vasetto è frutto di una selezione accurata di materie prime, lavorate in modo da preservarne profumo e consistenza, con percentuali di ingrediente principale nettamente superiori rispetto alla media del mercato. Un approccio trasparente, che si legge già in etichetta e si conferma all'assaggio.

La nuova Linea Pesti e Condimenti si dimostra come un vero alleato creativo in cucina: perfetti per condire in modo rapido e genuino la pasta, il riso, arricchire antipasti o diventare protagonisti di ricette originali. Con questi prodotti, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio impegno per un'alimentazione di qualità: ingredienti selezionati, ricette curate, nessun additivo superfluo e un formato da 190 g che coniuga praticità e freschezza.

Radicchio e Speck – Con radicchio italiano come primo ingrediente. Perfetto per chi ama i sapori decisi, è un condimento versatile che esalta sia primi piatti che carni bianche.

Pesto di Funghi – Un trionfo di gusto con il 70% di funghi champignon e porcini, senza pomodoro, per lasciare spazio alla purezza del sapore. Ideale su crostini caldi, come ripieno per torte salate o per condire pasta e risotti, ma anche carni.

Pesto alle Verdure – Con tante verdure grigliate (peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), per un concentrato di natura dal sapore pieno e genuino. Perfetto per chi cerca leggerezza senza rinunciare al gusto.



Cacio e Pepe – L'essenza di un classico della cucina romana: non acidificato, privo di additivi, con una lista ingredienti essenziale e pulita. In pochi minuti, un piatto dal carattere deciso e dalla cremosità inconfondibile.

Pesto Peperoni e Mandorle – Con oltre il 40% di peperoni, un condimento vivace e colorato che sposa dolcezza e croccantezza, ideale per pasta, bruschette o piatti vegetariani gourmet.

Pesto Broccoli e Cime di Rapa – Con verdure 100% italiane in un pesto dal gusto intenso e dal profumo inconfondibile, per chi ama i sapori autentici della tradizione meridionale.

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

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.nonsolobuono.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni



☰ Menu

Le Conserve Della Nonna Presenta La Nuova Linea Pesti: Buona, Genuina, Fatta Bene

di Borderline Agency // Pubblicato in Comunicati generici / Prodotti //
Aggiornato Novembre 5, 2025 // 3 minuti di lettura

Il marchio, da sempre sinonimo di ricette autentiche e tradizionali, lancia da ottobre un'interpretazione contemporanea dei sapori italiani più amati, dalla qualità superiore e percentuali di materia prima altissime, per un gusto e una praticità senza compromessi

Il segreto della rivoluzionaria linea di pesti e condimenti di **Le Conserve della Nonna**, in arrivo da ottobre, è racchiuso in tre parole: **buona, genuina, fatta bene**. Ogni vasetto è frutto di una selezione accurata di materie prime, lavorate in modo da preservarne profumo e consistenza, con **percentuali di ingrediente principale nettamente superiori rispetto alla media del mercato**. Un approccio trasparente, che si legge già in etichetta e si conferma all'assaggio.

La nuova Linea Pesti e Condimenti si dimostra come un **vero alleato creativo in cucina**: perfetti per condire in modo rapido e genuino la pasta, il riso, arricchire antipasti o diventare protagonisti di ricette originali. Con questi prodotti, **Le Conserve della Nonna** ribadisce il proprio impegno per un'alimentazione di qualità: **ingredienti selezionati, ricette curate, nessun additivo superfluo e un formato da 190 g che coniuga praticità e freschezza**.

Radichio e Speck – Con radichio italiano come primo ingrediente. Perfetto per chi ama i sapori decisi, è un condimento versatile che esalta sia primi piatti che carni bianche.

Pesto di Funghi – Un trionfo di gusto con il 70% di funghi champignon e porcini, senza pomodoro, per lasciare spazio alla purezza del sapore. Ideale su crostini caldi, come ripieno per torte salate o per condire pasta e risotti, ma anche carni.

Pesto alle Verdure – Con tante verdure grigliate (peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), per un concentrato di natura dal sapore pieno e genuino. Perfetto per chi cerca leggerezza senza rinunciare al gusto.

Cacio e Pepe – L'essenza di un classico della cucina romana: non acidificato, privo di additivi, con una lista ingredienti essenziale e pulita. In pochi minuti, un piatto dal carattere deciso e dalla cremosità inconfondibile.

Pesto Peperoni e Mandorle – Con oltre il 40% di peperoni, un condimento vivace e colorato che sposa dolcezza e croccantezza, ideale per pasta, bruschette o piatti vegetariani gourmet.

Pesto Broccoli e Cime di Rapa – Con verdure 100% italiane in un pesto dal gusto intenso e dal profumo inconfondibile, per chi ama i sapori autentici della tradizione meridionale.

www.nonsolobuono.it

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



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Novembre 2025

18/11/2025
Pag. 43

GAZZETTA DI MODENA

Il marchio **Fini** accanto al Volley Modena

Negli anni '60 e '70 fu il principale artefice della crescita della storica Fari Virtus

Modena torna a sognare in grande con il ritorno in Serie A del Volley Modena e, insieme alla squadra femminile, anche uno storico protagonista della pallavolo modenese: il marchio Fini. L'azienda alimentare modenese, da sempre legata al territorio e ai suoi valori, ha annunciato la nuova sponsorizzazione della squadra femminile.

La partnership tra il brand Fini e la pallavolo femminile modenese ha radici profonde. Negli anni '60 e '70, fu infatti il principale artefice della crescita della storica squadra Fari Virtus Modena che proprio grazie alla sponsorizzazione dell'industria alimenta-

re prese il nome di Fini Modena, potenziando il proprio organico per competere stabilmente ai vertici della pallavolo italiana. Oggi, a distanza di decenni, quella sinergia tra sport, impresa e valori torna

più forte che mai, proprio nel momento in cui il Volley Modena femminile si prepara a calcare nuovamente i campi della massima serie nazionale.

«Siamo felici di tornare al

fianco di una realtà che ha fatto la storia dello sport modenese e che oggi rappresenta un punto di riferimento per tante giovani atlete – commenta Veronica Iannarella, direttrice marketing di Gruppo Fini Spa – Modena è la nostra casa e crediamo fermamente nel valore dello sport come motore educativo e sociale. Questa sponsorizzazione non è solo un ritorno, ma una scelta di responsabilità verso il futuro. Il Volley Modena, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà così contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione».



Mirco Muzzioli
patron
del Volley
Modena

Le ragazze
del Volley
Modena
che disputano
la Serie A2



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

SPORT VARI
Volley e Ciclismo

Valsa Group Quanti interrogativi dopo Cisterna

Volley SuperLiga Per la seconda volta in sei gare una potenziale vittoria si è trasformata in sconfitta. Decisivo ancora il quarto set

di **Alessandro Trebbi**

C'è molto su cui riflettere, molto su cui lavorare, sia da un punto di vista tecnico che da un punto di vista psicologico. A Cisterna, per la seconda volta in sei partite, Modena ha avuto più di una palla match per tornare a casa con la vittoria e i tre punti, ma ha preso la via del ritorno con una sconfitta e un solo punto in classifica. La costante è quella del punteggio del quarto set, perso sia a Milano che domenica 37-35. All'Allianz Cloud Anzani e compagni avevano avuto 'soltanto' due match point, a Cisterna addirittura undici, ma la sostanza non cambia: in ben due occasioni una Modena che sembrava in pieno controllo della partita non solo ha visto la contesa allungarsi al tie-break ma è di fatto crollata in entrambe le situazioni, perdendo il quinto parziale senza opporre una reale resistenza. Perché? È questa la domanda che dovrà porsi Giuliani in settimana, anche a fronte di errori macroscopici in entrambe le occasioni: a Milano era stato il facile attacco del 24-22 che Davyskiba aveva sparato out, regalando il 23-23 che aveva poi mandato il quarto parziale ai vantaggi; a Cisterna l'invasione di Ikhbayri sul semplice rigore del 25-23



Sanguinetti in azione nella gara persa a Cisterna

che avrebbe chiuso il match e poi altri due errori su altrettanti attacchi del libico (il primo in una situazione forzata, va detto) che avrebbero anch'essi portato i tre punti ai gialloblù. A fianco di un match che Modena non è riuscita a vincere nonostante i

35 errori al servizio e i quasi 50 errori complessivi degli avversari, ci sono anche le note positive: quelle dettate, ad esempio, dall'impatto deciso e decisivo che hanno avuto gli ingressi di Giraudo e dello stesso Ikhbayri all'interno della partita, uniti a

un altro dato che emerge, assieme a quello delle vittorie sfumate dopo match point a favore (i fan di Roger Federer staranno vedendo sinistri fantasmi in queste ore): ovvero la capacità della Valsa di riprendersi da momenti no, caratteristica che ad esempio la squadra dello scorso anno non aveva. Non c'è mai stata, ancora, una partita che la formazione di Giuliani abbia giocato male dall'inizio alla fine, che abbia appiccicato col piglio sbagliato (ad esempio domenica) ma non sia riuscita a riportare in carreggiata. Anche per questo la sconfitta di domenica brucia di più. Rimane una costante, invece, l'alto rendimento di Perry e della seconda linea in generale. Testa alta comunque, e sguardo all'orizzonte di un'altra trasferta tutt'altro che semplice per ambiente e avversari, quella di Cuneo, contro una formazione come quella piemontese che è reduce da un buon momento, un match tiratissimo con Trento e poi la vittoria da tre punti con Grottazzolina. La classifica è molto corta, Modena è quinta a soli tre punti dal secondo posto (avrebbe potuto esserci lei al terzo, chiudendo quel maledetto quarto set), ma dall'altra parte la formazione di Ivan Zaytsev potrebbe agguanciare i gialloblù battendoli da tre. Insomma, c'è da lottare.

IL MERCATO

Davyskiba e Reggers i nomi caldi

Il mercato di Modena si accende e nei fatti ruota tutto attorno a Vlad Davyskiba, che ha appena ricevuto un'offerta importante, economicamente e tecnicamente, dalla Zenit Kazan. L'arrivo ufficiale del club russo sullo schiacciatore della Valsa Group ha aperto anche la trattativa per il rinnovo di Davyskiba, una trattativa che però, in viale dello Sport, è ora con la freccia spostata sugli ingaggi che possono offrire di là dal Volga. Modena farà un enorme sforzo economico per trattenere Davyskiba, che i media russi dicono molto interessato all'ipotesi? Oppure accetterà l'idea di privarsene, tentando ancora l'assalto a Ferre Reggers, opposto di Milano sul quale però si stanno muovendo in tanti, e anche qui in tanti dall'estero?

a.t.

Volley Femminile A2

Volley Modena, accordo con Fini

Una partnership che fa sognare

La prima vittoria casalinga del Volley Modena, per di più centrata contro una delle grandi del territorio, oltre a rasserenare la squadra che adesso crede di più nei propri mezzi, ha portato anche un altro prestigioso regalo alla società che dopo vent'anni ha riportato la pallavolo cittadina in serie A: il marchio Fini, l'azienda alimentare modenese, da sempre legata al territorio e ai suoi valori, annuncia con orgoglio la nuova sponsorizzazione della squadra femminile. La partnership tra il brand Fini e la pallavolo femminile modenese ha radici profonde, a cavallo degli anni Sessanta e Settanta con questo marchio sulle maglie la Fari Virtus Modena vinse quattro scudetti e due secondi posti, e rivederlo



anche piccolo sulle maglie del Volley Modena dà una gran spinta a tutto l'ambiente, che a distanza di decenni, ritrova quella sinergia tra sport, impresa e valori. Per il momento non si parla di main sponsor, ed il Gruppo Fini si limiterà ad affiancare la società alle attività promozionali, come il premio alla MVP delle partite casalinghe, ma i tifosi modenese sognano.

r.c.

Ciclismo

Ciclocross, la tappa di Magreta

L'elenco di tutti i premiati

Doppio appuntamento domenica a Magreta col ciclocross. Il presidente Enzo Varini ha premiato i vincitori di categoria Vittorio Giovanni Stefanelli (esordienti), Elia Caselli (allievi) Nicolò Fiumara (juniores) Anna Muciarini (juniores donne) e Alessandro Barani (Under 23). A S. Cesario sul Panaro l'Avis ha organizzato la 5ª tappa del Trofeo Ciclocross Modenese; Women: 1ª Giulia Balestri (Beltrami) - 2ª Erika Gianni (Bike XP); M1: 1º Marco Pini (Bike Pr) - 2º Marco Catellani (idem); M2: 1º Andrea Severi (Bhs Spezzano) - 2º Fabi Castellani (Iacobike Sassuolo); M3: 1º Alessio Copercini (Bussetano) - 2º Jonatan Schito (Sportissimo); M4: 1º Fabio Strullato (Chero Mn) - 2º Sandro Di Renzo (Sportissimo); M5: 1º Davide Montana-



ri (Spilla Team Spilamberto). 2º Eros Negrini (Modena); M6: 1º Stefano Nicoletti (Beltrami) - 2º Andrea Pighini (Parkorè); M7: 1º Alberto Tomesani (Valsabike) - 2º Massimo Suardi (Spilla Team); M8: 1º Marco Giaroli

(Team Re) - 2º Giorgio Goldoni (Modena); La gara di MTB ha visto sui primi due gradini del podio. Women: 1ª Sara Botti (Pr) - 2ª Erika Gianni (XP Fiorano); M1: 1º Giovanni Brancaccio (Avis S. Cesario) - 2º Lorenzo Meozzi (Multisport Re); M2: 1º Andrea Severi (BHS Team) - 2º Enrico Algeri (Mantova); M3: 1º Gabriele Calligola (Valsabike) - 2º Massimo Bonetti (Pavia); M4: 1º Claudio Rizzotto (Pavia) - 2º Giovanni Ceglie (Bike Re); M5: 1º Giuliano Badiali (Pavullese) - 2º Sandro Pampaloni (Avis S. Cesario); M6: 1º Andrea Rinaldi (Modena) - 2º Massimo Vernia (Vernia Bike); M7: 1º Davide Franchini (Uisp Re) - 2º Fedele Travaglioli (New Bike Re); M8: 1º Renato Rivi (Hill Cycling Mo) - 2º Marco Salici (Vernia Bike).

Andrea Giusti

Gruppo Fini sceglie Life dopo gara per creatività e planning: adv AI-driven per linea Senza Lattosio 14

Incarichi Gruppo Fini sceglie Life dopo gara per creatività e planning: al via la campagna AI-driven dedicata alla linea "Senza Lattosio"

La pianificazione media è stata strutturata per garantire massima copertura e impatto sul target, con un focus su digitale e performance

Nuova collaborazione nel settore food: Life si aggiudica la gara per creatività e media e firma la nuova campagna di comunicazione di Gruppo Fini dedicata alla linea "Senza Lattosio". La collaborazione con uno dei brand simbolo dell'eccellenza gastronomica italiana rappresenta per Life un progetto di grande valore, che unisce strategia, creatività e innovazione per raccontare un prodotto capace di coniugare gusto, qualità e attenzione alle nuove esigenze alimentari dei consumatori. Il

concept creativo, costruito attorno al claim "Riabbraccia il gusto della pasta ripiena", esprime una promessa emozionale: restituire il calore di un rito familiare, finalmente accessibile anche a chi è intollerante al lattosio. L'intera campagna - dai visual ai video fino al voice over - è stata sviluppata con AI generativa, che ha permesso di esplorare nuovi territori espressivi e di creare immagini e atmosfere capaci di restituire il calore e l'autenticità tipici di Fini. Un risultato reso possibile grazie al team AI di Life, una divisione interna composta da professionisti della creatività, della tecnologia e dei dati, che lavora in modo integrato con i reparti strategici e media dell'agenzia. Questo team interno ha l'obiettivo di sperimentare e applicare concretamente l'intelligenza artificiale ai processi creativi, dallo sviluppo dei concept alla produzione dei contenuti, fino all'ottimizzazione delle performance. Un approccio che riflette la visione di Life: fare dell'innovazione tecnologi-

ca uno strumento reale di potenziamento della creatività, capace di offrire ai brand nuove possibilità narrative e un linguaggio contemporaneo, senza mai perdere autenticità ed empatia. La pianificazione media è stata strutturata per garantire massima copertura e impatto sul target, con un focus su digitale e performance. Il fulcro della comunicazione è rappresentato dai social media, in particolare Meta e YouTube, per intercettare un pubblico attento a prodotti senza lattosio e al benessere. Accanto alla presenza sui social, la campagna include una pianificazione su siti premium in program-

matic, connected tv e una campagna di affissioni nel circuito della metropolitana di Milano.

Il commento

"Siamo orgogliosi di affiancare Gruppo Fini nella comunicazione della nuova linea senza lattosio - commenta Alberto Tivoli, CEO di Life -. Questa campagna rappresenta per noi un progetto stimolante, che ci permette di mettere in campo tutta la nostra esperienza per raccontare un'innovazione importante per il brand. Un lavoro che coniuga creatività, strategia e tecnologia per valorizzare un prodotto innovativo pensato per rispondere alle attuali esigenze dei consumatori, con l'autenticità e la qualità che da sempre contraddistinguono il Gruppo Fini".

Credits

Art Director: **Luca Bianconi**

Copywriter: **Francesca Pezzotti**

AI Specialist: **Davide Gallo**



ALL'INTERNO

p.2

*Gruppo Fini sceglie
Life per la linea
Senza Lattosio*

PER STRATEGIA, CREATIVITÀ E MEDIA

GRUPPO FINI SCEGLIE LIFE PER LA LINEA SENZA LATTOSIO

Nuova collaborazione per **Life** che firma la nuova campagna di comunicazione di **Gruppo Fini** dedicata alla linea **Senza Lattosio**: per l'agenzia è un progetto di grande valore, che unisce strategia, creatività e innovazione per raccontare un prodotto capace di coniugare gusto, qualità e attenzione alle nuove esigenze alimentari dei consumatori. Il concept creativo, costruito attorno al claim "Riabbraccia il gusto della pasta ripiena", esprime una promessa emozionale: restituire il calore di un rito familiare, finalmente accessibile anche a chi è intollerante al lattosio. L'intera campagna - dai visual ai video fino al voice over - è stata sviluppata con **AI generativa**, che ha permesso di esplorare nuovi territori espressivi e di creare immagini e atmosfere capaci di restituire il calore e l'autenticità tipici di **Fini**. Un risultato reso possibile grazie al team **AI di Life**, una divisione interna composta da professionisti della creatività, della tecnologia e dei dati, che lavora in modo integrato con i reparti strategici e media dell'agenzia. Questo team interno ha l'obiettivo di sperimentare e applicare concretamente l'intelligenza artificiale ai processi creativi, dallo sviluppo dei concept alla produzione dei contenuti, fino all'ottimizzazione delle performance. Un approccio che riflette la visione



di **Life**: fare dell'innovazione tecnologica uno strumento reale di potenziamento della creatività, capace di offrire ai brand nuove possibilità narrative e un linguaggio contemporaneo, senza mai perdere autenticità ed empatia. La

pianificazione media è stata strutturata per garantire massima copertura e impatto sul target, con un focus su digitale e performance. Il fulcro della comunicazione è rappresentato dai social media, in particolare **Meta** e **YouTube**, per intercettare un

pubblico attento a prodotti senza lattosio e al benessere. Accanto alla presenza sui social, la campagna include una pianificazione su siti premium in programmatic, **connected TV** e una campagna di affissioni nel circuito della

metropolitana di Milano. «Siamo orgogliosi di affiancare Gruppo Fini nella comunicazione



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

Forapani di Carpi chef al "Cavallino"

Il ristorante di Massimo Bottura, insignito di recente di stella della Guida Michelin, ha uno chef di Carpi in cucina, cresciuto alla scuola della Francescana
pagina 18

PERSONE - Riccardo Forapani, carpigiano di adozione, è lo chef del ristorante di Bottura stellato Michelin

"Cavallino" dal cuore carpigiano

La scuola alberghiera l'ha fatta all'Istituto di Istruzione superiore di Poggio Rusco. Ma la sua formazione vera **Riccardo Forapani**, 40 anni, originario di Mirandola, carpigiano di adozione, ora residente nel modenese, l'ha vissuta e perfezionata da autodidatta e praticando la materia accanto a quella scuola vivente che risponde al nome di **Massimo Bottura**, nella cui Osteria Francescana ha preso a lavorare appena ventenne, entrando a fare parte di una squadra che per lui è stata una seconda famiglia. E quando, nel 2020, il progetto di restyling del ristorante Cavallino di Maranello, prenderà forma, la scelta di Bottura per il nuovo chef cadrà proprio su di lui. Le cronache ne hanno parlato spesso, in questi giorni, dopo che lo storico ristorante che sorge proprio di fronte allo stabilimento Ferrari, rinnovato in adesione all'immagine Ferrari, è stato insignito della prima stella dalla *Guida Michelin*: «Gli autori della Guida - racconta Forapani - sono venuti in incognito, come

dei normali avventori. In genere giudicano la materia prima, la stagionalità del menù, la tecnica di preparazione. E se rientri nei loro parametri, com'è accaduto a noi, decidono di premiarti». Del resto lui, che ora guida il team di cucina del Cavallino, affiancato

da **Virginia Cattaneo**, co-chef, e **Alessandro Pacchioni**, sous-chef, pure di Carpi, di stelle Michelin ha una certa esperienza. Ha conseguito la terza quando ancora lavorava alla Francescana, con la quale ha ottenuto diversi altri prestigiosi riconoscimenti, oltre a viaggiare insieme a Bottura ovunque in Italia e nel mondo, facendo tesoro di tradizioni e culture culinarie nuove. Ma che cosa significa per lui cultura della cucina? «Non si tratta tanto di preparare piatti all'avanguardia - risponde - quanto di conoscere il proprio territorio e le proprie tradizioni. Dare identità ai piatti e consolidare la tradizione, senza travisarla, ma studiandola bene, rivisitandola in chiave moderna e cambiandone il design: questa per me è la cultura culinaria. Perché - si chiede - non potrebbe essere

d'avanguardia una tagliatella alla bolognese, cucinata in tre giorni, come richiedono la pasta e il ragù se preparati alla perfezione? O una normale frittata di cipolle che diventa un crème caramel al parmigiano-reggiano? Anche un filetto alla Rossini può diventare un cotechino alla Rossini, se coronato da un tartufo nero e da una salsa alle amarene di Vignola. E vogliamo parlare dello scigno di tortellini, un omaggio alla tradizione della famiglia Fini e molto gradito da Enzo Ferrari, il cui coperchio di pasta brisé



28/11/2025
Pag. 1

Voce

raffigura il rosone del Duomo di Modena, mentre il fondo è rivestito di lingua salmistrata? Per dire insomma che modernizzare non è importare ingredienti esotici, ma attenersi a una interpretazione che parla del proprio territorio».

Tiene molto, Forapani, a sottolineare questo aspetto della sua cucina, della cucina del ristorante Cavallino premiata da Michelin ("Siamo stati i soli, in Emilia"): «Il rispetto della tradizione, studiata e approfondita - conclude - è

quello che scalda di più il cuore del cliente e lo riporta, per così dire, a casa». Senza dimenticare che qui, nell'accostamento con lo stile Ferrari che c'è nel predominio rosso degli arredi, nei pezzi meccanici esposti, perfino nel design e nelle denominazione dei piatti, balza fuori evidente l'intenzione di Massimo Bottura e del suo allievo Riccardo Forapani di parlare di Modena, di Emilia e di Italia, in una complicità creativa che esalta la capacità di un territorio e di un intero Paese di fare le cose e di farle bene.

F.M.



A sinistra, Riccardo Forapani con la co-chef Virginia Cattaneo e, qui sopra, Alessandro Pacchioni, pure lui di Carpi, suo sous-chef. Sotto, alcuni scorci del locale, il crème caramel al parmigiano e lo scrigno di tortellini



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

VERSO LE FESTIVITÀ

Modena

Il Natale in centro storico Trenino, presepi d'artista e luminarie in anticipo

Tante le iniziative di Modenamoremio. E le letterine dei bimbi diventano un libro Bortolamasi e Zanca: «Città accogliente e valorizzata per richiamare anche turisti»

di **Martina Ghedini**

La magia del Natale arriva nel cuore di Modena: le piazze e le vie della città saranno animate dalle iniziative della rassegna 'Natale in Centro Storico', organizzata da Modenamoremio. «Il Natale occuperà tutto il centro - sottolinea Andrea Bortolamasi, assessore alla Promozione della città e centro storico -, sostenendo commercio e pubblici esercizi, rendendo Modena più sicura e accogliente. Un centro storico 'allargato'. La pista di pattinaggio, già aperta, è stata spostata al Novi Sad per amplia-

re l'area delle iniziative e animare più parti della città». «Sarà un Natale che abbraccia tutto il centro storico - afferma l'assessore al Commercio Paolo Zanca - la programmazione curata dal Comune valorizza il cuore della città e punta a richiamare turisti, il mercatino tirolese si conferma l'iniziativa più apprezzata. L'augurio è che tutti possano godersi questo Natale modenese: ne vale davvero la pena». Quest'anno, oltre alle tradizionali luminarie, Villaggio di Babbo Natale in piazza XX Settembre e Casa della Befana in Largo San Francesco, diverse novità: i mercatini tirolese in piazza Grande e la giostra antica in Piazza Roma. Al-

tra novità di questo Natale sarà l'accensione anticipata delle luminarie, installate grazie al contributo del gruppo Hera, che saranno accese già da oggi, 28 novembre, per tutto il weekend, mentre l'inaugurazione ufficiale, con la presenza del sindaco e delle autorità, si terrà mercoledì 3 dicembre alle 17. «Sarà un Natale ricco, tra conferme e novità davvero suggestive - racconta Angelo Giovannini, direttore di Modenamoremio - tornano le luminarie, gli ambienti decorati, le installazioni luminose, il Trenino dei bambini, il Villaggio di Babbo Natale e la Casa della Befana. Tra le novità, la giostra antica in Piazza Roma,



La presentazione delle iniziative di Natale

con cavalli e carrozze, e animazioni per bambini in tutte e tre le piazze: Largo San Francesco, Piazza XX Settembre e Piazza Roma». A portare l'atmosfera natalizia nel cuore di Modena saranno allestiti 5 abeti e decorate ben 10 piazze con installazioni luminose. Dopo il successo dello scorso anno, torna anche per il 2025 'Presepi d'artista: uno sguardo d'autore sui presepi delle eccezioni modenesi', una mostra di presepi artistici con 8 scatti d'autore e 8 testi poetici. La mostra, collocata all'Ex Albergo Diurno di piazza Mazzini, è stata realizzata da Modenamoremio col patrocinio del Comune e

con il sostegno della Camera di Commercio e sarà visitabile dal 6 dicembre al 6 gennaio. «Un'altra novità è una vera 'chicca' - prosegue Giovannini - 'Caro Babbo Natale, ti lascio i biscotti' è un opuscolo in cui abbiamo raccolto 150 letterine dei bambini modenesi e della provincia, imbufocate lo scorso anno al Villaggio di Babbo Natale. È una raccolta di pensieri, domande curiose e tanta bontà». L'organizzazione è stata resa possibile grazie al supporto di Bper Banca, Gruppo Fini, Sgp Grandi Eventi, Gruppo Hera, Camera di Commercio, Fondazione Banco S. Geminiano e S. Prospero, Usco, e Nostromo.

ONORANZE FUNEBRI A MODENA E BOMPORTO DAL 1988
OPERIAMO IN QUALSIASI COMUNE 24 ORE SU 24

**RENZA CASARINI
MAURIZIO INCERTI
ELISA BRAGAGLIA**

mettono la loro esperienza al vostro servizio.

CONVENZIONI AGEVOLATE PER CREMAZIONI

BOMPORTO
Via Alfieri, 10
(fermata bus via per Modena)

Tel. 059 37.07.30 - Cell. 333 160.50.50
www.onoranzefunebriefenice.com
onoranzefunebriefenice@gmail.com

MODENA
Strada Saliceto Panaro, 28
(angolo via Emilia Est)

Per due fine settimana, a novembre e dicembre

Il mercato 'Antico' trasloca «Piazza Roma cornice prestigiosa»

Con l'arrivo del mercatino di Natale tirolese a Modena, lo storico mercato 'Antico' in Piazza Grande si sposterà provvisoriamente in piazza Roma per l'ultimo fine settimana di novembre e per quello di dicembre. Come comunicato dall'associazione Mercantico, promotrice e organizzatrice del mercato antiquario, nelle giornate di domani, domenica, e poi sabato 27 e domenica 28 dicembre, i banchetti saranno allestiti straordinariamente all'ombra del Palazzo Ducale. La decisione, presa dall'Amministrazione comunale per consentire l'allestimento dei mercatini natalizi, è stata accolta con favore da Mercantico. «Abbiamo apprezzato la decisione di non fermare il mercato 'Antico' in piazza Grande - afferma Franco Muciaccia, membro del consiglio direttivo dell'associazione Mercantico - e siamo lieti di poterci trasferire nella prestigiosa cornice di piazza Roma. Era già capitato che un'edizione straordinaria si svolgesse nei pressi dell'Accademia Militare, pertanto abbiamo già predisposto gli spazi, definito le metrature e organizzato l'accoglienza degli espositori, che hanno conferma-

to in modo pressoché unanime la loro presenza. Ora, la priorità è che i modenesi sappiano dove potranno trovarci». Il mercato di antiquariato ospitato in Piazza Grande è un'istituzione che ha segnato la storia di Modena. Nato nel gennaio 1978, insieme ai mercati di Arezzo e Milano è stato uno dei primi d'Italia e anche oggi resta tra i più prestigiosi a livello nazionale. Da anni si svolge l'ultimo sabato del mese e la domenica immediatamente successiva accogliendo espositori qualificati da tutta la penisola. L'associazione che lo organizza, privata e senza scopo di lucro, conta oggi 250 soci, operatori del settore in possesso di regolare licenza. «Per la nostra associazione - conclude Muciaccia - è importante essere riusciti a garantire la continuità del mercato anche nei mesi di novembre e dicembre, per poter tornare in piazza Grande a gennaio. Il mercato 'Antico' in piazza Grande di Modena mantiene ancora oggi un livello di eccellenza e rappresenta un appuntamento con operatori qualificati e merce di qualità».

j-g.

27/11/2025
 Pag. 92 N.18 - 30 novembre 2025

GDO WEEK

RETAIL & INDUSTRIA

Proposte dei produttori

a cura di
 Silvia Fornari

PRODOTTI



Mix Legumeria

Marca	Bonduelle
Varianti	1
Formati	300 g – 150 g x2



Buon Mix

Marca	Valfrutta
Varianti	3
Formati	140 g x 2



Vasi d'Autore

Marca	D'Amico
Varianti	4
Formati	700 g



Legumizie

Marca	Polli
Varianti	3
Formati	190 g



Cetriolini Sfizioli

Marca	Saclà
Varianti	1
Formati	Vaso vetro 190 g



Ceci giganti

Marca	Le Conserve della Nonna
Varianti	1
Formati	360 g



Linea Vasi Special

Marca	Madama Oliva
Varianti	5
Formati	140 g (sgocciolato)



Champignons senza olio

Marca	Nova – Si con Gusto
Varianti	1
Formati	Lattina 190 g



Mini trio in carta

Marca	Ficacci
Varianti	4
Formati	160 g, 200 g



REPORTAGE

Anuga 2025



Aristofila
Da sinistra Francesco Sereni e Pierluigi Sereni



Aristofila
Andrea Milani
E team



Aristofila Mengozzi
Da sinistra, Flavia Mengozzi e Martina Giacomini



Agricola
Antonella
Pantano
e Roberto
Martino



Albino
E team



AMI
Daghi e
Paolo Fiorano



Artal
Giovanni Artal



Assenti
Alessandro
Chiodi



Aristofila Varvella
Da sinistra Marco Varvella, Daria Varvella e Davide Varvella



Bla
Da sinistra
Juan Martin e
Sergio Cabrer



Bimble
Wanda e Sergeyev Boris



Comptel
Paolo Licata



IDM
Inaugurazione Stand IDM Sial/Text



Cerrato
Massimo Caviglioli



Ceppini
Da sinistra
Valentina
Salerno,
Sara Scatù
e Chiara Del
Sesso



Filippo
Enrico Della
Corte



Diella
Cosimo
D'Amico



Fini
E team



**Forte
Margherita**
Dario Neri



Il buon gusto Italiano
Lo stand



**TESTATE
ONLINE**

Novembre 2025



INTERNATIONAL **PRESS** LIFE

Le Conserve della Nonna presenta la nuova Linea Pesti

da Carla Cavicchini | 11 Novembre 2025

Le Conserve della Nonna presenta la nuova Linea Pesti: buona, genuina, fatta bene

Il marchio, da sempre sinonimo di ricette autentiche e tradizionali, lancia da ottobre un'interpretazione contemporanea dei sapori italiani più amati, dalla qualità superiore e percentuali di materia prima altissime, per un gusto e una praticità senza compromessi



Il segreto della **rivoluzionaria linea di pesti e condimenti di Le Conserve della Nonna, in arrivo da ottobre**, è racchiuso in tre parole: **buona, genuina, fatta bene**. Ogni vasetto è frutto di una selezione accurata di

materie prime, lavorate in modo da preservarne profumo e consistenza, con **percentuali di ingrediente principale nettamente superiori rispetto alla media del mercato. Un approccio trasparente, che si legge già in etichetta** e si conferma all'assaggio.

La nuova Linea Pesti e Condimenti si dimostra come **un vero alleato creativo in cucina**: perfetti per condire in modo rapido e genuino la pasta, il riso, arricchire antipasti o diventare protagonisti di ricette originali. Con questi prodotti, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio impegno per **un'alimentazione di qualità: ingredienti selezionati, ricette curate, nessun additivo superfluo e un formato da 190 g che coniuga praticità e freschezza**.

Radichio e Speck – Con radichio italiano come primo ingrediente. Perfetto per chi ama i sapori decisi, è un condimento versatile che esalta sia primi piatti che carni bianche.

Pesto di Funghi – Un trionfo di gusto con il 70% di funghi champignon e porcini, senza pomodoro, per lasciare spazio alla purezza del sapore. Ideale su crostini caldi, come ripieno per torte salate o per condire pasta e risotti, ma anche carni.

Pesto alle Verdure – Con tante verdure grigliate (peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), per un concentrato di natura dal sapore pieno e genuino. Perfetto per chi cerca leggerezza senza rinunciare al gusto.

Cacio e Pepe – L'essenza di un classico della cucina romana: non acidificato, privo di additivi, con una lista ingredienti essenziale e pulita. In pochi minuti, un piatto dal carattere deciso e dalla cremosità inconfondibile.

Pesto Peperoni e Mandorle – Con oltre il 40% di peperoni, un condimento vivace e colorato che sposa dolcezza e croccantezza, ideale per pasta, bruschette o piatti vegetariani gourmet.

Pesto Broccoli e Cime di Rapa – Con verdure 100% italiane in un pesto dal gusto intenso e dal profumo inconfondibile, per chi ama i sapori autentici della tradizione meridionale.

Il **Gruppo Fini SpA**, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. FINI è un marchio di pasta fresca che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un moderno pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed



LA RADIO MESSA ALLA PROVA. IL RISULTATO? SORPRENDENTE.

Save The Date
 26 Novembre - Ore 10

[Read more...](#)

Le news di **SPOT and WEB**

di lunedì 17 novembre

I dati Audiweb di Settembre 2025

Sono disponibili i dati della total digital audience del mese di Settembre...

[Read more...](#)

Giovanni e gli altri.....i bambini inascoltati e le loro terribili fini

di Alessandra Cove Psicologa clinica e giuridica. La storia di Giovanni è lì...

[Read more...](#)

#brevi del 17 novembre

Coca-Cola, Philadelphia e Nutella guidano il nuovo Brand Tracklin Score di IQ...

[Read more...](#)

Fini torna protagonista con la sponsorizzazione del Volley Modena Femminile



Modena celebra il ritorno in Serie A del Volley Modena e, insieme alla squadra...

[Read more...](#)

"The Sommeliart". Quattro giovani artisti raccontano quattro eccellenze



Nasce The Sommeliart, un progetto che intreccia creatività e tradizione, dando...

[Read more...](#)

G3 Ferrari collabora con M+C Saatchi Europe per il lancio di Krispy



G3 Ferrari, brand del Gruppo Trevidea, è leader in Italia nel mercato degli...

[Read more...](#)

Josep Maria Recasens nominato Chief Strategy di Renault



Boulogne-Billancourt, 17 novembre 2025 - Renault Group annuncia la nomina di...

[Read more...](#)

SPOT and WEB



View online

Spot and Web S.r.l.
 Viale Gorizia 69 27100 Pavia



SPOT_{and}WEB

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

RUBRICHE ▾

Home > Sport and Web > Fini torna protagonista con la sponsorizzazione del Volley Modena Femminile

Fini torna protagonista con la sponsorizzazione del Volley Modena Femminile

17 Novembre 2025

Modena celebra il ritorno in Serie A del Volley Modena e, insieme alla squadra maschile, anche la squadra femminile può contare su un storico alleato: il marchio Fini. L'azienda alimentare modenese, da sempre radicata sul territorio e vicina ai suoi valori, annuncia con orgoglio la nuova sponsorizzazione della squadra femminile, rafforzando il legame tra sport, comunità e impresa locale.

La partnership tra Fini e la pallavolo modenese ha radici profonde. Negli anni '60 e '70, l'azienda fu protagonista della crescita della storica FARI Virtus Modena, che grazie alla sponsorizzazione assunse il nome di Fini Modena e riuscì a competere stabilmente ai vertici della pallavolo italiana. Oggi, a distanza di decenni, quella stessa sinergia torna più forte che mai, accompagnando la squadra femminile nel ritorno ai campi della massima serie.

Il Gruppo Fini ha dimostrato in passato un impegno costante nello sport cittadino, sponsorizzando eventi come la Mezza Maratona d'Italia, promuovendo sostenibilità, benessere e uno stile di vita attivo e partecipativo. La nuova sponsorizzazione rappresenta una naturale prosecuzione di questa strategia, volta a valorizzare la comunità locale e a sostenere iniziative che incarnano valori come educazione, sacrificio, spirito di squadra, sostenibilità e inclusione.

Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Gruppo Fini, sottolinea: "Siamo felici di tornare al fianco di una realtà storica dello sport modenese. Questa sponsorizzazione non è solo un ritorno, ma una scelta di responsabilità verso il futuro. Il Volley Modena potrà contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione."

Con questa alleanza, Fini e Volley Modena confermano il potere dello sport come motore educativo, sociale e culturale, capace di creare legami duraturi e generare un impatto positivo sulla comunità.





EMILIAROMAGNANEWS24

BOLOGNA FERRARA FORLÌ CESENA MODENA PARMA PIACENZA RAVENNA REGGIO

Home / Modena / Il grande ritorno nello sport cittadino: Gruppo Fini accanto al Volley Modena

Modena Sport

Il grande ritorno nello sport cittadino: Gruppo Fini accanto al Volley Modena

Di Roberto Di Biase - 17 Novembre 2025



IMG-20251027-WA0002

MODENA - Modena torna a sognare in grande con il ritorno in Serie A del Volley Modena e, insieme alla squadra femminile, anche uno storico protagonista della pallavolo modenese: il marchio Fini. L'azienda alimentare modenese, da sempre legata al territorio e ai suoi valori, annuncia con orgoglio la nuova sponsorizzazione della squadra femminile.

La partnership tra il brand Fini e la pallavolo femminile modenese ha radici profonde. Negli anni '60 e '70, fu infatti il principale artefice della crescita della storica squadra FARI Virtus Modena che proprio grazie alla sponsorizzazione dell'industria alimentare prese il nome di Fini Modena, potenziando il proprio organico per competere stabilmente ai vertici della pallavolo italiana. Oggi, a distanza di decenni, quella sinergia tra sport, impresa e valori torna più forte che mai, proprio nel momento in cui il Volley Modena Femminile si prepara a calcare nuovamente i campi della massima serie nazionale.

Il Gruppo Fini non è nuovo al sostegno dello sport cittadino. Lo scorso marzo è stato infatti sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia, un evento all'insegna della sostenibilità, del benessere e dello spirito di squadra che ha visto l'azienda protagonista anche nella promozione di uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo.

Questa nuova sponsorizzazione al Volley Modena rappresenta dunque una naturale continuazione dell'impegno del Gruppo Fini per la valorizzazione della comunità locale, sostenendo realtà che incarnano valori condivisi, come educazione e cultura del lavoro, sacrificio, impegno e spirito di squadra, sostenibilità e rispetto per se stessi, per gli altri e per l'ambiente, inclusione, collaborazione e creazione di nuovi legami, lealtà e rispetto reciproco. Valori che guidano l'attività quotidiana del Gruppo Fini e che trovano una perfetta espressione nello sport di squadra e nella sua capacità di generare impatto positivo a livello sociale.

"Siamo felici di tornare al fianco di una realtà che ha fatto la storia dello sport modenese e che oggi rappresenta un punto di riferimento per tante giovani atlete" - commenta Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Gruppo Fini S.p.A. "Modena è la nostra casa e crediamo fermamente nel valore dello sport come motore educativo e sociale. Questa sponsorizzazione non è solo un ritorno, ma una scelta di responsabilità verso il futuro. Il Volley Modena, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà così contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione".

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



FOOD
affairs

CLASSIFICHE TREND NOVITÀ CONSUMI COMUNICAZIONE BUSINESS - TURISMO

Home / 2025 / Novembre / 17 / Gruppo Fini torna sponsor del Volley Modena

COMUNICAZIONE

Gruppo Fini torna sponsor del Volley Modena



Gruppo Fini torna sponsor del Volley Modena

Il Gruppo Fini annuncia il ritorno nello sport cittadino diventando sponsor ufficiale del Volley Modena femminile, pronto a disputare il campionato di Serie A. Una scelta che rievoca gli anni d'oro della pallavolo modenese e che si inserisce in un percorso di valorizzazione del territorio già testimoniato dalla partecipazione alla prima edizione della Mezza Maratona d'Italia, lo scorso marzo tra Modena e Maranello.



Gruppo Fini torna sponsor del Volley Modena

Un legame storico con la pallavolo

La partnership tra Fini e la pallavolo modenese ha radici profonde. Negli anni '60 e '70 l'azienda alimentare fu protagonista della crescita della storica squadra FAI Virtus Modena, che grazie alla sponsorizzazione assunse il nome di Fini Modena e si affermò ai vertici della pallavolo italiana. Oggi, a distanza di decenni, quella sinergia torna a rafforzarsi proprio nel momento in cui il Volley Modena femminile si prepara a calcare nuovamente i campi della massima serie nazionale.

Impegno per la comunità

Il Gruppo Fini non è nuovo al sostegno dello sport locale. Lo scorso marzo è stato sponsor della Mezza Maratona d'Italia, evento dedicato a sostenibilità, benessere e spirito di squadra. La nuova sponsorizzazione rappresenta una naturale continuazione dell'impegno dell'azienda per la comunità, sostenendo realtà che incarnano valori condivisi come educazione, sacrificio, inclusione, collaborazione e rispetto reciproco.

"Siamo felici di tornare al fianco di una realtà che ha fatto la storia dello sport modenese e che oggi rappresenta un punto di riferimento per tante giovani atlete" – commenta Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Gruppo Fini S.p.A. – "Modena è la nostra casa e crediamo nel valore dello sport come motore educativo e sociale. Questa sponsorizzazione non è solo un ritorno, ma una scelta di responsabilità verso il futuro".

Volley Serie A2

Un grande ritorno nella pallavolo cittadina: Fini accanto al Volley Modena



Fini accanto al Volley Modena

La squadra femminile, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà contare su un partner che negli anni '60 e '70 fu il principale artefice della crescita della storica squadra Fari Virtus fino ai vertici nazionali

17 novembre 2025 15:30

2 MINUTI DI LETTURA

MODENA. Modena torna a sognare in grande con il ritorno in Serie A del Volley Modena e, insieme alla squadra femminile, anche uno storico protagonista della pallavolo modenese: il marchio Fini. L'azienda alimentare modenese, da sempre legata al territorio e ai suoi valori, annuncia con orgoglio la nuova sponsorizzazione della squadra femminile.

La storia

La partnership tra il brand Fini e la pallavolo femminile modenese ha radici profonde. Negli anni '60 e '70, fu infatti il principale artefice della crescita della storica squadra Fari Virtus Modena che proprio grazie alla sponsorizzazione dell'industria alimentare prese il nome di Fini Modena, potenziando il proprio organico per competere stabilmente ai vertici della pallavolo italiana. Oggi, a distanza di decenni, quella sinergia tra sport, impresa e valori torna più forte che mai, proprio nel momento in cui il Volley Modena femminile si prepara a calcare nuovamente i campi della massima serie nazionale.

Il ritorno

Il Gruppo Fini non è nuovo al sostegno dello sport cittadino. Lo scorso marzo è stato infatti sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia, un evento all'insegna della sostenibilità, del benessere e dello spirito di squadra che ha visto l'azienda protagonista anche nella promozione di uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo. «Questa nuova sponsorizzazione al Volley Modena – si legge in una nota – rappresenta dunque una naturale continuazione dell'impegno del Gruppo Fini per la valorizzazione della comunità locale, sostenendo realtà che incarnano valori condivisi, come educazione e cultura del lavoro, sacrificio, impegno e spirito di squadra, sostenibilità e rispetto per se stessi, per gli altri e per l'ambiente, inclusione, collaborazione e creazione di nuovi legami, lealtà e rispetto reciproco. Valori che guidano l'attività quotidiana del Gruppo Fini e che trovano una perfetta espressione nello sport di squadra e nella sua capacità di generare impatto positivo a livello sociale».

Il commento

«Siamo felici di tornare al fianco di una realtà che ha fatto la storia dello sport modenese e che oggi rappresenta un punto di riferimento per tante giovani atlete» – commenta Veronica Iannarella, direttrice marketing di Gruppo Fini Spa –, «Modena è la nostra casa e crediamo fermamente nel valore dello sport come motore educativo e sociale. Questa sponsorizzazione non è solo un ritorno, ma una scelta di responsabilità verso il futuro. Il Volley Modena, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà così contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione».



AZIENDE E CARRIERE SPORT

IL GRANDE RITORNO NELLO SPORT CITTADINO: GRUPPO FINI ACCANTO AL VOLLEY MODENA

Pubblicato da Redazione 17/11/2025



La squadra femminile, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione.

Modena torna a sognare in grande con il ritorno in Serie A del Volley Modena e, insieme alla squadra femminile, anche uno storico protagonista della pallavolo modenese: il marchio Fini. L'azienda alimentare modenese, da sempre legata al territorio e ai suoi valori, annuncia con orgoglio la nuova sponsorizzazione della squadra femminile.

La partnership tra il brand Fini e la pallavolo femminile modenese ha radici profonde. Negli anni '60 e '70, fu infatti il principale artefice della crescita della storica squadra FARI Virtus Modena che proprio grazie alla sponsorizzazione dell'industria alimentare prese il nome di Fini Modena, potenziando il proprio organico per competere stabilmente ai vertici della pallavolo italiana. Oggi, a distanza di decenni, quella sinergia tra sport, impresa e valori torna più forte che mai, proprio nel momento in cui il Modena Volley Femminile si prepara a calcare nuovamente i campi della massima serie nazionale.

Il Gruppo Fini non è nuovo al sostegno dello sport cittadino. Lo scorso marzo è stato infatti sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia, un evento all'insegna della sostenibilità, del benessere e dello spirito di squadra che ha visto l'azienda protagonista anche nella promozione di uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo.

Questa nuova sponsorizzazione al Volley Modena rappresenta dunque una naturale continuazione dell'impegno del Gruppo Fini per la valorizzazione della comunità locale, sostenendo realtà che incarnano valori condivisi, come educazione e cultura del lavoro, sacrificio, impegno e spirito di squadra, sostenibilità e rispetto per se stessi, per gli altri e per l'ambiente, inclusione, collaborazione e creazione di nuovi legami, lealtà e rispetto reciproco. Valori che guidano l'attività quotidiana del Gruppo Fini e che trovano una perfetta espressione nello sport di squadra e nella sua capacità di generare impatto positivo a livello sociale.

"Siamo felici di tornare al fianco di una realtà che ha fatto la storia dello sport modenese e che oggi rappresenta un punto di riferimento per tante giovani atlete" – commenta Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Gruppo Fini S.p.A. "Modena è la nostra casa e crediamo fermamente nel valore dello sport come motore educativo e sociale. Questa sponsorizzazione non è solo un ritorno, ma una scelta di responsabilità verso il futuro. Il Volley Modena, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà così contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione".

la Nuova Ferrara

MENU

HOME ITALIA MONDO CRONACA SPORT TEMPO LIBERO VIDEO SCUOLA 2030

CERCA

Volley Serie A2

Un grande ritorno nella pallavolo cittadina: Fini accanto al Volley Modena



La squadra femminile, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà contare su un partner che negli anni '60 e '70 fu il principale artefice della crescita della storica squadra Fari Virtus fino ai vertici nazionali

17 novembre 2025 15:30

2 MINUTI DI LETTURA

MODENA. Modena torna a sognare in grande con il ritorno in Serie A del Volley Modena e, insieme alla squadra femminile, anche uno storico protagonista della pallavolo modenese: il marchio Fini. L'azienda alimentare modenese, da sempre legata al territorio e ai suoi valori, annuncia con orgoglio la nuova sponsorizzazione della squadra femminile.

La storia

La partnership tra il brand Fini e la pallavolo femminile modenese ha radici profonde. Negli anni '60 e '70, fu infatti il principale artefice della crescita della storica squadra Fari Virtus Modena che proprio grazie alla sponsorizzazione dell'industria alimentare prese il nome di Fini Modena, potenziando il proprio organico per competere stabilmente ai vertici della pallavolo italiana. Oggi, a distanza di decenni, quella sinergia tra sport, impresa e valori torna più forte che mai, proprio nel momento in cui il Volley Modena femminile si prepara a calcare nuovamente i campi della massima serie nazionale.

Il ritorno

Il Gruppo Fini non è nuovo al sostegno dello sport cittadino. Lo scorso marzo è stato infatti sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia, un evento all'insegna della sostenibilità, del benessere e dello spirito di squadra che ha visto l'azienda protagonista anche nella promozione di uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo. «Questa nuova sponsorizzazione al Volley Modena – si legge in una nota – rappresenta dunque una naturale continuazione dell'impegno del Gruppo Fini per la valorizzazione della comunità locale, sostenendo realtà che incarnano valori condivisi, come educazione e cultura del lavoro, sacrificio, impegno e spirito di squadra, sostenibilità e rispetto per se stessi, per gli altri e per l'ambiente, inclusione, collaborazione e creazione di nuovi legami, lealtà e rispetto reciproco. Valori che guidano l'attività quotidiana del Gruppo Fini e che trovano una perfetta espressione nello sport di squadra e nella sua capacità di generare impatto positivo a livello sociale».

Il commento

«Siamo felici di tornare al fianco di una realtà che ha fatto la storia dello sport modenese e che oggi rappresenta un punto di riferimento per tante giovani atlete» – commenta Veronica Iannarella, direttrice marketing di Gruppo Fini Spa –, «Modena è la nostra casa e crediamo fermamente nel valore dello sport come motore educativo e sociale. Questa sponsorizzazione non è solo un ritorno, ma una scelta di responsabilità verso il futuro. Il Volley Modena, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà così contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione».



Geek
 News Round-Up

TECHNOLOGY
GREEN
SPORT
CORPORATE

CARICA LE TUE NOTIZIE SU LULOP.COM



Sonic Racing - CrossWorlds - Pacchetto SpongeBob SquarePants ufficialmente disponibile

[CARICATI TUTTI](#) 02/4



Schaeffler e Neura Robotics lanciano una partnership tecnologica orientata al futuro

[CARICATI TUTTI](#) 02/1/01



ASUS ROG annuncia la esclusiva collection Hatsune Miku disponibile in edizione limitata

[CARICATI TUTTI](#) 02/1/01

04 TECHNOLOGY



BMW
Facci and figures della s...

[CARICATI TUTTI](#)



BOSCH
I prodotti Bosch Power To...

[CARICATI TUTTI](#)



NISSAN
Nissan riduce i tempi di...

[CARICATI TUTTI](#)

GREEN



NISSAN
Nissan svela 2024 press...

[CARICATI TUTTI](#)



NISSAN
Dietro la quinta della m...

[CARICATI TUTTI](#)



NISSAN
L'arrivo Formula E. Tren...

[CARICATI TUTTI](#)



SUZUKI CORPORATE
Suzuki Green Friday 2025...

[CARICATI TUTTI](#)



AIRBUS
Dubai Air Show- Sukh Way...



CULLIGAN
La stella verde Michelin...

SPORT



FIEMME WORLD CUP
La Val di Fiemme Scalda I...



GRANFONDO DOBBIACO-CORTINA
Granfondo Dobbiaco-Cortin...



GRUPPO FINI
Un grande ritorno nello s...

CORPORATE



SUZUKI CORPORATE
Suzuki svela i ritardi...

[CARICATI TUTTI](#)



CONSORZIO VINO TOSCANA
Morta, identità e salor...



AIRBUS
La cucina e la fa secondo...

CHI SIAMO
CONTATTI
SOCIAL

Lulop.com: news & media in alta risoluzione disponibili gratuitamente ad uso editoriale. Registrati e scarica il materiale stampa oppure carica le tue notizie.

800.032.628
staff@lulop.com



Se riceve questa email su "Recipient.emails" è perché il suo contatto è presente all'interno del nostro database e i suoi dati sono stati recuperati negli anni attraverso fiere, incontri individuali, contatti lavorativi. Qualora non volesse più ricevere questa comunicazione, la preghiamo di cliccare su "Disiscriviti da questa email", qui di seguito riportato. Per maggiori informazioni può consultare la nostra Privacy Policy onl...

[Disiscriviti da questa newsletter](#)



LULOP.COM



HOME>UN GRANDE RITORNO NELLO SPORT CITTADINO: GRUPPO FINI ACCANTO AL VOLLEY MODENA

NOVEMBRE 18, 2025 - GRUPPO FINI

UN GRANDE RITORNO NELLO SPORT CITTADINO: GRUPPO FINI ACCANTO AL VOLLEY MODENA

Il Gruppo Fini torna protagonista dello sport modenese diventando sponsor del Volley Modena che si prepara al campionato di Serie A. Un ritorno che rievoca gli anni d'oro della pallavolo femminile modenese e che si inserisce in un percorso coerente di valorizzazione del territorio che ha visto Fini anche tra gli sponsor anche della prima edizione della Mezza Maratona d'Italia, lo scorso marzo, tra Modena e Maranello. il Gruppo Fini ribadisce il proprio impegno verso iniziative che promuovono benessere, partecipazione e legami autentici all'interno della comunità locale, in linea con la propria offerta di prodotti che hanno come focus qualità, gusto e territorialità. Un ritorno alle origini, dunque, con lo sguardo rivolto al futuro.

FOTOGALLERY (3) Login to download





DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE *daily*

MARTEDÌ 18 NOVEMBRE

PRIMO PIANO

Il Giornale titola: 'Rovagnati nell'orbita di Rigamonti'. Ma è una fake news 

 Realco avvia la composizione negoziata della crisi

Health warning sul vino: l'Irlanda fa marcia indietro. Lollobrigida: "Ci vediamo a Vinitaly" 

 Bremnero: i cantieri sulla rete ferroviaria tedesca mettono a rischio il 50% dei treni merci

 **CAVALIERE UMBERTO BESCHI**
NEL NOSTRO PROSCIUTTO CRUDO
 TUTTO IL BUONO DI PARMA

IL GRAFFIO DI LUIGI RUBINELLI
 'Risparmio garantito' non è solo un pay off di comunicazione ma una politica commerciale. Le declinazioni di Finiper, Crai, Conad e Iperal

MERCATO

Orsini (Confindustria): "Il costo dell'energia è fondamentale per la competitività dell'industria italiana"

Amoplast esprime grande preoccupazione per il blocco dei fondi Transizione 5.0

Francia: il termine 'Piadina' non può essere un marchio privato. Vittoria per il Consorzio romagnolo

Pomodoro italiano: l'Egitto mette sotto pressione le conserve made in Italy

NielsenIQ: Coca-Cola, Philadelphia e Nutella guidano la classifica del Brand traction score in Europa occidentale

MAPPAMONDO

Uk / Filleria Madeo platinum sponsor degli Hospitality Awards, con il made in Italy protagonista

Usa / Meijer riduce i prezzi di tacchini congelati e altri prodotti alimentari in occasione delle festività

Paesi Bassi / Consumi di carne al livello più basso degli ultimi 20 anni

Usa / Il fondo di investimenti CD&R acquista la multinazionale del packaging Sealed Air per 10,3 miliardi di dollari

AZIENDE E CONSORZI

Japan Europe Trading distribuirà in esclusiva il caffè Lavazza in Giappone

Gruppo Fini main sponsor del Volley Modena femminile

I 30 anni del Consorzio dei formaggi Valtellina Casera e Bitto

Rizzoli Emanuelli, al via la nuova campagna 'Scende il sale, sale il gusto'

NUOVI PRODOTTI

MartinoRossi presenta le novità Beamy: arrivano i medaglioni e i sughi vegetali

Fabbrj 1905 amplia la proposta natalizia con nuove referenze premium

Italian Green Bakery presenta il 'Dolce di Natale' plant based

Scopri tutti i nostri siti d'informazione

	alimentando.info Food&Beverage		luxuryfb.com Ristorazione&Hôtellerie
	beauty2business.com Cura persona		bhomecare.it Cura casa
	tgtuttogiocattoli.it Toys, licensing & kids		planetrefrigeration.it Refrigerazione

View this email in your browser

Choose project





ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

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



Gruppo Fini main sponsor del Volley Modena femminile

18 Novembre 2025 - 09:33 | Categorie: Grocery

Modena – Il Gruppo Fini è sponsor ufficiale del Volley Modena femminile. L'azienda modenese, da sempre legata al territorio, annuncia con orgoglio la nuova collaborazione con la formazione gialloblù. Il rapporto tra Fini e la pallavolo cittadina affonda le sue radici negli anni '60 e '70, quando l'azienda sostenne la crescita della FARI Virtus Modena, che grazie a quella partnership divenne Fini Modena e si affermò stabilmente ai vertici nazionali. Oggi quello spirito si rinnova mentre il Volley Modena Femminile si prepara al ritorno in Serie A.

L'impegno nel mondo sportivo è parte integrante della storia del Gruppo Fini, che lo scorso marzo ha supportato anche la Mezza Maratona d'Italia. Questa nuova sponsorizzazione conferma la volontà dell'azienda di investire nella comunità locale e in valori condivisi come educazione, impegno, spirito di squadra, inclusione e rispetto.

"Siamo felici di tornare al fianco di una realtà che ha fatto la storia dello sport modenese", commenta Veronica Iannarella, direttrice marketing di Gruppo Fini. "Modena è la nostra casa e crediamo nello sport come motore educativo e sociale. È una scelta di responsabilità verso il futuro e siamo orgogliosi di accompagnare il nuovo percorso del Volley Modena".

QUOTIDIANOSPORTIVO

Calcio Basket Formula1 Motomondiale Ciclismo Tennis Altri Sport

Calcio Basket Ciclismo Altri Sport

Home Sport Locali Volley Volley Femminile A2. Volley Modena, a...

Volley Femminile A2. Volley Modena, accordo con Fini. Una partnership che fa sognare

La prima vittoria casalinga del Volley Modena, per di più centrata contro una delle grandi del torneo, oltre a rasserenare...

di RICCARDO CAVAZZONI 18 novembre 2025



La prima vittoria casalinga del Volley Modena, per di più centrata contro una delle grandi del torneo, oltre a rasserenare...

PER APPROFONDIRE:

ARTICOLO: La Valsa torna al PalaPanini. Obiettivo primo successo

ARTICOLO: Volley. San Martino riparte dalla C e dallo sponsor Ama. Il tecnico Barozzi: "Garantisco il bel gioco"

ARTICOLO: L'Allianz Milano vuole stupire tutti. Fusaro: "Lavoriamo per crescere"

La prima vittoria casalinga del Volley Modena, per di più centrata contro una delle grandi del torneo, oltre a rasserenare la squadra che adesso crede di più nei propri mezzi, ha portato anche un altro prestigioso regalo alla società che dopo vent'anni ha riportato la pallavolo cittadina in serie A: il marchio Fini, l'azienda alimentare modenese, da sempre legata al territorio e ai suoi valori, annuncia con orgoglio la nuova sponsorizzazione della squadra femminile. La partnership tra il brand Fini e la pallavolo femminile modenese ha radici profonde, a cavallo degli anni Sessanta e Settanta con questo marchio sulle maglie la Fari Virtus Modena vinse quattro scudetti e due secondi posti, e rivederlo anche piccolo sulle maglie del Volley Modena dà una gran spinta a tutto l'ambiente, che a distanza di decenni, ritrova quella sinergia tra sport, impresa e valori. Per il momento non si parla di main sponsor, ed il Gruppo Fini si limiterà ad affiancare la società alle attività promozionali, come il premio alla MVP delle partite casalinghe, ma i tifosi modenesi sognano.

r.c.

MODENA

CITTÀ ▾

MENÙ ▾

SPECIALI ▾

VIDEO

ULTIM'ORA ●

Ricerca

18 nov 2025

RICCARDO
CAVAZZONI
Sport

Home • Modena • Sport • [Volley Femminile A2. Volley Modena, accordo con Fini. Una partnership che fa sognare](#)

Volley Femminile A2. Volley Modena, accordo con Fini. Una partnership che fa sognare

La prima vittoria casalinga del Volley Modena, per di più centrata contro una delle grandi del torneo, oltre a rasserenare...



La prima vittoria casalinga del Volley Modena, per di più centrata contro una delle grandi del torneo, oltre a rasserenare...

La prima vittoria casalinga del Volley Modena, per di più centrata contro una delle grandi del torneo, oltre a rasserenare la squadra che adesso crede di più nei propri mezzi, ha portato anche un altro prestigioso regalo alla società che dopo vent'anni ha riportato la pallavolo cittadina in serie A: il marchio Fini, l'azienda alimentare modenese, da sempre legata al territorio e ai suoi valori, annuncia con orgoglio la nuova sponsorizzazione della squadra femminile. La partnership tra il brand Fini e la pallavolo femminile modenese ha radici profonde, a cavallo degli anni Sessanta e Settanta con questo marchio sulle maglie la Fari Virtus Modena vinse quattro scudetti e due secondi posti, e rivederlo anche piccolo sulle maglie del Volley Modena dà una gran spinta a tutto l'ambiente, che a distanza di decenni, ritrova quella sinergia tra sport, impresa e valori. Per il momento non si parla di main sponsor, ed il Gruppo Fini si limiterà ad affiancare la società alle attività promozionali, come il premio alla mvp delle partite casalinghe, ma i tifosi modenesi sognano.

r.c.

© Riproduzione riservata







ADC Group
ADVexpress
e20express
ADVexpressTV
Awards

UPDATE: Laboratorio Olfattivo si affida a Gruppo Matches per la comunicazione

[Home](#) / [ADVexpress](#) / [Creative portfolio](#) / [Integrated](#) / Gruppo Fini punta su Life: al via la prima...

19/11/2025 13:15



Integrated

Gruppo Fini punta su Life: al via la prima campagna AI-driven per la linea "Senza Lattosio" nel segno di "Riabbraccia il gusto della pasta ripiena"

L'intera campagna – dai visual ai video fino al voice over – è stata sviluppata con AI generativa grazie al team AI di Life, una divisione interna composta da professionisti della creatività, della tecnologia e dei dati. La pianificazione media è stata strutturata per garantire massima copertura e impatto sul target, con un focus su digitale e performance.

Nuova collaborazione nel settore food. **Life** firma la nuova campagna di comunicazione di **Gruppo Fini** dedicata alla linea "Senza Lattosio". La collaborazione con uno dei brand dell'eccellenza gastronomica italiana rappresenta per Life un progetto di grande valore, che unisce **strategia, creatività e innovazione** per raccontare un prodotto capace di coniugare gusto, qualità e attenzione alle nuove esigenze alimentari dei consumatori.



Il concept creativo, costruito attorno al claim "Riabbraccia il gusto della pasta ripiena", esprime una promessa emozionale: restituire il calore di un rito familiare, finalmente accessibile anche a chi è intollerante al lattosio.

L'intera campagna – dai visual ai video fino al voice over – è stata sviluppata con AI generativa, che, si legge nella nota stampa, ha permesso di esplorare nuovi territori espressivi e di creare immagini e atmosfere capaci di restituire il calore e l'autenticità tipici di Fini.

Un risultato reso possibile grazie al team AI di Life, una divisione interna composta da professionisti della creatività, della tecnologia e dei dati, che lavora in modo integrato con i reparti strategici e media dell'agenzia. Questo team interno ha l'obiettivo di sperimentare e applicare concretamente l'intelligenza artificiale ai processi creativi, dallo sviluppo dei concept alla produzione dei contenuti, fino all'ottimizzazione delle performance.

Un approccio che riflette la visione di Life: **fare dell'innovazione tecnologica uno strumento reale di potenziamento della creatività**, capace di offrire ai brand nuove possibilità narrative e un

Un approccio che riflette la visione di Life: **fare dell'innovazione tecnologica uno strumento reale di potenziamento della creatività**, capace di offrire ai brand nuove possibilità narrative e un linguaggio contemporaneo, senza mai perdere autenticità ed empatia.

La pianificazione media è stata strutturata per garantire massima copertura e impatto sul target, con un focus su **digitale e performance**. Il fulcro della comunicazione è rappresentato dai **social media**, in particolare Meta e YouTube, per intercettare un pubblico attento a prodotti senza lattosio e al benessere.

Accanto alla presenza sui social, la campagna include **una pianificazione su siti premium in programmatic, connected TV e una campagna di affissioni nel circuito della metropolitana di Milano**.

"Siamo orgogliosi di affiancare Gruppo Fini nella comunicazione della nuova linea senza lattosio" - commenta **Alberto Tivoli** (nella foto in alto), CEO di Life - "Questa campagna rappresenta per noi un progetto stimolante, che ci permette di mettere in campo tutta la nostra esperienza per raccontare un'innovazione importante per il brand. Un lavoro che coniuga creatività, strategia e tecnologia per valorizzare un prodotto innovativo pensato per rispondere alle attuali esigenze dei consumatori, con l'autenticità e la qualità che da sempre contraddistinguono il Gruppo Fini."

Credits:

Agenzia di Comunicazione: Life

Direttore Clienti: Alberto Tivoli

Head of Business Development: Roberto Donati

Account Director: Maria Luisa Riccelli

Account: Guendalina Albasi

Strategic Planner: Marta Beltrame

Head of Media: Giacomo Venturi

Art Director: Luca Bianconi

Copywriter: Francesca Pezzotti

AI Specialist: Davide Gallo

ENGAGE

AGENZIE | CAMPAGNE 19/11/2025

di Caterina Varpi

GRUPPO FINI SCEGLIE LIFE E VA ON AIR CON LA CAMPAGNA DEDICATA ALLA LINEA "SENZA LATTOSIO"

L'agenzia guidata dal Ceo Alberto Tivoli è stata selezionata per creatività e media. La pianificazione media ha un forte focus sul digitale



#independentthinking

Ascolta questo articolo ora...

Dopo aver scelto l'agenzia Life per la creatività e il media pubblicitario, Gruppo Fini lancia ora la campagna dedicata alla linea Senza Lattosio.

"Siamo orgogliosi di affiancare Gruppo Fini nella comunicazione della nuova linea senza lattosio - commenta **Alberto Tivoli**, Ceo di Life - Questa campagna rappresenta per noi un progetto stimolante, che ci permette di mettere in campo tutta la nostra esperienza per raccontare un'innovazione importante per il brand. Un lavoro che coniuga creatività, strategia e tecnologia per valorizzare un prodotto innovativo pensato per rispondere alle attuali esigenze dei consumatori, con l'autenticità e la qualità che da sempre contraddistinguono il Gruppo Fini".

Il concept creativo, costruito attorno al claim **"Riabbraccia il gusto della pasta ripiena"**, esprime una promessa emozionale: restituire il calore di un rito familiare, finalmente accessibile anche a chi è intollerante al lattosio.

L'intera campagna - dai visual al video fino al voice over - è stata **sviluppata con AI generativa**, permettendo al brand di esplorare nuovi territori espressivi e di creare immagini e atmosfere capaci di restituire il calore e l'autenticità tipici di Fini.

Un risultato reso possibile grazie al **team AI** di Life, una divisione interna composta da professionisti della creatività, della tecnologia e dei dati, che lavora in modo integrato con i reparti strategici e media dell'agenzia. Questo team interno ha l'obiettivo di sperimentare e applicare concretamente l'intelligenza artificiale ai processi creativi, dallo sviluppo dei concept alla produzione dei contenuti, fino all'ottimizzazione delle performance.

La pianificazione media è stata strutturata per garantire massima copertura e impatto sul target, con un **focus su digitale e performance**. Il fulcro della comunicazione è rappresentato dai **social media**, in particolare Meta e YouTube, per intercettare un pubblico attento a prodotti senza lattosio e al benessere. Accanto alla presenza sui social, la campagna include una pianificazione su **siti premium in programmatic**, **Connected TV** e una campagna di affissioni nel circuito della **metropolitana di Milano**.

LIFE PER GRUPPO FINI. I CREDITI

Ecco chi sono i professionisti dell'agenzia che hanno lavorato alla campagna.

- Direttore Clienti: Alberto Tivoli
- Head of Business Development: Roberto Donati
- Account Director: Maria Luisa Riccelli
- Account: Guendalina Albasi
- Strategic Planner: Marta Beltrame
- Head of Media: Giacomo Venturi
- Art Director: Luca Bianconi
- Copywriter: Francesca Pezzotti
- AI Specialist: Davide Gallo

AZIONI & LAVORI

GRUPPO FINI SPA SCEGLIE LIFE: AL VIA LA COLLABORAZIONE CON LA PRIMA CAMPAGNA AI-DRIVEN PER LA LINEA "SENZA LATTOSIO"

Publicato da Redazione 20/11/2025



L'approccio riflette la visione di Life, che da tempo e con un team dedicato, investe nella ricerca e nell'adozione di tecnologie AI per potenziare la creatività e offrire ai propri partner nuove possibilità narrative.

La pianificazione media è stata strutturata per garantire massima copertura e impatto sul target, con un focus su digitale e performance.

Nuova collaborazione nel settore food: Life firma la nuova campagna di comunicazione di Gruppo Fini Spa dedicata alla linea "Senza Lattosio". La collaborazione con uno dei brand simbolo dell'eccellenza gastronomica italiana rappresenta per Life un progetto di grande valore, che unisce strategia, creatività e innovazione per raccontare un prodotto capace di coniugare gusto, qualità e attenzione alle nuove esigenze alimentari dei consumatori.

Il concept creativo, costruito attorno al claim "Rabbraccia il gusto della pasta ripiena", esprime una promessa emozionale: restituire il calore di un rito familiare, finalmente accessibile anche a chi è intollerante al lattosio.

L'intera campagna - dai visual ai video fino al voice over - è stata sviluppata con AI generativa, che ha permesso di esplorare nuovi territori espressivi e di creare immagini e atmosfere capaci di restituire il calore e l'autenticità tipici di Fini.

Un risultato reso possibile grazie al team AI di Life, una divisione interna composta da professionisti della creatività, della tecnologia e dei dati, che lavora in modo integrato con i reparti strategici e media dell'agenzia. Questo team interno ha l'obiettivo di sperimentare e applicare concretamente l'intelligenza artificiale ai processi creativi, dallo sviluppo dei concept alla produzione dei contenuti, fino all'ottimizzazione delle performance.

Un approccio che riflette la visione di Life: fare dell'innovazione tecnologica uno strumento reale di potenziamento della creatività, capace di offrire ai brand nuove possibilità narrative e un linguaggio contemporaneo, senza mai perdere autenticità ed empatia.

La pianificazione media è stata strutturata per garantire massima copertura e impatto sul target, con un focus su digitale e performance. Il fulcro della comunicazione è rappresentato dai social media, in particolare Meta e YouTube, per intercettare un pubblico attento a prodotti senza lattosio e al benessere.

Accanto alla presenza sui social, la campagna include una pianificazione su siti premium in programmatic, connected TV e una campagna di affissioni nel circuito della metropolitana di Milano.

"Siamo orgogliosi di affiancare Gruppo Fini nella comunicazione della nuova linea senza lattosio" - commenta Alberto Tivoli, CEO di Life - "Questa campagna rappresenta per noi un progetto stimolante, che ci permette di mettere in campo tutta la nostra esperienza per raccontare un'innovazione importante per il brand. Un lavoro che coniuga creatività, strategia e tecnologia per valorizzare un prodotto innovativo pensato per rispondere alle attuali esigenze dei consumatori, con l'autenticità e la qualità che da sempre contraddistinguono il Gruppo Fini."

Credits:

Agenzia di Comunicazione: Life

Direttore Clienti: Alberto Tivoli

Head of Business Development: Roberto Donati

Account Director: Maria Luisa Riccelli

Account: Guendalina Albasi

Strategic Planner: Marta Beltrame

Head of Media: Giacomo Venturi

Art Director: Luca Bianconi

Copywriter: Francesca Pezzotti

AI Specialist: Davide Gallo

20 Novembre 2025 Imprese Marketing

Gruppo Fini e Life lanciano una campagna AI-driven per la linea senza lattosio

La collaborazione tra Gruppo Fini e Life utilizza l'AI generativa per una campagna innovativa che valorizza la pasta ripiena senza lattosio.

Di Redazione

2' di lettura



Gruppo Fini Spa ha avviato una collaborazione con Life, lanciando una nuova campagna di comunicazione dedicata alla linea "Senza Lattosio". Questa iniziativa rappresenta un progetto significativo nel settore alimentare, combinando strategia, creatività e innovazione per promuovere un prodotto che risponde alle nuove esigenze alimentari dei consumatori.

Il concept creativo, costruito attorno al claim "Riabbraccia il gusto della pasta ripiena", promette di restituire il calore di un rito familiare, accessibile anche a chi è intollerante al lattosio. L'intera campagna è stata sviluppata con **AI generativa**, esplorando nuovi territori espressivi e creando immagini e atmosfere che riflettono il calore e l'autenticità tipici di Fini.

Il team AI di Life, composto da professionisti della creatività, della tecnologia e dei dati, ha lavorato in modo integrato con i reparti strategici e media dell'agenzia. Questo approccio riflette la visione di Life: fare dell'innovazione tecnologica uno strumento reale di potenziamento della creatività, offrendo ai brand nuove possibilità narrative.

La pianificazione media è stata strutturata per garantire massima copertura e impatto sul target, con un focus su digitale e performance. I social media, in particolare **Meta** e **YouTube**, sono stati scelti come fulcro della comunicazione per intercettare un pubblico attento a prodotti senza lattosio e al benessere. Accanto alla presenza sui social, la campagna include una pianificazione su siti premium in programmatic, connected TV e una campagna di affissioni nel circuito della metropolitana di Milano.

Alberto Tivoli, CEO di Life, ha commentato:

"siamo orgogliosi di affiancare Gruppo Fini nella comunicazione della nuova linea senza lattosio. Questa campagna rappresenta per noi un progetto stimolante, che ci permette di mettere in campo tutta la nostra esperienza per raccontare un'innovazione importante per il brand. Un lavoro che coniuga creatività, strategia e tecnologia per valorizzare un prodotto innovativo pensato per rispondere alle attuali esigenze dei consumatori, con l'autenticità e la qualità che da sempre contraddistinguono il Gruppo Fini."

© Riproduzione totale e parziale riservata

Altre notizie su: [Gruppo Fini](#) [LIFE](#)

Fonti e Note

Comunicato stampa Gruppo Life



20 Novembre 2025 Imprese Partnership

Gruppo Fini torna a sostenere il Volley Modena

La sponsorizzazione del Gruppo Fini rafforza i legami con la comunità modenese, promuovendo valori condivisi attraverso lo sport.

Di Redazione

1' di lettura



Il **Gruppo Fini** ha annunciato il suo ritorno come **sponsor** del **Volley Modena**, segnando un nuovo capitolo nella storia della pallavolo femminile modenese. Questo accordo rappresenta un ritorno alle origini per l'azienda, che negli anni '60 e '70 aveva già sostenuto la squadra, allora conosciuta come Fini Modena, contribuendo alla sua affermazione ai vertici della pallavolo italiana.

La nuova sponsorizzazione si inserisce in un percorso di valorizzazione del territorio che vede il Gruppo Fini impegnato in iniziative che promuovono benessere e partecipazione nella comunità locale. Lo scorso marzo, l'azienda è stata sponsor ufficiale della **Mezza Maratona d'Italia**, un evento che ha sottolineato l'importanza di uno stile di vita attivo e salutare.

La partnership con il Volley Modena riflette i valori fondamentali del Gruppo Fini, quali educazione, cultura del lavoro, sostenibilità e rispetto. Questi principi trovano una perfetta espressione nello sport di squadra, capace di generare un impatto positivo a livello sociale.

Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Gruppo Fini S.p.A, ha commentato:

"siamo felici di tornare al fianco di una realtà che ha fatto la storia dello sport modenese e che oggi rappresenta un punto di riferimento per tante giovani atlete. Modena è la nostra casa e crediamo fermamente nel valore dello sport come motore educativo e sociale. Questa sponsorizzazione non è solo un ritorno, ma una scelta di responsabilità verso il futuro. Il Volley Modena, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà così contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione".

© Riproduzione totale e parziale riservata

Altre notizie su: **Gruppo Fini**

Fonti e Note

Comunicato stampa Borderline Agency



Post di Rassegna Business



Rassegna Business

10.872 follower

1 giorno · Modificato



Il Gruppo **Gruppo FINI spa** annuncia il suo ritorno come sponsor del Volley Modena, riprendendo una partnership storica iniziata negli anni '60 e '70. L'iniziativa si inserisce in un percorso di valorizzazione del territorio e di promozione dei valori aziendali quali educazione, cultura del lavoro, sostenibilità e rispetto.

Veronica Iannarella, Direttrice Marketing, Gruppo Fini S.p.A ha commentato:
"siamo felici di tornare al fianco di una realtà che ha fatto la storia dello sport modenese e che oggi rappresenta un punto di riferimento per tante giovani atlete."

Leggi notizia <https://lnkd.in/dWMvP8bi>

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



Consiglia

Commenta

Condividi



DISTRIBUZIONE MODERNA

Il primo quotidiano online sulla GDO

VIDEO TGDO PODCAST DM MAGAZINE PL MAGAZINE SPECIA

Gruppo Fini accanto alla squadra femminile del Volley Modena



redazione

Gruppo Fini, azienda modenese legata al territorio e ai suoi valori, annuncia la nuova sponsorizzazione della squadra femminile del **Volley Modena**.

1. Una collaborazione che ritorna
2. Valorizzazione del territorio

Una collaborazione che ritorna

La partnership tra il **brand Fini** e la **pallavolo femminile modenese** ha radici profonde. Negli anni '60 e '70, fu infatti il principale artefice della crescita della storica squadra Fari Virtus Modena che proprio grazie alla sponsorizzazione dell'industria alimentare prese il nome di Fini Modena, potenziando il proprio organico per competere stabilmente ai vertici della pallavolo italiana. Oggi, a distanza di decenni, quella sinergia tra **sport, impresa e valori** torna più forte che mai, proprio nel momento in cui il **Modena Volley Femminile** si prepara a calcare nuovamente i campi della massima serie nazionale.

Il **Gruppo Fini** non è nuovo al sostegno dello sport cittadino. Lo scorso marzo è stato infatti sponsor ufficiale della **Mezza Maratona d'Italia**, un evento all'insegna della sostenibilità, del benessere e dello spirito di squadra che ha visto l'azienda protagonista anche nella promozione di uno **stile di vita attivo, salutare e partecipativo**.

Valorizzazione del territorio

Questa nuova sponsorizzazione al **Volley Modena** rappresenta dunque una naturale continuazione dell'impegno del **Gruppo Fini** per la **valorizzazione della comunità locale**, sostenendo realtà che incarnano valori condivisi, come educazione e cultura del lavoro, sacrificio, impegno e spirito di squadra, sostenibilità e rispetto per sé stessi, per gli altri e per l'ambiente, inclusione, collaborazione e creazione di nuovi legami, lealtà e rispetto reciproco.

"Siamo felici di tornare al fianco di una realtà che ha fatto la storia dello sport modenese e che oggi rappresenta un punto di riferimento per tante giovani atlete – commenta **Veronica Iannarella**, **direttrice marketing di Gruppo Fini** –. Modena è la nostra casa e crediamo fermamente nel valore dello sport come motore educativo e sociale. Questa sponsorizzazione non è solo un ritorno, ma una scelta di responsabilità verso il futuro. Il Volley Modena, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà così contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione".

politicamentecorretto.com
direttore responsabile Salvatore Viglia

POLITICA CULTURA LIBRI ED EDITORIA MUSICA E CONCERTI SPORT SOCIETÀ

LA VOCE DEGLI AVVOCATI

RASPELLI- A Carpi (MO) il 7 ed 8 dicembre le 5 ghiotte De.Co., le Denominazioni Comunali- La città ed il territorio nei ricordi del "cronista della gastronomia"

Carpi celebra l'eccellenza della sua cucina e delle sue tradizioni più radicate con "Carpi De.Co. Story", domenica 7 dicembre e lunedì 8, due intense giornate di eventi che trasformano l'area "DeCoLandia" in piazza Martiri in una grande officina del gusto. L'iniziativa, focalizzata sulla valorizzazione delle ricette storiche De.Co. e organizzata da Comune di Carpi, in collaborazione con SGP Grandi Eventi e Carpi Lab, offre al pubblico la possibilità di incontrare gli artigiani del sapore e partecipare attivamente alla riscoperta della gastronomia locale.

DOMENICA 7 DICEMBRE

La carrellata sulle eccellenze culinarie prende il via domenica 7 dicembre con una serie di incontri dedicati ai prodotti simbolo della città.

Alle 11 il percorso inizia con il Cappelletto: i mastri pastai di Pasta&Pasta racconteranno la passione che si cela dietro questo laboratorio artigianale, descrivendo l'eccellenza della loro sfoglia e offrendo al pubblico un saporito omaggio per celebrare la tradizione della pasta fresca.

Alle 12 il testimone passa al Forno Borelli, dove i fratelli Maurizio e Paolo sveleranno i segreti della realizzazione sia della loro rinomata Stria che dell'iconico dolce Bensone. I visitatori assisteranno a dimostrazioni pratiche, con i prodotti sfornati live per una degustazione imperdibile.

Alle 16.30 la manifestazione riserva uno spazio di rilievo al Cotechino crudo della Salumeria Beltrami e alla Mostarda fina di Carpi del Ristorante L'Incontro. Queste due eccellenze saranno presentate in un abbinamento speciale, un momento dedicato a esaltare e far degustare uno dei connubi più storici della cucina emiliana.

Alle 17.30 la giornata si concluderà con un focus sulla pasticceria domestica, grazie alla food blogger Gabriella Gasparini che preparerà i gustosissimi Tortellini al forno, distribuendo la ricetta tradizionale per consentirne la facile replica a casa.

LUNEDÌ 8 DICEMBRE

La narrazione del gusto prosegue lunedì 8 dicembre, ponendo l'accento sull'apprendimento delle antiche tecniche culinarie.

Alle 10 Eola Papazzoni, autentica resdora della cucina modenese, svelerà in un laboratorio gratuito i segreti della ricetta tradizionale dei Cappelletti, insegnando a lavorare la sfoglia e a creare il ripieno perfetto. Ci si potrà iscrivere online fino ad esaurimento posti sulla pagina dell'evento nel sito comune.carpi.mo.it

Alle 16.30, la pasticceria Annarè celebrerà il Bensone, preparando il dolce storico, soffice e compatto, cotto in forma allungata, preparato con farina, uova, burro, latte, zucchero e scorza di limone, e raccontando la missione di custode del gusto autentico.

Alle 17.30 la rassegna si concluderà con il Forno De Caroli, dove Giulio De Caroli racconterà personalmente la maestria e la passione quotidiana che rendono unica la sua Stria De.Co., un pane basso, croccante e schiacciato, impastato con farina di grano tenero, acqua, lievito e strutto, offrendo infine al pubblico la degustazione del prodotto.

Tutti gli incontri e le degustazioni sono a ingresso libero e gratuito, per permettere ai visitatori di vivere in prima persona l'eccellenza della cucina carpigiana. La manifestazione, con il suo ricco programma esperienziale, consolida la valorizzazione del patrimonio gastronomico della città, trasformando le ricette storiche in un'attrazione centrale per il territorio.

Edoardo Raspelli racconta le eccellenze di Carpi e consegna i riconoscimenti

"CARPI DE.CO. STORY": IL VALORE DELLA TRADIZIONE E DELLA QUALITÀ

PER LO SVILUPPO DEL TERRITORIO

"Con le De.Co. non celebriamo soltanto le nostre eccellenze gastronomiche ma le valorizziamo in modo concreto, e questo evento sarà un autentico tributo ai saperi della nostra terra. - spiega l'Assessora al Commercio, Promozione della Città, Eventi e Turismo del Comune di Carpi Paola Poletti - Dietro ogni prodotto che ottiene la certificazione ci sono persone, famiglie, artigiani e commercianti che da generazioni custodiscono tradizioni, tecniche e ingredienti che parlano di Carpi e della sua identità. Prosegue il nostro impegno nell'ampliare le denominazioni, e questa nuova manifestazione in collaborazione con SGP Grandi Eventi e Carpi Lab che si inserisce nel ricco programma delle attività natalizie della città, sostiene la promozione delle tradizioni culinarie e gastronomiche del nostro territorio."

Il momento culminante della manifestazione sarà la cerimonia ufficiale di consegna delle targhe De.Co. che si terrà domenica 7 dicembre in Piazza Martiri. Raspelli accompagnerà tutti gli incontri, le esperienze e le degustazioni, guidando le interviste con i produttori per svelare la storia, l'impegno e la passione che si celano dietro le ricette. Inoltre verrà celebrato il conferimento del riconoscimento al Cappelletto di Pasta&Pasta e al dolce Bensone del Forno Borelli, onorando la fedeltà alla tradizione dei produttori di pasta fresca e dolci da forno.

Il senso di appartenenza della città si manifesta in maniera tangibile attraverso la campagna "Facce da De.Co.", grazie alla collaborazione con Carpi Lab, i commercianti e gli esercenti del centro storico sono stati infatti invitati a farsi fotografare insieme ai prodotti De.Co., per poi diventare locandine per lo stesso evento in tutte le vetrine.

Programma completo dell'evento su

www.comune.carpi.mo.it/vivere-il-comune/eventi/carpi-de-co-story/

CARPI E TUTTA LA PROVINCIA DI MODENA

NEL CUORE E NEI RICORDI DI EDOARDO RASPELLI

Ma chi è Edoardo Raspelli? Nella sua vita ci sono episodi significativi ma solo legati alla cucina, ai ristoranti? E che cosa sono, per il giornalista "cronista della gastronomia" e conduttore televisivo, l'Emilia Romagna ed in particolare la provincia di Modena e Carpi?

"Edoardo Raspelli, mio nonno, friulano di Mortelegnano, Udine, era tenente dei Carabinieri Reali; non so ora ma a quel tempo i carabinieri cambiavano spesso caserma. Comandò a Boretto, in provincia di Reggio Emilia; una figlia nacque a Lama Mocogno, mio padre a Guiglia, entrambi in provincia di Modena. Da bambino milanese le mie vacanze erano tra Valtellina e Val d'Intelvi poi, nel 1961, mio padre volle tornare nel suo territorio. Dal 1961 andammo in vacanza a Pievèpèlago, sull'Appennino modenese, sede del primo Centro Federale Tennis. A 12 anni imbracciai per la prima volta in vita mia la racchetta. Nel campo di fianco al mio si allenava un campioncino di 11 anni, il mio amico Adriano Panatta. Tra le vacanze estive e quelle invernali non mi mossi di lì, prima con i miei genitori, poi con moglie e bimbi, fino al 1986. E Pievèpèlago era la meta montana preferita per i modenesi di pianura, compresi chi veniva da Carpi".



E proprio sul Centro Tennis di Pievèpèlago Edoardo Raspelli scrisse il suo primo articolo sul Corriere della Sera, il 23 settembre 1969, a 20 anni appena compiuti, per poi essere assunto due anni dopo dal bolognese Giovanni Spadolini.

La scoperta di questo territorio fu quindi piuttosto presto.

"A 12 anni appena compiuti accanto alla racchetta scopri anche le tigelle, l'erbazzone, mio padre mi fece bere il primo sorso di Lambrusco (tipo amabile, allungato con l'acqua, ma pazienza). Quel sorso poi, si trasformò nell' inno, nel trionfo dell'enologia italiana con il boom dell' "Italian Red Coca Cola", proprio il Lambrusco, in particolare quello delle Cantine Riunite che raccontai da giornalista, dopo un lungo viaggio negli USA con il senatore Walter Sacchetti".

A Pievèpèlago, i genitori di Edoardo Raspelli affittarono per anni, di fronte alla caserma dei carabinieri, ad un passo dalla discoteca Il Globo, la villetta "Pugno di mosche" di proprietà di Italo Tobia, ex direttore generale dell'Alfa Romeo, ma prima ci furono i mesi passati all'hôtel Pineta, all' hôtel Galassini, " ai Galli dall'ottimo menu modenese" -ricorda Edoardo Raspelli.

Poi, i primi articoli, da ragazzino, sulla Gazzetta di Modena, e da giornalista professionista prima sui due quotidiani milanesi del pomeriggio, il Corriere d'informazione e La Notte, ed anche per vari anni sul Resto del Carlino e sul suo Quotidiano Nazionale.

LE LECCORNIE DELLA PROVINCIA DI MODENA

Ecco allora le sue recensioni "da inatteso cliente qualunque pagante" sul grande indimenticato Lancellotti (a Soliera), a Sestola l'hôtel San Rocco ed il Faggio, a Serramazzone la Noce, a Savignano sul Panaro il Formicone, a Nonantola l'Osteria di Rubbiara, a Finale Emilia La Fefa, a Campogalliano il BW Modena District, a Modena, a parte Bottura e la sua Osteria, l'Erba del Re, l'Annunciata, l'Antica Moka, Aurora, Bianca, Canalgrande, Fini, il sommo Giusti, Oreste...

Vari di questi hanno cucinato anche per alcune delle sue 614 puntate del domenicale di Canale 5 Melaverde (ancora oggi in onda in replica, anticipato alle 11). Ha fatto vedere a milioni di italiani l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, la somma mortadella La Favola dei fratelli Palmieri (a San Prospero), il Parmigiano Reggiano...

E Carpi ?! Be', a parte i ricordi del passato, Edoardo Raspelli ha toccato con mano anche di recente i grandi prodotti dell'artigianato alimentare della città con gli eventi organizzati dalla SGP di Stefano Pellicciardi.

Nel 2021 tra cappelletti, mostarda e quant'altro, decine di migliaia di persone hanno riscoperto le golosità della città.

Nel 2023, a parte il Processo con tanto di toga alle "golose ma caloriche leccornie del territorio", Raspelli ha condotto due show cooking con Claudio Di Bernardo, chef executive del famoso Grand Hôtel di Rimini e con Roberto Bottero che manda avanti con la moglie Ramona la celebre Arnaldo Clinica Gastronomica di Rubiera.

Carpi per Edoardo Raspelli vuol dire, in particolare, due ristoranti che sono nel suo cuore da anni: il centrale e lussuoso Al 25 ed il periferico ed elegantemente essenziale L'Incontro che ha visitato "da inatteso cliente qualunque pagante" e che erano presenti già, con ottimi giudizi, nella Guida ai Ristoranti dell' Espresso del 2001, diretta proprio da Edoardo Raspelli.

Festeggerà il Sant'Ambrogio (domenica 7 dicembre) e l'Immacolata (lunedì 8 dicembre) con gli otto show cooking dedicati ad altrettanti prodotti che hanno ottenuto il riconoscimento municipale della DE.CO. , la Denominazione Comunale e sono, quindi, l'orgoglio gastronomico della città.

ligusto.it 6-1-2022

da Edoardo Raspelli

Carpi (Modena), via delle magliare 4/1

L'INCONTRO

Tel. e fax 059.693136

info@lincontroristorante.it

www.lincontroristorante.it

Chiuso domenica sera e lunedì a mezzogiorno Ultima prova: 4-12-2021

VOTO: 15.5/20

POSIZIONE ★☆☆☆☆ 1 su 5

AMBIENTE ★★☆☆☆ 2 su 5

SERVIZIO ★★☆☆☆ 2 su 5

CANTINA ★★★★★ 4 su 5

FOCUS MO media on line AGENZIE AZIENDE CAMPAGNE MEDIA EVENTI

ULTIMEDIA Lodi Spa rivoluziona il suo procurement grazie a ILUNGO

Home > Campagne Media > Gruppo Fini Spa...

Gruppo Fini Spa sceglie Life: al via la collaborazione con la prima campagna AI-driven per la linea "Senza Lattosio"

CAMPAGNE MEDIA Redazione Novembre 27, 2025 0 100 4 minutes read

L'approccio riflette la visione di Life, che da tempo e con un team dedicato, investe nella ricerca e nell'adozione di tecnologie AI per potenziare la creatività e offrire ai propri partner nuove possibilità narrative.

La pianificazione media è stata strutturata per garantire massima copertura e impatto sul target, con un focus su digitale e performance.

Nuova collaborazione nel settore food: Life firma la nuova campagna di comunicazione di Gruppo Fini Spa dedicata alla linea "Senza Lattosio". La collaborazione con uno dei brand simbolo dell'eccellenza gastronomica italiana rappresenta per Life un progetto di grande valore, che unisce **strategia, creatività e innovazione** per raccontare un prodotto capace di coniugare gusto, qualità e attenzione alle nuove esigenze alimentari dei consumatori.

Il concept creativo, costruito attorno al claim **"Riabbraccia il gusto della pasta ripiena"**, esprime una promessa emozionale: **restituire il calore di un rito familiare**, finalmente accessibile anche a chi è intollerante al lattosio.

L'intera campagna – dai visual ai video fino al voice over – è stata sviluppata con AI generativa, che ha permesso di esplorare nuovi territori espressivi e di creare immagini e atmosfere capaci di restituire il calore e l'autenticità tipici di Fini.

Un risultato reso possibile grazie al team AI di Life, una divisione interna composta da professionisti della creatività, della tecnologia e dei dati, che lavora in modo integrato con i reparti strategici e media dell'agenzia. **Questo team interno ha l'obiettivo di sperimentare e applicare concretamente l'intelligenza artificiale ai processi creativi**, dallo sviluppo dei concept alla produzione dei contenuti, fino all'ottimizzazione delle performance.

Un approccio che riflette la visione di Life: fare dell'innovazione tecnologica uno strumento reale di potenziamento della creatività, capace di offrire ai brand nuove possibilità narrative e un linguaggio contemporaneo, senza mai perdere autenticità ed empatia.

La pianificazione media è stata strutturata per garantire massima copertura e impatto sul target, con un focus su digitale e performance. Il fulcro della comunicazione è rappresentato dai **social media**, in particolare **Meta e YouTube**, per intercettare un pubblico attento a prodotti senza lattosio e al benessere.

Accanto alla presenza sui social, la campagna include una pianificazione su siti premium in **programmatic, connected TV** e una campagna di affissioni nel circuito della metropolitana di Milano.

"Siamo orgogliosi di affiancare Gruppo Fini nella comunicazione della nuova linea senza lattosio" – commenta Alberto Tivoli, CEO di Life – "Questa campagna rappresenta per noi un progetto stimolante, che ci permette di mettere in campo tutta la nostra esperienza per raccontare un'innovazione importante per il brand. Un lavoro che coniuga creatività, strategia e tecnologia per valorizzare un prodotto innovativo pensato per rispondere alle attuali esigenze dei consumatori, con l'autenticità e la qualità che da sempre contraddistinguono il Gruppo Fini."

Credits:

Agenzia di Comunicazione: Life

Direttore Clienti: Alberto Tivoli

Head of Business Development: Roberto Donati

Account Director: Maria Luisa Riccelli

Account: Guendalina Albasi

Strategic Planner: Marta Beltrame

Head of Media: Giacomo Venturi

Art Director: Luca Bianconi

Copywriter: Francesca Pezzotti

AI Specialist: Davide Gallo



BOLOGNA2000

PRIMA PAGINA BOLOGNA APPENNINO BOLOGNESE

Torna il "Natale in centro storico" a Modena con conferme e novità per bambini e famiglie

Un ricco programma all'insegna della tradizione con luminarie, abeti, installazioni luminose, Trenino dei Simbi, mostra di Presepi, Villaggio di Babbo Natale e Casa della Befana - Tra le novità la Giostra Antica in piazza Roma e una speciale pubblicazione con le lettere dei bimbi. Un Presepe e Palazzo Comunale - Per le luminarie un weekend di anteprima

8 novembre 2025



In un clima di festa già avviato in città, torna quest'anno il programma delle iniziative che animeranno il cuore della città "Natale in Centro Storico", curata e gestita da Modenamoremio, società di promozione e valorizzazione del Centro storico di Modena. Si tratta di una rassegna di iniziative, molte delle quali tradizionali e di successo e quindi confermate, e altre nuove e proposte per la prima volta, che comunque toccheranno buona parte delle piazze e delle vie del centro, sempre intese a valorizzare il nostro Centro storico e le attività che operano nel cuore della città.

Pur essendo alcune attività già avviate, l'inaugurazione ufficiale della rassegna avverrà, alla presenza del Sindaco e delle autorità, mercoledì 3 dicembre, alle ore 17.00, e prevede l'occasione delle luminarie e una visita alle varie installazioni con partenza da Largo San Francesco e arrivo in piazza Roma, accompagnata dalla musica della Banda Cittadina "Andrea Fassi" di Modena.

Parlando di luminarie, per le quali va rivolto il consueto sincero ringraziamento al Gruppo HERA per il prezioso contributo, si presenta la prima delle novità: considerando che l'atmosfera natalizia e la pararella stagione commerciale, iniziano ormai ben prima dell'8 dicembre, tradizionale data d'inizio delle Festività, si è scato di offrire alla città e ai commercianti del centro storico un weekend di illuminazione in più con una Antenna Luminaria, nei weekend di venerdì 28 e domenica 30 novembre. Dopo l'inaugurazione del 3 dicembre le luci in città, come lo scorso anno, rimarranno accese, per scelta di Modenamoremio, condivisa dall'Amministrazione comunale, anche per tutto il mese di gennaio, fino alla festa patronale di San Geminiano. Per quanto riguarda le luminarie un ringraziamento, oltre al Gruppo Hera, va all'Amministrazione Comunale e a quei commercianti del centro storico che hanno contribuito agli allestimenti luminosi che rendono il cuore della città più attrattivo e accogliente.

Oltre alle luminarie, il programma del "Natale in Centro Storico" 2025 conferma le iniziative tradizionali come gli Abeti decorati e illuminati, che quest'anno saranno in cinque piazze, una in più del 2024, suggestive installazioni luminose dove modenesi e ospiti provenienti da fuori potranno fare foto ricordo e selfie, presepi artistici, il Trenino dei Simbi, casette con le delizie gastronomiche delle Magie di Natale e, non ultimi, i due successi della scorsa edizione, il Villaggio di Babbo Natale in piazza XX Settembre e la Casa della Befana in Largo San Francesco. Ribadita quindi la scelta di un Natale all'insegna dei bambini e delle famiglie, dove tradizione e semplicità saranno le chiavi d'interpretazione della maggioranza degli appuntamenti proposti.

Al "Villaggio di Babbo Natale", i bimbi troveranno uno speciale spazio completamente riservato a loro, bambini con casette di legno nelle quali avverranno animazioni, un treno dove Babbo Natale si farà i selfie coi bimbi, una cassetta postale dove i piccoli potranno indirizzare le loro lettere, una gioiERIA e altre sorprese.

Ugualmente alla "Casa della Befana" in largo San Francesco, che con Calle di Luca e Corso Canalchiaro rappresenta un'area del centro storico che si intende recuperare e valorizzare, nella casetta personalizzata verranno proposti incontri, animazioni, letture animate, momenti musicali e altre iniziative rivolte a bambini dai 6 anni in giù.

Come negli anni scorsi, il Trenino dei Bambini sarà attivo dal 6 dicembre al 6 gennaio: tutte le mattine dei giorni feriali sono dedicate alle scuole, mentre sarà aperto a tutti nei weekend, nei pomeriggi anche con un nuovo percorso che coinvolge più punti del centro, rispetto all'anno scorso.

Ma le sorprese pensate appositamente per i più piccoli non finiscono qui: oltre al Trenino, alla magia di Abeti e luminarie, al Trenino, al Villaggio di Babbo Natale e alla Casa della Befana, si aggiunge, per la prima volta, una suggestiva Giostra Antica, con cavalli e altre figure fatische, in piazza Roma. In tutte le tre locazoni dedicate ai bambini, quindi piazza XX Settembre, Largo San Francesco e piazza Roma, sono previsti calendari di appuntamenti di animazioni con laboratori, spettacoli, concerti, narrazioni, diorami, giochi e molto altro. Un aspetto degno di nota di queste attività è che gli appuntamenti vedranno protagoniste decine di associazioni del territorio, giovanili, culturali, di volontariato che si presteranno ad intrattenere e divertire i bambini presenti nelle tre piazze.



Ma questa volta i bambini non saranno solo i destinatari delle iniziative pensate, saranno loro stessi a regalarci qualcosa di prezioso, una vera chicca: si chiama "Caro Babbo Natale ti lascio i biscotti..." ed è una tenera e intensa pubblicazione che raccoglie una selezione delle lettere più divertenti, più commoventi, insomma più belle scritte dai bambini modenesi nel Natale '24 e imbucate presso la cassetta postale del Villaggio di Babbo Natale nella scorsa edizione. Pensieri divertenti, a volte commoventi, profondi, grafiche ricche e povere, domande inopportune e molto curiose... insomma un prezioso cadeau che quest'anno Modenamoremio vuole omaggiare a chi porta il Natale nel cuore.

Presenti, come sempre, anche le casette natalizie di "Magie di Natale" con callarinate, dolciumi, vin brulé, cropes, piadine, patate aricciate e altre delizie collocate lungo via Emilia tra Piazza Mattioli, Largo Porta Bologna e Largo Muratori con i gestori che contribuiscono anche al finanziamento di momenti di animazioni per adulti e bambini.

Capitolo Presepi, tema sempre caro e molto richiesto, innanzitutto è confermata la mostra di Presepi artistici promossa dal Marchio Tradizione e Saperi di Modena della Camera di Commercio, con l'esposizione della splendida collezione di presepi realizzati dalla bottega d'arte napoletana Cantone & Costabile, di proprietà della Camera, quest'anno più che mai caratterizzata dal taglio culturale, con gli importanti fotografi e altrettanti importanti poeti chiamati ad interpretare i soggetti, modenesismi, degli 8 gruppi scolari al centro dell'esposizione; non a caso il titolo della mostra è "PRESEPI D'ARTISTA: sguardi d'autore sui presepi delle eccellenze modenesi". Fotografie d'autore e testi poetici originali sapranno attirare un pubblico diverso e più attento anche agli aspetti artistici e culturali. La mostra inaugurerà all'Ex Albergo Duomo sabato 6 dicembre e resterà visibile fino al 6 gennaio.

Non mancheranno poi i Presepi ai piedi degli Abeti nelle piazze, tra i quali ricordiamo "Dalle Stale delle Lumignane" un bellissimo presepe realizzato da studenti dell'Istituto d'Arte "A. Venturi" del corso di Design della Ceramica. E ancora da segnalare una ulteriore novità: su iniziativa della Presidenza del Consiglio Comunale, nella Sala dei Passi Perduti, e Palazzo Comunale, verrà esposto "Un presepe in Municipio", per la precisione il magnifico Presepe Rivinotto, ogni anno sottoposto a un'accurata manutenzione da parte dell'Associazione "Gli Amici del Cerro" e quest'anno valorizzato in questa significativa sala storica.

Una ulteriore iniziativa degna di nota è il concerto "Il Suono del Natale" uno show musicale interamente dedicato al sogno natalizio, in programma in Piazza Roma domenica 21 dicembre, curato dalla Alessandro Galli Production che regalerà a famiglie e bambini atmosfere gioiose e adeguate alle feste.

Alcuni appuntamenti tradizionali si ripetono come L'Artico in piazza Grande a cura dell'Associazione Mercantico, che però avrà luogo in piazza Roma anziché in piazza Grande, oppure "Libriamodena", rassegna di editoria modenese sotto i portici o ancora il mercato "Sogni di Natale", il 6 gennaio in Largo San Francesco e Calle di Luca tornerà anche la "Befana dei Matori", evento realizzato in collaborazione col Club Motori di Modena. Una novità invece sarà la sfilata di vespe storiche intitolata "Babbo Natale in Vespa", in programma il 13 dicembre che, partendo da Palazzo dei Musei, attraverserà via Emilia Centro e altre vie del centro, evento organizzato dal Vespa Club Modena 1949.

Un sincero e dovuto ringraziamento va alle numerose e prestigiose aziende del territorio che hanno reso possibile, con il loro sostegno, la realizzazione di un programma così ricco e articolato.

È dovuto un ringraziamento a BPER Banca, Fondazione Banco San Geminiano e San Prospero, USCO, Gruppo FIN Le Conserve della noina, V.F. Group per gli abeti di Natale collocati nelle diverse piazze, Gruppo HERA per le luminarie e MAPIN GROUP per la Casa della Befana, a V.F. Group, NOSTROMO, RICCICASELLI e NUOVA MEOW per le varie installazioni luminose, e ALLEANZA per il concerto di Natale in piazza Roma. Il progetto del Trenino è sostenuto dal marchio Tradizione e Saperi della Camera di Commercio e da ROADHOUSE. La Mostra PRESEPI D'ARTISTA è completamente sostenuta dal Marchio Tradizione e Saperi di Modena della Camera di Commercio. Le decorazioni feriali sotto gli Abeti e in Sala dei Passi perduti sono curate da Frenit Joy. Un ringraziamento particolare a BPER Banca, main sponsor annuale degli eventi di Modenamoremio.

Il programma completo e l'elenco completo dei negozi associati a Modenamoremio, che contribuiscono ad arricchire il centro della nostra città, sono consultabili anche su www.modenamoremio.it



CARPI2000

PRIMA PAGINA CARPI BASSA MODENESE BASSA REGGIANA MODENA

Torna il "Natale in centro storico" a Modena con conferme e novità per bambini e famiglie

Un ricco programma all'insegna della tradizione con luminarie, abeti, installazioni luminose, Trenino dei bimbi, mostra di Presepi, villaggio di Babbo Natale e Casa della Befana - Tra le novità la Giostra Antica in piazza Roma e una speciale pubblicazione con le letture dei bimbi Un Presepe al Palazzo Comunale - Per le luminarie un weekend di inaugurazioni

8/11 Novembre 2025



In un clima di festa già avviato in città, torna quest'anno il programma delle iniziative che animeranno il cuore della città "Natale in Centro Storico", curato e gestito da Modenamemoris, società di promozione e valorizzazione del Centro storico di Modena. Si tratta di una rassegna di iniziative, molte delle quali tradizionali e di successo e quindi confermate, e altre nuove e proposte per la prima volta, che comunemente toccheranno buona parte delle piazze e delle vie del centro, sempre intese a valorizzare il nostro Centro storico e le attività che operano nel cuore della città.

Pur essendo alcune attività già avviate, l'inaugurazione ufficiale della rassegna avverrà, alla presenza del Sindaco e delle autorità, mercoledì 3 dicembre, alle ore 17.00, e prevede l'accensione delle luminarie e una visita alle varie installazioni con partenza da Largo San Francesco e arrivo in piazza Roma, accompagnata dalla musica della Banda Cittadina "Andrea Ferri" di Modena.

Parlando di luminarie, per le quali va rivolto il consueto sincero ringraziamento al Gruppo HERA per il prezioso contributo, si presenta la prima delle novità: considerando che l'atmosfera natalizia e la paratale stagione commerciale, iniziato ormai ben prima dell'8 dicembre, tradizionale data d'inizio delle Festività, si è scelto di offrire alla città e ai commercianti del centro storico un weekend di illuminazione in più con una Anteprima Luminarie, nel weekend da venerdì 28 a domenica 30 novembre. Dopo l'inaugurazione del 3 dicembre le luci in città, come lo scorso anno, rimarranno accese, per scelta di Modenamemoris, condivisa dall'Amministrazione comunale, anche per tutto il mese di gennaio, fino alla festa patronale di San Geminiano. Per questo riguarda le luminarie un ringraziamento, oltre al Gruppo Hera, va all'Amministrazione Comunale e a quei commercianti del centro storico che hanno contribuito agli allestimenti luminosi che rendono il cuore della città più attrattivo e accogliente.

Oltre alle luminarie, il programma del "Natale in Centro Storico" 2025 conferma le iniziative tradizionali come gli Abeti decorati e illuminati, che quest'anno saranno in cinque piazze, una in più del 2024, suggestive installazioni luminose dove modenesi e ospiti provenienti da fuori potranno fare foto ricordo e selfie, presepi artistici, il Trenino dei bimbi, casette con le deliziose gastronomiche delle Magie di Natale e, non ultimi, i due successi della scorsa edizione, il Villaggio di Babbo Natale in piazza XX Settembre e la Casa della Befana in Largo San Francesco. Ribadita quindi la scelta di un Natale all'insegna dei bambini e delle famiglie, dove tradizione e semplicità saranno le chiavi di interpretazione della maggioranza degli appuntamenti proposti.

Al "Villaggio di Babbo Natale", i bimbi troveranno uno speciale spazio completamente riservato a loro, bambini con casette di legno nelle quali avverranno animazioni, un treno dove Babbo Natale si farà i selfie coi bimbi, una cassetta postale dove i piccoli potranno imbucare le loro lettere, una gioielleria e altre sorprese.

Uguale alla "Casa della Befana" in Largo San Francesco, che con Calle di Luca e Corio Canalicchio rappresenta un'area del centro storico che si intende recuperare e valorizzare, nella casetta personalizzata verranno proposti incontri, animazioni, letture animate, momenti musicali e altre iniziative rivolta a bambini dai 6 anni in giù.

Come negli anni scorsi, il Trenino dei bimbi sarà attivo dal 6 dicembre al 6 gennaio: tutte le mattine dai giorni feriali sono dedicate alle scuole, mentre sarà aperto a tutti nei weekend, nei pomeriggi anche con un nuovo percorso che coinvolge più punti del centro rispetto all'anno scorso.

Ma le sorprese pensate appostamente per i più piccoli non finiscono qui: oltre al Trenino, alla magia di Alberi e luminarie, al Trenino, al Villaggio di Babbo Natale e alla Casa della Befana, si aggiunge, per la prima volta, una suggestiva Giostra Antica, con cavalli e altre figure fiabesche, in piazza Roma. In tutte le tre location dedicate ai bambini, quindi piazza XX Settembre, Largo San Francesco e piazza Roma, sono previsti calendari di appuntamenti di animazioni con laboratori, spettacoli, concerti, narrazioni, clownerie, giocolerie e molto altro. Un aspetto degno di nota di queste attività è che gli appuntamenti vedranno protagoniste decine di associazioni del territorio, giovani, culturali, di volontariato che si presteranno ad intrattenere e divertire i bambini presenti nelle tre piazze.



Ma questa volta i bambini non saranno solo i destinatari delle iniziative pensate, saranno loro stessi a regalarci qualcosa di prezioso, una vera chicca: si chiama "Caro Babbo Natale ti lascio i biscotti..." ed è una tenera e intensa pubblicazione che raccoglie una selezione delle letture più divertenti, più commoventi, insomma più belle scritte dai bambini modenesi nel Natale '24 e imbucate presso la cassetta postale del Villaggio di Babbo Natale nella scorsa edizione. Pensieri divertenti, a volte commoventi, profondi, grafiche ricche e povere, domande inopportune e molto curiose... insomma un prezioso cadeau che quest'anno Modenamemoris vuole smagariare a chi porta il Natale nel cuore.

Presenti, come sempre, anche le cassette natalizie di "Magie di Natale" con caldarroste, dolci, vin brulé, crepes, piadine, patate aricciate e altre delizie collocate lungo via Emilia tra Piazza Matteotti, Largo Porta Bologna e Largo Muratori con i gestori che contribuiscono anche al finanziamento di momenti di animazioni per adulti e bambini.

Capolo Presepi, tema sempre caro e molto richiesto; innanzitutto è confermata la mostra di Presepi artistici promossa dal Marchio Tradizione e Sapori di Modena della Camera di Commercio, con l'esposizione della splendida collezione di presepi realizzati dalla bottega d'arte napoletana Cantone & Costabile, di proprietà della Camera, quest'anno più che mai caratterizzata dal taglio culturale, con 8 importanti fotografi e altrettanti importanti poeti chiamati ad interpretare i soggetti, modenesissimi, degli 8 gruppi scultorei al centro dell'esposizione; non a caso il titolo della mostra è "PRESEPI D'ARTISTA: sguardi d'autore sui presepi delle eccellenze modenesi". Fotografie d'autore e testi poetici originali sapranno attirare un pubblico diverso e più attento anche agli aspetti artistici e culturali. La mostra inaugurerà all'Ex Albergo Diurno sabato 6 dicembre e resterà visibile fino al 6 gennaio.

Non mancheranno poi i Presepi ai piedi degli Abeti nelle piazze, tra i quali ricordiamo "Dalle Stole della Lunigiana" un bellissimo presepe realizzato da studenti dell'Istituto d'arte "A. Venturi" del corso di Design della Ceramica. E ancora da segnalare una ulteriore novità: su iniziativa della Presidenza del Consiglio Comunale, nella Sala dei Passi Perduti, a Palazzo Comunale, verrà esposto "Un presepe in Municipio", per la precisione il magnifico Presepe ritrovato, ogni anno sottoposto a un'accurata manutenzione da parte dell'Associazione "Gli Amici del Corri" e quest'anno valorizzato in questa significativa sala storica.

Una ulteriore iniziativa degna di nota è il concerto "Il Suono del Natale" uno show musicale interamente dedicato al sogno natalizio, in programma in Piazza Roma domenica 21 dicembre, curato dalla Alessandro Galli Production che regolerà a famiglie e bambini atmosfere gioiose e adeguate alle feste.

Alcuni appuntamenti tradizionali si ripetono come l'Antico in piazza Grande e cura dell'Associazione Mercantile, che però avrà luogo in piazza Roma anziché di piazza Grande, oppure "Libriamodena", rassegna di editoria modenese sotto i portici o ancora il mercato "Segni di Natale", il 6 gennaio in Largo San Francesco e Calle di Luca tornerà anche la "Befana del Modori", evento realizzato in collaborazione con Club Motori di Modena. Una novità invece sarà la sfilata di vespe storiche intitolata "Babbo Natale in Vespa", in programma il 13 dicembre che, partendo da Palazzo dei Musei, attraverserà via Emilia Centro e altre vie del centro, evento organizzato dal Vespa Club Modena 1949.

Un sincero e dovuto ringraziamento va alle numerose e prestigiose aziende del territorio che hanno reso possibile, con il loro sostegno, la realizzazione di un programma così ricco e articolato.

È dovuto un ringraziamento a BPER Banca, Fondazione Banco San Geminiano e San Prospero, USCO, Gruppo FIN Le Conserve della nonna, V.F. Group per gli abeti di Natale collocati nelle diverse piazze, Gruppo HERA per le luminarie e MAPIN GROUP per la Casa della Befana, a V.F. Group, AOSTROMO, RICCIACASELLI e NUOVA NEON per le varie installazioni luminose, e ALLEANZA per il concerto di Natale in piazza Roma. Il progetto del Trenino è sostenuto dal marchio Tradizione e Sapori della Camera di Commercio e da ROADHOUSE. La Mostra PRESEPI D'ARTISTA è completamente sostenuta dal Marchio Tradizioni e Sapori di Modena della Camera di Commercio.

Le decorazioni fiabesche sotto gli abeti e in Sala dei Passi Perduti sono curate da Free'n Joy. Un ringraziamento particolare a BPER Banca, main sponsor annuale degli eventi di Modenamemoris.

Il programma completo e l'elenco completo dei negozi associati a Modenamemoris, che contribuiscono ad arricchire il centro della nostra città, sono consultabili anche su

www.modenamemoris.it

MODENA2000

PRIMA PAGINA MODENA CRONACA CARPI BASSA APPENNINO SASSUOLO ALTRI COMUNI

Torna il "Natale in centro storico" a Modena con conferme e novità per bambini e famiglie

Un ricco programma all'insegna della tradizione con luminarie, abeti, installazioni luminose, Trenino dei bimbi, mostra di Presepi, Villaggio di Babbo Natale e Casa della Befana - Tra le novità la Giostra Antica in piazza Roma e una speciale pubblicazione con le lettere dei bimbi. Un Presepe e Palazzo Comunale - Per le famiglie un weekend di anteprime

01 novembre 2025



In un clima di festa già avviato in città, torna quest'anno il programma delle iniziative che animeranno il cuore della città "Natale in Centro Storico", curato e gestito da Modenamemoria, società di promozione e valorizzazione del Centro storico di Modena. Si tratta di una rassegna di iniziative, molte delle quali tradizionali e di successo e quindi confermate, e altre nuove e proposte per la prima volta, che comunque toccheranno buona parte delle piazze e delle vie del centro, sempre intese a valorizzare il nostro Centro storico e le attività che operano nel cuore della città.

Pur essendo alcune attività già avviate, l'inaugurazione ufficiale della rassegna avverrà, alla presenza del Sindaco e delle autorità, mercoledì 3 dicembre, alle ore 17.00, e prevede l'accensione delle luminarie e una visita alle varie installazioni con partenza da Largo San Francesco e arrivo in piazza Roma, accompagnata dalla musica della Banda Cittadina "Andrea Ferri" di Modena.

Parlando di luminarie, per le quali va rivolto il consueto sincero ringraziamento al Gruppo HERA per il prezioso contributo, si presenta la prima delle novità: considerando che l'atmosfera natalizia e la paratale stagione commerciale, iniziano ormai sin prima dell'8 dicembre, tradizionale data d'inizio delle Festività, si è scelto di offrire alla città e ai commercianti del centro storico un weekend di illuminazione in più con una Antiprima Luminaria, nei weekend da venerdì 28 a domenica 30 novembre. Dopo l'inaugurazione del 3 dicembre le luci in città, come le scorse anno, rimarranno accese, per scelta di Modenamemoria, condivisa dall'Amministrazione comunale, anche per tutto il mese di gennaio, fino alla festa patronale di San Geminiano. Per quanto riguarda le luminarie un ringraziamento, oltre al Gruppo Hera, va all'Amministrazione Comunale e a quei commercianti del centro storico che hanno contribuito agli allestimenti luminosi che rendono il cuore della città più attrattivo e accogliente.

Oltre alle luminarie, il programma del "Natale in Centro Storico" 2025 conferma le iniziative tradizionali come gli Abeti decorati e illuminati, che quest'anno saranno in cinque piazze, una in più del 2024, suggestive installazioni luminose dove moderne e sapiti provenienti da fuori potranno fare foto ricordo e selfie, presepi artistici, il Trenino dei bimbi, casette con le delizie gastronomiche delle Magie di Natale e, non ultimi, i due successi della scorsa edizione, il Villaggio di Babbo Natale in piazza XX Settembre e la Casa della Befana in Largo San Francesco. Ribadita quindi la scelta di un Natale all'insegna dei bambini e delle famiglie, dove tradizione e semplicità saranno le chiavi di interpretazione della maggioranza degli appuntamenti proposti.

Al "Villaggio di Babbo Natale", i bimbi troveranno uno speciale spazio completamente riservato a loro, bambini con casette di legno nelle quali avverranno animazioni, un treno dove Babbo Natale si farà i selfie coi bimbi, una casetta postale dove i piccoli potranno imbucare le loro lettere, una giostrina e altre sorprese.

Uguualmente alla "Casa della Befana" in Largo San Francesco, che con Calle di Luca e Corso Canalichiano rappresenta un'area del centro storico che si intende recuperare e valorizzare, nella casetta personalizzata verranno proposti incontri, animazioni, letture animate, momenti musicali e altre iniziative rivolte a bambini dai 5 anni in giù.

Come negli anni scorsi, il Trenino dei Bimbi sarà attivo dal 6 dicembre al 6 gennaio: tutte le mattine dei giorni feriali sono dedicate alle scuole, mentre sarà aperto a tutti nei weekend, nei pomeriggi anche con un nuovo percorso che coinvolge più punti del centro rispetto all'anno scorso.

Ma le sorprese pensate appositamente per i più piccoli non finiscono qui: oltre al Trenino, alla magia di Abeti e luminarie, al Trenino, al Villaggio di Babbo Natale e alla Casa della Befana, si aggiunge, per la prima volta, una suggestiva Giostra Antica, con cavalli e altre figure furbesche, in piazza Roma. In tutte le tre location dedicate ai bambini, quindi piazza XX Settembre, Largo San Francesco e piazza Roma, sono previsti calendari di appuntamenti di animazioni con laboratori, spettacoli, concerti, narrazioni, clownerie, giocolerie e molto altro. Un aspetto degno di nota di queste attività è che gli appuntamenti vedranno protagonisti decine di associazioni del territorio, giovanili, culturali, di volontariato che si presteranno ad intrattenere e divertire i bambini presenti nelle tre piazze.



Ma questa volta i bambini non saranno solo i destinatari delle iniziative pensate, saranno loro stessi a regalarci qualcosa di prezioso, una vera chicca: si chiama "Caro Babbo Natale ti lascio i biscotti..." ed è una tenera e intensa pubblicazione che raccoglie una selezione delle lettere più divertenti, più commoventi, insomma più belle scritte dai bambini modenesi nel Natale '24 e imbucate presso la casetta postale del Villaggio di Babbo Natale nella scorsa edizione. Pensieri divertenti, a volte commoventi, profondi, grafiche ricche e povere, domande inopportune e molto curiose... Insomma un prezioso cadeau che quest'anno Modenamemoria vuole omaggiare a chi porta il Natale nel cuore.

Presenti, come sempre, anche le casette natalizie di "Magie di Natale" con calderoni, dolciumi, vin brulé, crepes, piadine, patate aricciate e altre delizie collocate lungo via Emilia tra Piazza Matteotti, Largo Porta Bologna e Largo Hunziker con i gestori che contribuiscono anche al finanziamento di momenti di animazione per adulti e bambini.

Capitolo Presepi, tema sempre caro e molto richiesto; innanzitutto è confermata la mostra di Presepi artistici promossa dal Marchio Tradizione e Sapori di Modena della Camera di Commercio, con l'esposizione della splendida collezione di presepi realizzati dalla bottega d'arte napoletana Cartone & Costabile, di proprietà della Camera, quest'anno più che mai caratterizzata dal taglio culturale, con il supporto di fotografi e altrettanti importanti poeti chiamati ad interpretare i soggetti, modenesissimi, degli 8 gruppi scultorei al centro dell'esposizione; non a caso il titolo della mostra è "PRESEPI D'ARTISTA: sguardi d'autore sui presepi delle eccellenze modenesi". Fotografie d'autore e testi poetici originali sapranno attrarre un pubblico diverso e più attento anche agli aspetti artistici e culturali. La mostra inaugurerà all'Ex Albergo Duomo sabato 6 dicembre e resterà visitabile fino al 6 gennaio.

Non mancheranno poi i Presepi ai piedi degli Abeti nelle piazze, tra i quali risaltano "Dalle Stelle della Lunigiana" un bellissimo presepe realizzato da studenti dell'Istituto d'arte "A. Venturi" del corso di Design della Ceramica. E ancora da segnalare una ulteriore novità: su iniziativa della Presidenza del Consiglio Comunale, nella Sala dei Pesi Perduti, a Palazzo Comunale, verrà esposto "Un presepe in Muricchio", per la precisione il magnifico Presepe Ritrovato, ogni anno sottoposto a un'accurata manutenzione da parte dell'Associazione "Gli Amici del Corri" e quest'anno valorizzato in questa significativa sala storica.

Una ulteriore iniziativa degna di nota è il concerto "Il Suono del Natale" uno show musicale interamente dedicato al sogno natalizio, in programma in Piazza Roma domenica 21 dicembre, curato dalla Alessandro Gelli Production che regalerà a famiglie e bambini atmosfere gioiose e adeguate alle feste.

Alcuni appuntamenti tradizionali si ripetono come l'Antico in piazza Grande e cura dell'Associazione Mercantile, che però avrà luogo in piazza Roma anziché di piazza Grande, oppure "Libriamodena", rassegna di editoria modenese sotto i portici o ancora il mercato "Sogni di Natale". Il 6 gennaio in Largo San Francesco e Calle di Luca tornerà anche la "Befana dei Mobili", evento realizzato in collaborazione col Club Motori di Modena. Una novità invece sarà la sfilata di vespe storiche intitolata "Babbo Natale in Vespa", in programma il 13 dicembre che, partendo da Palazzo dei Musei, attraverserà via Emilia Centro e altre vie del centro, evento organizzato dal Vespa Club Modena 1949.

Un sincero e dovuto ringraziamento va alle numerose e prestigiose aziende del territorio che hanno reso possibile, con il loro sostegno, la realizzazione di un programma così ricco e articolato.

È dovuto un ringraziamento a IMPER Banca, Fondazione Banco San Geminiano e San Prospero, USCO, Gruppo FINI Le Conserve della nonna, V.F. Group per gli abeti di Natale collocati nelle diverse piazze, Gruppo HERA per le luminarie e MAFIN GROUP per la Casa della Befana, a V.F. Group, AOSTROMO, RICCICASSELLI e NUOVA NEDON per le tre installazioni luminose, e ALLEANZA per il concerto di Natale in piazza Roma. Il progetto del Trenino è sostenuto dal marchio Tradizione e Sapori della Camera di Commercio e da ROADHOUSE. La Mostra PRESEPI D'ARTISTA è completamente sostenuta dal Marchio "Tradizioni e Sapori di Modena della Camera di Commercio".

Le decorazioni floreali sotto gli Abeti e in Sala dei Pesi perduti sono curate da Free'n Joy. Un ringraziamento particolare a BPER Banca, main sponsor annuale degli eventi di Modenamemoria.

Il programma completo e l'elenco completo dei negozi associati a Modenamemoria, che contribuiscono ad arricchire il centro della nostra città, sono consultabili anche su www.modenamemoria.it



REGGIO2000

HOME REGGIO EMILIA AFFERENDI REGGIANO SALTA REGGIANA ZONE

Torna il "Natale in centro storico" a Modena con conferme e novità per bambini e famiglie

Un ricco programma all'insegna della tradizione con luminarie, abeti, installazioni luminose. Trenino dei bimbi, mostra di Presepi, villaggio di Babbo Natale e Casa della Befana - Tra le novità la Giostra Antica in piazza Roma e una speciale pubblicazione con le letture dei libri Un Presepe al Palazzo Comunale - Per le festose un weekend di Anteprema

31 Novembre 2025



In un clima di festa già avviato in città, torna quest'anno il programma delle iniziative che animeranno il cuore della città "Natale in Centro Storico", curato e gestito da Modenameremio, società di promozione e valorizzazione del Centro storico di Modena. Si tratta di una rassegna di iniziative, molte delle quali tradizionali e di successo e quindi confermate, e altre nuove e proposte per la prima volta, che comunque toccheranno buona parte delle piazze e delle vie del centro, sempre intese a valorizzare il nostro Centro storico e le attività che operano nel cuore della città.

Pur essendo alcune attività già avviate, l'inaugurazione ufficiale della rassegna avverrà, alla presenza del Sindaco e delle autorità, mercoledì 3 dicembre, alle ore 17.00, e prevede l'accensione delle luminarie e una visita alle varie installazioni con partenza da Largo San Francesco e arrivo in piazza Roma, accompagnata dalla musica della Banda Cittadina "Andrea Ferri" di Modena.

Parlando di luminarie, per le quali va rivolto il consueto sincero ringraziamento al Gruppo HERA per il prezioso contributo, si presenta la prima delle novità: considerando che l'atmosfera natalizia e la parallesa stagione commerciale, iniziano ormai ben prima dell'8 dicembre, tradizionale data d'inizio delle festività, si è scelto di offrire alla città e ai commercianti del centro storico un weekend di illuminazione in più con una Anteprema Luminaria, nel weekend da venerdì 28 a domenica 30 novembre. Dopo l'inaugurazione del 3 dicembre le luci in città, come lo scorso anno, rimarranno accese, per scelta di Modenameremio, condivisa dall'Amministrazione comunale, anche per tutto il mese di gennaio, fino alla festa patronale di San Geminiano. Per quanto riguarda le luminarie un ringraziamento, oltre al Gruppo Hera, va all'Amministrazione Comunale e a quei commercianti del centro storico che hanno contribuito agli allestimenti luminosi che rendono il cuore della città più attrattivo e accogliente.

Oltre alle luminarie, il programma del "Natale in Centro Storico" 2025 conferma le iniziative tradizionali come gli Abeti decorati e illuminati, che quest'anno saranno in cinque piazze, una in più del 2024, suggestive installazioni luminose dove modenesi e ospiti provenienti da fuori potranno fare foto ricordo e selfie, presepi artistici, il Trenino dei bimbi, casette con le delizie gastronomiche delle Meglie di Natale e, non ultimi, i due successi della scorsa edizione, il Villaggio di Babbo Natale in piazza XX Settembre e la Casa della Befana in Largo San Francesco. Ribadita quindi la scitta di un Natale all'insegna dei bambini e delle famiglie, dove tradizione e semplicità saranno le chiavi d'interpretazione della maggioranza degli appuntamenti proposti.

Al "Villaggio di Babbo Natale", i bimbi troveranno uno speciale spazio completamente riservato a loro, bambini con casette di legno nelle quali avverranno animazioni, un trono dove Babbo Natale si farà i selfie coi bimbi, una casetta postale dove i piccoli potranno imbucare le loro letterine, una giostrina e altre sorprese.

Uguale alla "Casa della Befana" in Largo San Francesco, che con Calle di Luca e Corso Canalchiaro rappresenta un'area del centro storico che si intende recuperare e valorizzare, nella casetta personalizzata verranno proposti incontri, animazioni, letture animate, momenti musicali e altre iniziative rivolte a bambini dal 6 anni in giù.

Come negli anni scorsi, il Trenino dei bimbi sarà attivo dal 6 dicembre al 6 gennaio: tutte le mattine dei giorni feriali sono dedicate alle scuole, mentre sarà aperto a tutti nei weekend, nei pomeriggi anche con un nuovo percorso che coinvolge più punti del centro rispetto all'anno scorso.

Ma le sorprese natalizie appostamente per i più piccoli non finiscono qui: oltre al Trenino, alla magia di Alberi e luminarie, al Trenino, al Villaggio di Babbo Natale e alla Casa della Befana, si aggiunge, per la prima volta, una suggestiva Giostra Antica, con cavalli e altre figure fiabesche, in piazza Roma. In tutte le tre location dedicate ai bambini, quindi piazza XX Settembre, Largo San Francesco e piazza Roma, sono previsti calendari di appuntamenti di animazioni con laboratori, spettacoli, concerti, narrazioni, clownerie, giocolerie e molto altro. Un aspetto degno di nota di questa attività è che gli appuntamenti vedranno protagoniste decine di associazioni del territorio, giovanili, culturali, di volontariato che si presteranno ad intrattenere e divertire i bambini presenti nelle tre piazze.



Ma questa volta i bambini non saranno solo i destinatari delle iniziative pensate, saranno loro stessi a regalarci qualcosa di prezioso, una vera chicca: si chiama "Caro Babbo Natale ti lascio i mioffili" ed è una tenera e intensa pubblicazione che raccoglie una selezione delle letture più divertenti, più commoventi, insomma più belle scritte dai bambini modenesi nel Natale '24 e imbucate presso la casetta postale del Villaggio di Babbo Natale nella scorsa edizione. Pensieri divertenti, a volte commoventi, proferti, grafiche ricche e povere, domande inopportune e molto curiose... insomma un prezioso cadeau che quest'anno Modenameremio vuole omaggiare a chi porta il Natale nel cuore.

Presenti, come sempre, anche le casette natalizie di "Meglie di Natale" con caldarroste, dolciumi, vin brulé, crepes, piadine, patate arrocciate e altre delizie collocate lungo via Emilia tra Piazza Matteotti, Largo Porta Bologna e Largo Muratori con i gestori che contribuiscono anche al finanziamento di momenti di animazioni per adulti e bambini.

Ciocio Presepi, tema sempre caro e molto richiesto; innanzitutto è confermata la mostra di Presepi artistici promossa dal Marchio Tradizione e Saperi di Modena della Camera di Commercio, con l'esposizione della splendida collezione di presepi realizzati dalla bottega d'arte napoletana Cantone & Costabile, di proprietà della Camera, quest'anno più che mai caratterizzata dal taglio culturale, con 8 importanti fotografi e altrettanti importanti poeti chiamati ad interpretare i soggetti, modernissimi, degli 8 gruppi scultorei al centro dell'esposizione; non a caso il titolo della mostra è "PRESEPI D'ARTISTA: agiardi d'autore sui presepi delle eccellenze modenesi". Fotografie d'autore e testi poetici originali sapranno attirare un pubblico diverso e più attento anche agli aspetti artistici e culturali. La mostra inaugurerà all'Ex Albergo Duomo sabato 6 dicembre e resterà visibile fino al 6 gennaio.

Non mancheranno poi i Presepi ai piedi degli Abeti nelle piazze, tra i quali ricordiamo "Dalle Siole della Lupauna" un bellissimo presepe realizzato da studenti dell'Istituto d'Arte "A. Venturi" del corso di Design della Ceramica. E ancora da segnalare una ulteriore novità: su iniziativa della Presidenza del Consiglio Comunale, nella Sala dei Passi Perduti, a Palazzo Comunale, verrà esposto "Un presepe in Municipio", per la precisione il magnifico Presepe Ritrovato, ogni anno sottoposto a un'accurata manutenzione da parte dell'Associazione "Gli Amici del Corri" e quest'anno valorizzato in questa significativa sala storica.

Una ulteriore iniziativa degna di nota è il concerto "Il Suono del Natale" uno show musicale interamente dedicato al sogno natalizio, in programma in Piazza Roma domenica 21 dicembre, curato dalla Alessandro Galli Production che regalerà a famiglie e bambini atmosfere gioiose e adeguate alle feste.

Alcuni appuntamenti tradizionali si ripetono come L'Antico in piazza Grande e cura dell'Associazione Mercantile, che però avrà luogo in piazza Roma anziché in piazza Grande, oppure "Libriamodena", rassegna di editoria modenese sotto i portici e ancora il mercato "Sogni di Natale". Il 6 gennaio in Largo San Francesco e Calle di Luca tornerà anche la "Befana dei Moboi", evento realizzato in collaborazione col Club Moboi di Modena. Una novità invece sarà la sfilata di vespe storiche intitolata "Babbo Natale in Vespa", in programma il 13 dicembre che, partendo da Palazzo dei Musei, attraverserà via Emilia Centro e altre vie del centro, evento organizzato dal Vespa Club Modena 1949.

Un sincero e dovuto ringraziamento va alle numerose e prestigiose aziende del territorio che hanno reso possibile, con il loro sostegno, la realizzazione di un programma così ricco e articolato.

È dovuto un ringraziamento a BPER Banca, Fondazione Benozzi San Geminiano e San Prospero, USCO, Gruppo FINI Le Conserve della nonna, V.F. Group per gli alberi di Natale collocati nelle diverse piazze, Gruppo HERA per le luminarie e MAFIN GROUP per la Casa della Befana, a V.F. Group, AOSTROMO, RICCINCARILLI e NUOVA REDON per le varie installazioni luminose, e ALLEANZA per il concerto di Natale in piazza Roma. Il progetto del Trenino è sostenuto dal marchio Tradizione e Saperi della Camera di Commercio e da ROADHOUSE. La Mostra PRESEPI D'ARTISTA è completamente sostenuta dal Marchio "Tradizioni e Saperi di Modena della Camera di Commercio".

Le decorazioni floreali sotto gli Abeti e in Sala dei Passi perduti sono curate da Fresh Joy. Un ringraziamento particolare a BPER Banca, main sponsor annuale degli eventi di Modenameremio.

Il programma completo e l'elenco completo dei negozi associati a Modenameremio, che contribuiscono ad arricchire il centro della nostra città, sono consultabili anche su [www.natalemodena.it](#)

SASSUOLO2000.it
QUOTIDIANO ONLINE

PRIMA PAGINA SASSUOLO FIORANO FORMIGINE MARANELLO MODENA

HOME > APPUNTAMENTI > TORNA IL "NATALE IN CENTRO STORICO" A MODENA CON CONFERME E NOVITÀ...

TORNA IL "NATALE IN CENTRO STORICO" A MODENA CON CONFERME E NOVITÀ PER BAMBINI E FAMIGLIE

Appuntamenti | Modena

Tempo di lettura 7 min.

Un ricco programma all'insegna della tradizione con luminarie, abeti, installazioni luminose, Trenino dei bimbi, mostra di Presepi, Villaggio di Babbo Natale e Casa della Befana - Tra le novità la Giostra Antica in piazza Roma e una speciale pubblicazione con le letterine dei bimbi. Un Presepe a Palazzo Comunale - Per le luminarie un weekend di anteprima

30 Novembre 2025



Ascolta questo articolo ora...

Torna il "Natale in centro storico" a Modena con conferme e novità per bambini e famiglie

In un clima di festa già avviato in città, torna quest'anno il programma delle iniziative che animeranno il cuore della città **"Natale in Centro Storico"**, curato e gestito da Modenamoremio, società di promozione e valorizzazione del Centro storico di Modena. Si tratta di una rassegna di iniziative, molte delle quali tradizionali e di successo e quindi confermate, e altre nuove e proposte per la prima volta, che comunque toccheranno buona parte delle piazze e delle vie del centro, sempre intese a valorizzare il nostro Centro storico e le attività che operano nel cuore della città.

Pur essendo alcune attività già avviate, l'inaugurazione ufficiale della rassegna avverrà, alla presenza del Sindaco e delle autorità, mercoledì 3 dicembre, alle ore 17.00 e prevede l'accensione delle luminarie e una visita alle varie installazioni con partenza da Largo San Francesco e arrivo in piazza Roma, accompagnata dalla musica della Banda Cittadina 'Andrea Ferri' di Modena.

Parlando di luminarie, per le quali va rivolto il consueto sincero ringraziamento al Gruppo HERA per il prezioso contributo, si presenta la prima delle novità: considerando che l'atmosfera natalizia e la parallela stagione commerciale, iniziano ormai ben prima dell'8 dicembre, tradizionale data d'inizio delle Festività, si è scelto di offrire alla città e ai commercianti del centro storico un weekend di illuminazione in più con una Anteprima Luminarie, nel weekend da venerdì 28 a domenica 30 novembre. Dopo l'inaugurazione del 3 dicembre le luci in città, come lo scorso anno, rimarranno accese, per scelta di Modenamoremio, condivisa dall'Amministrazione comunale, anche per tutto il mese di gennaio, fino alla

festa patronale di San Geminiano. Per quanto riguarda le luminarie un ringraziamento, oltre al Gruppo Hera, va all'Amministrazione Comunale e a quei commercianti del centro storico che hanno contribuito agli allestimenti luminosi che rendono il cuore della città più attrattivo e accogliente.

Oltre alle luminarie, il programma del **"Natale in Centro Storico"** 2025 conferma le iniziative tradizionali come gli Abeti decorati e illuminati, che quest'anno saranno in cinque piazze, una in più del 2024, suggestive installazioni luminose dove modenesi e ospiti provenienti da fuori potranno fare foto ricordo e selfie, presepi artistici, il Trenino dei bimbi, casette con le delizie gastronomiche delle Magie di Natale e, non ultimi, i due successi della scorsa edizione, il Villaggio di Babbo Natale in piazza XX Settembre e la Casa della Befana in Largo San Francesco. Ribadita quindi la scelta di un Natale all'insegna dei bambini e delle famiglie, dove tradizione e semplicità saranno le chiavi d'interpretazione della maggioranza degli appuntamenti proposti.

Al **"Villaggio di Babbo Natale"**, i bimbi troveranno uno speciale spazio completamente riservato a loro, bambini con casette di legno nelle quali avverranno animazioni, un trono dove Babbo Natale si farà i selfie coi bimbi, una cassetta postale dove i piccoli potranno imbucare le loro letterine, una giostrina e altre sorprese.

Ugualmente alla **"Casa della Befana"** in largo San Francesco, che con Calle di Luca e Corso Canalchiaro rappresenta un'area del centro storico che si intende recuperare e valorizzare, nella casetta personalizzata verranno proposti incontri, animazioni, letture animate, momenti musicali e altre iniziative rivolte a bambini dai 6 anni in giù.

Come negli anni scorsi, il **Trenino dei Bambini** sarà attivo dal 6 dicembre al 6 gennaio: tutte le mattine dei giorni feriali sono dedicate alle scuole, mentre sarà aperto a tutti nei weekend, nei pomeriggi anche con un nuovo percorso che coinvolge più punti del centro rispetto all'anno scorso.

Ma le sorprese pensate appositamente per i più piccoli non finiscono qui: oltre al Trenino, alla magia di Alberi e luminarie, al Trenino, al Villaggio di Babbo Natale e alla Casa della Befana, si aggiunge, per la prima volta, una suggestiva **Giostra Antica**, con cavalli e altre figure fiabesche, in piazza Roma. In tutte le tre location dedicate ai bambini, quindi piazza XX Settembre, Largo San Francesco e piazza Roma, sono previsti calendari di appuntamenti di animazioni con laboratori, spettacoli, concerti, narrazioni, clownerie, giocolerie e molto altro. Un aspetto degno di nota di queste attività è che gli appuntamenti vedranno protagoniste decine di associazioni del territorio, giovanili, culturali, di volontariato che si presteranno ad intrattenere e divertire i bambini presenti nelle tre piazze.



Ma questa volta i bambini non saranno solo i destinatari delle iniziative pensate, saranno loro stessi a regalarci qualcosa di prezioso, una vera chicca: si chiama **"Caro Babbo Natale ti lascio i biscotti..."** ed è una tenera e intensa pubblicazione che raccoglie una selezione delle letterine più divertenti, più commoventi, insomma più belle scritte dai bambini modenesi.



nel Natale '24 e imbucate presso la cassetta postale del Villaggio di Babbo Natale nella scorsa edizione. Pensieri divertenti, a volte commoventi, profondi, grafiche ricche e povere, domande inopportune e molto curiose... insomma un prezioso cadeau che quest'anno Modenamoremio vuole omaggiare a chi porta il Natale nel cuore.

Presenti, come sempre, anche le cassette natalizie di "Magie di Natale" con caldarroste, dolciumi, vin brulè, crepes, piadine, patate arricciate e altre delizie collocate lungo via Emilia tra Piazza Matteotti, Largo Porta Bologna e Largo Muratori con i gestori che contribuiscono anche al finanziamento di momenti di animazioni per adulti e bambini.

Capitolo Presepi, tema sempre caro e molto richiesto; innanzitutto è confermata la mostra di Presepi artistici promossa dal Marchio Tradizione e Sapori di Modena della Camera di Commercio, con l'esposizione della splendida collezione di presepi realizzati dalla bottega d'arte napoletana Cantone & Costabile, di proprietà della Camera, quest'anno più che mai caratterizzata dal taglio culturale, con 8 importanti fotografi e altrettanti importanti poeti chiamati ad interpretare i soggetti, modenesisimi, degli 8 gruppi scultorei al centro dell'esposizione; non a caso il titolo della mostra è "PRESEPI D'ARTISTA: sguardi d'autore sui presepi delle eccellenze modenesi". Fotografie d'autore e testi poetici originali sapranno attirare un pubblico diverso e più attento anche agli aspetti artistici e culturali. La mostra inaugurerà all'Ex Albergo Diurno sabato 6 dicembre e resterà visitabile fino al 6 gennaio.

Non mancheranno poi i Presepi ai piedi degli Abeti nelle piazze, tra i quali ricordiamo "Dalle Stele della Lunigiana" un bellissimo presepe realizzato da studenti dell'istituto d'arte "A. Venturi" del corso di Design della Ceramica. E ancora da segnalare una ulteriore novità: su iniziativa della Presidenza del Consiglio Comunale, nella Sala dei Passi Perduti, a Palazzo Comunale, verrà esposto "Un presepe in Municipio", per la precisione il magnifico Presepe Ritrovato, ogni anno sottoposto a un'accurata manutenzione da parte dell'Associazione "Gli Amici del Corni" e quest'anno valorizzato in questa significativa sala storica.

Una ulteriore iniziativa degna di nota è il concerto "Il Suono del Natale" uno show musicale interamente dedicato al sogno natalizio, in programma in Piazza Roma domenica 21 dicembre, curato dalla Alessandro Galli Production che regalerà a famiglie e bambini atmosfere gioiose e adeguate alle feste.

Alcuni appuntamenti tradizionali si ripetono come *L'Antico in piazza Grande* a cura dell'Associazione Mercantico, che però avrà luogo in piazza Roma anziché di piazza Grande, oppure *Libriamodena*, rassegna di editoria modenese sotto i portici o ancora il mercatino *Sogni di Natale*. Il 6 gennaio in Largo San Francesco e Calle di Luca tornerà anche la *"Befana dei Motori"*, evento realizzato in collaborazione col Club Motori di Modena. Una novità invece sarà la sfilata di vespe storiche intitolata *"Babbi Natale in Vespa"*, in programma il 13 dicembre che, partendo da Palazzo dei Musei, attraverserà via Emilia Centro e altre vie del centro, evento organizzato dal Vespa Club Modena 1949.

Un sincero e dovuto ringraziamento va alle numerose e prestigiose aziende del territorio che hanno reso possibile, con il loro sostegno, la realizzazione di un programma così ricco e articolato.

È dovuto un ringraziamento a *BPER Banca*, *Fondazione Banco San Geminiano e San Prospero*, *USCO*, *Gruppo FINI Le Conserve della nonna*, *V.F. Group* per gli alberi di Natale collocati nelle diverse piazze, *Gruppo HERA* per le luminarie a *MAFIN GROUP* per la Casa della Befana, a *V.F. Group*, *NOSTROMO*, *RICCI&CASELLI* e *NUOVA NEON* per le varie installazioni luminose, e *ALLEANZA* per il concerto di Natale in piazza Roma. Il progetto del Trenino è sostenuto dal marchio Tradizione e Sapori della Camera di Commercio e da *ROADHOUSE*. La Mostra *PRESEPI D'ARTISTA* è completamente sostenuta dal Marchio Tradizioni e Sapori di Modena della Camera di Commercio.

Le decorazioni floreali sotto gli Abeti e in Sala dei Passi perduti sono curate da *Free'n Joy*. Un ringraziamento particolare a *BPER Banca*, main sponsor annuale degli eventi di Modenamoremio.

Il programma completo e l'elenco completo dei negozi associati a Modenamoremio, che contribuiscono ad arricchire il centro della nostra città, sono consultabili anche su www.modenamoremio.it

VIGNOLA2000

Modena - Appuntamenti - Torna il "Natale in centro storico" a Modena con conferme e novità...

APPUNTAMENTI | MODENA

Torna il "Natale in centro storico" a Modena con conferme e novità per bambini e famiglie

30 Novembre 2025



In un clima di festa già avviato in città, torna quest'anno il programma delle iniziative che animeranno il cuore della città **"Natale in Centro Storico"**, curato e gestito da Modenamoremio, società di promozione e valorizzazione del Centro storico di Modena. Si tratta di una rassegna di iniziative, molte delle quali tradizionali e di successo e quindi confermate, e altre nuove e proposte per la prima volta, che comunque toccheranno buona parte delle piazze e delle vie del centro, sempre intese a valorizzare il nostro Centro storico e le attività che operano nel cuore della città.

Pur essendo alcune attività già avviate, l'inaugurazione ufficiale della rassegna avverrà, alla presenza del Sindaco e delle autorità, mercoledì 3 dicembre, alle ore 17.00 e prevede l'accensione delle luminarie e una visita alle varie installazioni con partenza da Largo San Francesco e arrivo in piazza Roma, accompagnata dalla musica della Banda Cittadina 'Andrea Ferri' di Modena.

Parlando di luminarie, per le quali va rivolto il consueto sincero ringraziamento al Gruppo HERA per il prezioso contributo, si presenta la prima delle novità: considerando che l'atmosfera natalizia e la parallela stagione commerciale, iniziano ormai ben prima dell'8 dicembre, tradizionale data d'inizio delle Festività, si è scelto di offrire alla città e ai commercianti del centro storico un weekend di illuminazione in più con una Anteprima Luminarie, nel weekend da venerdì 28 a domenica 30 novembre. Dopo l'inaugurazione del 3 dicembre le luci in città, come lo scorso anno, rimarranno accese, per scelta di Modenamoremio, condivisa dall'Amministrazione comunale, anche per tutto il mese di gennaio, fino alla festa patronale di San Geminiano. Per quanto riguarda le luminarie un ringraziamento, oltre al Gruppo Hera, va all'Amministrazione Comunale e a quei commercianti del centro storico che hanno contribuito agli allestimenti luminosi che rendono il cuore della città più attrattivo e accogliente.

Oltre alle luminarie, il programma del **"Natale in Centro Storico"** 2025 conferma le iniziative tradizionali come gli Abeti decorati e illuminati, che quest'anno saranno in cinque piazze, una in più del 2024, suggestive installazioni luminose dove modenesi e ospiti provenienti da fuori potranno fare foto ricordo e selfie, presepi artistici, il Trenino dei bimbi, casette con le delizie gastronomiche delle Magie di Natale e, non ultimi, i due successi della scorsa edizione, il *Villaggio di Babbo Natale* in piazza XX Settembre e la *Casa della Befana* in Largo San Francesco. Ribadita quindi la scelta di un Natale all'insegna dei bambini e delle famiglie, dove tradizione e semplicità saranno le chiavi d'interpretazione della maggioranza degli appuntamenti proposti.

Al *"Villaggio di Babbo Natale"*, i bimbi troveranno uno speciale spazio completamente riservato a loro, bambini con casette di legno nelle quali avverranno animazioni, un trono dove Babbo Natale si farà i selfie coi bimbi, una cassetta postale dove i piccoli potranno imbucare le loro letterine, una giostrina e altre sorprese.

Ugualmente alla *"Casa della Befana"* in largo San Francesco, che con Calle di Luca e Corso Canalichiaro rappresenta un'area del centro storico che si intende recuperare e valorizzare, nella casetta personalizzata verranno proposti incontri, animazioni, letture animate, momenti musicali e altre iniziative rivolte a bambini dai 6 anni in giù.

Come negli anni scorsi, il *Trenino dei Bambini* sarà attivo dal 6 dicembre al 6 gennaio: tutte le mattine dei giorni feriali sono dedicate alle scuole, mentre sarà aperto a tutti nei weekend, nei pomeriggi anche con un nuovo percorso che coinvolge più punti del centro rispetto all'anno scorso.

Ma le sorprese pensate appositamente per i più piccoli non finiscono qui: oltre al Trenino, alla magia di Alberi e luminarie, al Trenino, al Villaggio di Babbo Natale e alla Casa della Befana, si aggiunge, per la prima volta, una suggestiva *Giostra Antica*, con cavalli e altre figure fiabesche, in piazza Roma. In tutte le tre location dedicate ai bambini, quindi piazza XX Settembre, Largo San Francesco e piazza Roma, sono previsti calendari di appuntamenti di animazioni con laboratori, spettacoli, concerti, narrazioni, clownerie, giocolerie e molto altro. Un aspetto degno di nota di queste attività è che gli appuntamenti vedranno protagoniste decine di associazioni del territorio, giovanili, culturali, di volontariato che si presteranno ad intrattenere e divertire i bambini presenti nelle tre piazze.



Ma questa volta i bambini non saranno solo i destinatari delle iniziative pensate, saranno loro stessi a regalarci qualcosa di prezioso, una vera chicca: si chiama *"Caro Babbo Natale ti lascio i biscotti..."* ed è una tenera e intensa pubblicazione che raccoglie una selezione delle letterine più divertenti, più commoventi, insomma più belle scritte dai bambini modenesi nel Natale '24 e imbucate presso la cassetta postale del Villaggio di Babbo Natale nella scorsa edizione. Pensieri divertenti, a volte commoventi, profondi, grafiche ricche e povere, domande inopportune e molto curiose... insomma un prezioso cadeau che quest'anno Modenamoremio vuole omaggiare a chi porta il Natale nel cuore.

Presenti, come sempre, anche le cassette natalizie di "Magie di Natale" con caldarroste, dolciumi, vin brulé, crepes, piadine, patate arricciate e altre delizie collocate lungo via Emilia tra Piazza Matteotti, Largo Porta Bologna e Largo Muratori con i gestori che contribuiscono anche al finanziamento di momenti di animazioni per adulti e bambini.

Capitolo Presepi, tema sempre caro e molto richiesto; innanzitutto è confermata la mostra di Presepi artistici promossa dal Marchio Tradizione e Sapori di Modena della Camera di Commercio, con l'esposizione della splendida collezione di presepi realizzati dalla bottega d'arte napoletana Cantone & Costabile, di proprietà della Camera, quest'anno più che mai caratterizzata dal taglio culturale, con 8 importanti fotografi e altrettanti importanti poeti chiamati ad interpretare i soggetti, modenesissimi, degli 8 gruppi scultorei al centro dell'esposizione; non a caso il titolo della mostra è **"PRESEPI D'ARTISTA: sguardi d'autore sui presepi delle eccellenze modenesi"**. Fotografie d'autore e testi poetici originali sapranno attirare un pubblico diverso e più attento anche agli aspetti artistici e culturali. La mostra inaugurerà all'Ex Albergo Diurno sabato 6 dicembre e resterà visitabile fino al 6 gennaio.



Non mancheranno poi i Presepi ai piedi degli Abeti nelle piazze, tra i quali ricordiamo "Dalle Stele della Lunigiana" un bellissimo presepe realizzato da studenti dell'Istituto d'arte "A. Venturi" del corso di Design della Ceramica. E ancora da segnalare una ulteriore novità: su iniziativa della Presidenza del Consiglio Comunale, nella Sala dei Passi Perduti, a Palazzo Comunale, verrà esposto "Un presepe in Municipio", per la precisione il magnifico Presepe Ritrovato, ogni anno sottoposto a un'accurata manutenzione da parte dell'Associazione "Gli Amici del Corni" e quest'anno valorizzato in questa significativa sala storica.

Una ulteriore iniziativa degna di nota è il concerto "Il Suono del Natale" uno show musicale interamente dedicato al sogno natalizio, in programma in Piazza Roma domenica 21 dicembre, curato dalla Alessandro Galli Production che regalerà a famiglie e bambini atmosfere gioiose e adeguate alle feste.

Alcuni appuntamenti tradizionali si ripetono come *L'Antico in piazza Grande* a cura dell'Associazione Mercantico, che però avrà luogo in piazza Roma anziché di piazza Grande, oppure *"Libriamodena"*, rassegna di editoria modenese sotto i portici o ancora il mercatino *"Sogni di Natale"*. Il 6 gennaio in Largo San Francesco e Calle di Luca tornerà anche la *"Befana dei Motori"*, evento realizzato in collaborazione col Club Motori di Modena. Una novità invece sarà la sfilata di vespe storiche intitolata *"Babbi Natale in Vespa"*, in programma il 13 dicembre che, partendo da Palazzo dei Musei, attraverserà via Emilia Centro e altre vie del centro, evento organizzato dal Vespa Club Modena 1949.

Un sincero e dovuto ringraziamento va alle numerose e prestigiose aziende del territorio che hanno reso possibile, con il loro sostegno, la realizzazione di un programma così ricco e articolato.

È dovuto un ringraziamento a *BPER Banca*, *Fondazione Banco San Geminiano* e *San Prospero*, *USCO*, *Gruppo FINI Le Conserve della nonna*, *V.F. Group* per gli alberi di Natale collocati nelle diverse piazze, Gruppo *HERA* per le luminarie a *MAFIN GROUP* per la Casa della Befana, a *V.F. Group*, *NOSTROMO*, *RICCI&CASELLI* e *NUOVA NEON* per le varie installazioni luminose, e *ALLEANZA* per il concerto di Natale in piazza Roma. Il progetto del Trenino è sostenuto dal marchio *Tradizione e Sapori della Camera di Commercio e da ROADHOUSE*. La Mostra *PRESEPI D'ARTISTA* è completamente sostenuta dal Marchio *Tradizioni e Sapori di Modena della Camera di Commercio*.

Le decorazioni floreali sotto gli Abeti e in Sala dei Passi perduti sono curate da *Free'n Joy*. Un ringraziamento particolare a *BPER Banca*, main sponsor annuale degli eventi di *Modenamoremio*.

Il programma completo e l'elenco completo dei negozi associati a *Modenamoremio*, che contribuiscono ad arricchire il centro della nostra città, sono consultabili anche su www.modenamoremio.it



ARTICLE MARKETING

Novembre 2025



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: Home » Weblog » Gastronomia, Sport, Varie » Blog article: Il grande ritorno nello sport cittadino: Gruppo Fini accanto al Volley Modena | Comunicati stampa

Il grande ritorno nello sport cittadino: Gruppo Fini accanto al Volley Modena

9 Dicembre 2025 da **Borderline Agency**

La squadra femminile, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione.

Modena torna a sognare in grande con il **ritorno in Serie A del Volley Modena** e, insieme alla squadra femminile, anche **uno storico protagonista della pallavolo modenese: il marchio Fini**. L'azienda alimentare modenese, da sempre legata al territorio e ai suoi valori, annuncia con orgoglio la nuova sponsorizzazione della squadra femminile.

La partnership tra il brand Fini e la pallavolo femminile modenese ha radici profonde. Negli anni '60 e '70, fu infatti il principale artefice della crescita della storica squadra FARI Virtus Modena che proprio grazie alla sponsorizzazione dell'industria alimentare prese il nome di Fini Modena, potenziando il proprio organico per competere stabilmente ai vertici della pallavolo italiana. Oggi, a distanza di decenni, **quella sinergia tra sport, impresa e valori torna più forte che mai**, proprio nel momento in cui il Volley Modena si prepara a calcare nuovamente i campi della massima serie nazionale.

Il Gruppo Fini non è nuovo al sostegno dello sport cittadino. Lo scorso marzo è stato infatti sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia, un evento all'insegna della sostenibilità, del benessere e dello spirito di squadra che ha visto **l'azienda protagonista anche nella promozione di uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo.**

Questa nuova sponsorizzazione al Volley Modena rappresenta dunque una naturale continuazione dell'impegno del Gruppo Fini per la valorizzazione della comunità locale, sostenendo realtà che incarnano valori condivisi, come educazione e cultura del lavoro, sacrificio, impegno e spirito di squadra, sostenibilità e rispetto per se stessi, per gli altri e per l'ambiente, inclusione, collaborazione e creazione di nuovi legami, lealtà e rispetto reciproco. **Valori** che guidano l'attività quotidiana del Gruppo Fini e **che trovano una perfetta espressione nello sport di squadra** e nella sua capacità di generare impatto positivo a livello sociale.

*"Siamo felici di tornare al fianco di una realtà che ha fatto la storia dello sport modenese e che oggi rappresenta un punto di riferimento per tante giovani atlete" – commenta **Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Gruppo Fini S.p.A.** "Modena è la nostra casa e crediamo fermamente nel valore dello sport come motore educativo e sociale. Questa sponsorizzazione non è solo un ritorno, ma una scelta di responsabilità verso il futuro. Il Volley Modena, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà così contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione".*

www.nonsolobuono.it

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



Comunicati.eu

Il grande ritorno nello sport cittadino: Gruppo Fini accanto al Volley Modena

Alimentari e Bevande, Pallavolo

La squadra femminile, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione.

Modena torna a sognare in grande con il **ritorno in Serie A del Volley Modena** e, insieme alla squadra femminile, anche **uno storico protagonista della pallavolo modenese: il marchio Fini**. L'azienda alimentare modenese, da sempre legata al territorio e ai suoi valori, annuncia con orgoglio la nuova sponsorizzazione della squadra femminile.

La partnership tra il brand Fini e la pallavolo femminile modenese ha radici profonde. Negli anni '60 e '70, fu

infatti il principale artefice della crescita della storica squadra FARI Virtus Modena che proprio grazie alla sponsorizzazione dell'industria alimentare prese il nome di Fini Modena, potenziando il proprio organico per competere stabilmente ai vertici della pallavolo italiana. Oggi, a distanza di decenni, **quella sinergia tra sport, impresa e valori torna più forte che mai**, proprio nel momento in cui il Modena Volley Femminile si prepara a calcare nuovamente i campi della massima serie nazionale.

Il Gruppo Fini non è nuovo al sostegno dello sport cittadino. Lo scorso marzo è stato infatti sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia, un evento all'insegna della sostenibilità, del benessere e dello spirito di squadra che ha visto l'azienda protagonista anche nella promozione di uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo.

Questa nuova sponsorizzazione al Volley Modena rappresenta dunque una naturale continuazione dell'impegno del Gruppo Fini per la valorizzazione della comunità locale, sostenendo realtà che incarnano valori condivisi, come educazione e cultura del lavoro, sacrificio, impegno e spirito di squadra, sostenibilità e rispetto per se stessi, per gli altri e per l'ambiente, inclusione, collaborazione e creazione di nuovi legami, lealtà e rispetto reciproco. **Valori** che guidano l'attività quotidiana del Gruppo Fini e **che trovano una perfetta espressione nello sport di squadra** e nella sua capacità di generare impatto positivo a livello sociale.

"Siamo felici di tornare al fianco di una realtà che ha fatto la storia dello sport modenese e che oggi rappresenta un punto di riferimento per tante giovani atlete" – commenta Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Gruppo Fini S.p.A. "Modena è la nostra casa e crediamo fermamente nel valore dello sport come motore educativo e sociale. Questa sponsorizzazione non è solo un ritorno, ma una scelta di responsabilità verso il futuro. Il Volley Modena, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà così contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione".

www.nonsolobuono.it

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

Il grande ritorno nello sport cittadino: Gruppo Fini accanto al Volley Modena

Pubblicata da: [Borderline](#)



La squadra femminile, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione.

Modena torna a sognare in grande con il ritorno in Serie A del Volley Modena e, insieme alla squadra femminile, anche uno storico protagonista della pallavolo modenese: il marchio Fini. L'azienda alimentare modenese, da sempre legata al territorio e ai suoi valori, annuncia con orgoglio la nuova sponsorizzazione della squadra femminile.

La partnership tra il brand Fini e la pallavolo femminile modenese ha radici profonde. Negli anni '60 e '70, fu infatti il principale artefice della crescita della storica squadra FARI Virtus Modena che proprio grazie alla sponsorizzazione dell'industria alimentare prese il nome di Fini Modena, potenziando il proprio organico per competere stabilmente ai vertici della pallavolo italiana. Oggi, a distanza di decenni, quella sinergia tra sport, impresa e valori torna più forte che mai, proprio nel momento in cui il Volley Modena Femminile si prepara a calcare nuovamente i campi della massima serie nazionale.

Il Gruppo Fini non è nuovo al sostegno dello sport cittadino. Lo scorso marzo è stato infatti sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia, un evento all'insegna della sostenibilità, del benessere e dello spirito di squadra che ha visto l'azienda protagonista anche nella promozione di uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo.

Questa nuova sponsorizzazione al Volley Modena rappresenta dunque una naturale continuazione dell'impegno del Gruppo Fini per la valorizzazione della comunità locale, sostenendo realtà che incarnano valori condivisi, come educazione e cultura del lavoro, sacrificio, impegno e spirito di squadra, sostenibilità e rispetto per se stessi, per gli altri e per l'ambiente, inclusione, collaborazione e creazione di nuovi legami, lealtà e rispetto reciproco. Valori che guidano l'attività quotidiana del Gruppo Fini e che trovano una perfetta espressione nello sport di squadra e nella sua capacità di generare impatto positivo a livello sociale. *"Siamo felici di tornare al fianco di una realtà che ha fatto la storia dello sport modenese e che oggi rappresenta un punto di riferimento per tante giovani atlete"* – commenta Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Gruppo Fini S.p.A. *"Modena è la nostra casa e crediamo fermamente nel valore dello sport come motore educativo e sociale. Questa sponsorizzazione non è solo un ritorno, ma una scelta di responsabilità verso il futuro. Il Volley Modena, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà così contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione"*.

www.nonsolobuono.it

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



Il grande ritorno nello sport cittadino: Gruppo Fini accanto al Volley Modena

La squadra femminile, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione.

Modena, 09/12/2025 (informazione.news - comunicati stampa - sport)

Modena torna a sognare in grande con il ritorno in Serie A del Volley Modena e, insieme alla squadra femminile, anche uno storico protagonista della pallavolo modenese: il marchio Fini. L'azienda alimentare modenese, da sempre legata al territorio e ai suoi valori, annuncia con orgoglio la nuova sponsorizzazione della squadra femminile.

La partnership tra il brand Fini e la pallavolo femminile modenese ha radici profonde. Negli anni '60 e '70, fu infatti il principale artefice della crescita della storica squadra FARI Virtus Modena che proprio grazie alla sponsorizzazione dell'industria alimentare prese il nome di Fini Modena, potenziando il proprio organico per competere stabilmente ai vertici della pallavolo italiana. Oggi, a distanza di decenni, quella sinergia tra sport, impresa e valori torna più forte che mai, proprio nel momento in cui il Volley Modena Femminile si prepara a calcare nuovamente i campi della massima serie nazionale.

Il Gruppo Fini non è nuovo al sostegno dello sport cittadino. Lo scorso marzo è stato infatti sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia, un evento all'insegna della sostenibilità, del benessere e dello spirito di squadra che ha visto l'azienda protagonista anche nella promozione di uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo.

Questa nuova sponsorizzazione al Volley Modena rappresenta dunque una naturale continuazione dell'impegno del Gruppo Fini per la valorizzazione della comunità locale, sostenendo realtà che incarnano valori condivisi, come educazione e cultura del lavoro, sacrificio, impegno e spirito di squadra, sostenibilità e rispetto per se stessi, per gli altri e per l'ambiente, inclusione, collaborazione e creazione di nuovi legami, lealtà e rispetto reciproco. Valori che guidano l'attività quotidiana del Gruppo Fini e che trovano una perfetta espressione nello sport di squadra e nella sua capacità di generare impatto positivo a livello sociale.



"Siamo felici di tornare al fianco di una realtà che ha fatto la storia dello sport modenese e che oggi rappresenta un punto di riferimento per tante giovani atlete" - commenta Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Gruppo Fini S.p.A. "Modena è la nostra casa e crediamo fermamente nel valore dello sport come motore educativo e sociale. Questa sponsorizzazione non è solo un ritorno, ma una scelta di responsabilità verso il futuro. Il Volley Modena, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà così contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione".

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

Per maggiori informazioni

Sito Web
<https://www.nonnaobuono.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni



Joy **FREE PRESS**



Borderline Agency

Il grande ritorno nello sport cittadino: Gruppo Fini accanto al Volley Modena

di Borderline Agency // Pubblicato in Comunicati generici / Mangiare / Sport // Aggiornato Dicembre 9, 2025 // 3 minuti di lettura

La squadra femminile, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione.

Modena torna a sognare in grande con il ritorno in Serie A del Volley Modena e, insieme alla squadra femminile, anche uno storico protagonista della pallavolo modenese: il marchio Fini. L'azienda alimentare modenese, da sempre legata al territorio e ai suoi valori, annuncia con orgoglio la nuova sponsorizzazione della squadra femminile.

La partnership tra il brand Fini e la pallavolo femminile modenese ha radici profonde. Negli anni '60 e '70, fu infatti il principale artefice della crescita della storica squadra FARI Virtus Modena che proprio grazie alla sponsorizzazione dell'industria alimentare prese il nome di Fini Modena, potenziando il proprio organico per competere stabilmente ai vertici della pallavolo italiana. Oggi, a distanza di decenni, quella sinergia tra sport, impresa e valori torna più forte che mai, proprio nel momento in cui il Modena Volley Femminile si prepara a calcare nuovamente i campi della massima serie nazionale.

Il Gruppo Fini non è nuovo al sostegno dello sport cittadino. Lo scorso marzo è stato infatti sponsor ufficiale della Mezza Maratona d'Italia, un evento all'insegna della sostenibilità, del benessere e dello spirito di squadra che ha visto l'azienda protagonista anche nella promozione di uno stile di vita attivo, salutare e partecipativo.

Questa nuova sponsorizzazione al Volley Modena rappresenta dunque una naturale continuazione dell'impegno del Gruppo Fini per la valorizzazione della comunità locale, sostenendo realtà che incarnano valori condivisi, come educazione e cultura del lavoro, sacrificio, impegno e spirito di squadra, sostenibilità e rispetto per se stessi, per gli altri e per l'ambiente, inclusione, collaborazione e creazione di nuovi legami, lealtà e rispetto reciproco. Valori che guidano l'attività quotidiana del Gruppo Fini e che trovano una perfetta espressione nello sport di squadra e nella sua capacità di generare impatto positivo a livello sociale.

"Siamo felici di tornare al fianco di una realtà che ha fatto la storia dello sport modenese e che oggi rappresenta un punto di riferimento per tante giovani atlete" – commenta Veronica Iannarella, Direttrice Marketing di Gruppo Fini S.p.A. "Modena è la nostra casa e crediamo fermamente nel valore dello sport come motore educativo e sociale. Questa sponsorizzazione non è solo un ritorno, ma una scelta di responsabilità verso il futuro. Il Volley Modena, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà così contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione".

www.nonsolobuono.it

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



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Dicembre 2025

11/12/2025
Pag. 40**GAZZETTA DI MODENA****Partnership****Triplete per Fini
con il supporto
al Modena FC**

► Fini, storica azienda modenese fondata nel 1912, ha annunciato la sponsorizzazione del Modena F.C., squadra cittadina nata nello stesso anno.

La partnership unisce due realtà simbolo della città, entrambe radicate nel territorio e custodi dei valori modenesi di qualità, trasparenza, spirito di squadra, tradizione e intraprendenza. La collaborazione sancisce la comune identità cittadina e rafforza il ruolo di Fini come ambasciatrice del gusto modenese in Italia e nel mondo.

Dopo il sostegno al Rugby Modena e al Volley Femminile, questa iniziativa conferma l'impegno dell'azienda nel sostenere lo sport locale e nel contribuire attivamente alla vita della comunità. La sponsorizzazione è un gesto di appartenenza e riconoscenza verso Modena che la grande azienda alimentare ha orgogliosamente al centro del proprio logo insieme all'anno di fondazione.

«Siamo orgogliosi di annunciare questa sinergia con Modena F.C. - dichiara Roberta Morini, Brand Manager di Fini Pasta Fresca - crediamo fermamente che la nostra azienda e la squadra condividano più di una data di fondazione, ma la città, la passione, i valori. È per noi un modo concreto di restare a Modena, crescere con Modena, portare Modena nel mondo».



Il nutrizionista

Secca, fresca, ripie



na... Le differenze



La **pasta** è l'alimento principe della dieta italiana. In tutte le sue varianti, da quelle più semplici alle più complesse, a volte caratterizzate da una **lista di additivi** fin troppo lunga. Vediamo di conoscere meglio cosa offre il mercato

di **Dario Vista**

La pasta nella maggior parte dei giorni è la protagonista della tavola degli italiani. Secca, fresca, all'uovo, ripiena... tante sono le varianti che troviamo in commercio. Quella più consumata è la secca, per il semplice motivo che, trattandosi per noi italiani di un bene di prima necessità, se ne può fare scorta, vista la lunga scadenza e la conservazione in dispensa senza il rispetto della catena del freddo.

Semplice la sua composizione in virtù della legge che obbliga l'utilizzo di sola semola di grano duro. In realtà per essere precisi è tollerata una percentuale non superiore al 3% di farina di grano tenero ai sensi del Dpr 187/2001.

Ciò che influisce sulla qualità e la salubrità di una pasta secca è la materia prima e la tecnica di produzione. Chimicamente il grano duro rispetto a quello tenero contiene meno carboidrati e un po' più di proteine, ma la variabilità di quest'ultimo parametro può essere davvero grande: dal 10 al 15% sul peso.

Un maggior quantitativo di proteine è un bene per il produttore perché aumenta la resa e per il consumatore per la migliore tenuta in cottura. Molti potrebbero pensare che sia anche un vantaggio a livello nutrizionale, ma non lo è, perché le proteine del grano, principalmente gliadina e glutenina che poi formano il famoso glutine, hanno basso valore biologico, ossia sono carenti di amminoacidi essenziali.

La tecnica di produzione invece influisce sia sulla qualità sensoriale del prodotto: è il caso ad esempio della trafilatura al bronzo che rende la pasta più rugosa e quindi capace di trattenere il condimento, sia sulla salubrità se teniamo conto della procedura di essiccazione.

Una procedura di essiccazione veloce, quindi con alte temperature, aumenta la formazione di fufosina, che è responsabile di un'azione aggressiva sui villi intestinali. La fufosina, dopo assorbimento, si diffonde nell'organismo causa una destrut-

Il nutrizionista



▶ turazione del tessuto connettivo promuovendo lo stress ossidativo e l'infiammazione.

Ci sono molte aziende che dichiarano una procedura di essiccazione lenta e a bassa temperatura, ma purtroppo non esiste, a differenza dell'ambito della mozzarella, una legge che imponga un limite di furosina e quindi di conseguenza un controllo ufficiale.

Quando parliamo invece di pasta fresca la materia prima e gli altri ingredienti possono essere più vari. Il grano tenero e quindi la farina sono l'ingrediente principale della pasta fresca. Gli obblighi legislativi fondamentali riguardanti questi alimenti (Dpr 187/2001) prevedono che il prodotto debba avere un'umidità non inferiore al 24% e che subisca un trattamento equivalente almeno alla pastorizzazione.

Le paste fresche sono anche la base delle paste ripiene dove, oltre agli ingredienti della farcitura, può essere utilizzato l'uovo nell'impasto. Attenzione però a non confondere i prodotti immessi sul mercato con la denominazione "pasta all'uovo" poiché in questo caso la legge impone delle regole precise.

La "pasta all'uovo" deve essere prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 grammi di uovo per ogni kg di semola.

Nel caso delle paste fresche ripiene nella lista degli ingredienti talvolta è possibile trovare anche degli additivi. La ricetta dei Tortellini con prosciutto crudo della linea Emiliane Barilla è molto semplice, solo tre ingredienti: semola, uova e prosciutto crudo. Della stessa

linea anche i Cappelletti con ripieno di carne: hanno solo tre ingredienti, con le carni suine stufate al posto del prosciutto crudo.

Per altre paste fresche ripiene di carne, la lista ingredienti è più lunga come nel caso dei Ravioli Brasato di Buitoni. Troviamo la farina in aggiunta alla semola nella pasta, mentre nel ripieno, oltre la carne anche pangrattato, siero di latte in polvere, olio di girasole, focchi di patate e poi aromi e odori.

Simile la composizione dei Ravioli al brasato di Fini, ma con molta più carne, senza olio e focchi di patate e con l'aggiunta di formaggio.

Accanto a tortellini e cappelletti con ricetta molto semplice, ne abbiamo trovati altri con troppi additivi

Talvolta nei ripieni senza carne, come ad esempio il classico ricotta e formaggio, alcune aziende usano i mono e digliceridi degli acidi grassi (E471) per migliorare la consistenza e stabilizzare la farcitura nei

confronti dell'umidità. Questo additivo lo troviamo in quasi tutta la linea "Ravioli" di Borgo Formaggi in combinata anche con il metabisolfito di sodio come conservante. Stessa aggiunta nei ravioli ricotta e spinaci di Maffei e in quelli ricotta e zafferano di Pizos, in questi ultimi in combinazione con un antiossidante poco comune, l'ascorbil palmitato.

C'è poi chi non si fa problemi di usare nel ripieno il glutammato monosodico. Tra questi La Sfoglia d'Oro nei Ravioli con ricotta, gorgonzola e radicchio o poi i ravioli di carne di Mani in Pasta nei quali la lista ingredienti è infinita con una sfilza di altri additivi tra cui nitrito di sodio come conservante, gomma di xantano (addensante), carragenina (gelificante), maltodestrine e altri esaltatori di sapidità come l'inosinato e il guanilato monosodico.

Il nutrizionista

Una per ogni esigenza ma occhio agli ingredienti

Ci sono quelle senza grano ma a base di soli legumi e non possono mancare anche le versioni high protein. Ce ne sono adatte a celiaci, a diabetici o che evocano piatti di provenienza orientale. Con ricette molto diverse

Oltre alle elaborate paste ripiene esiste un mondo di alternative orientate a particolari esigenze del consumatore e rivisitazioni di ricette internazionali e gourmet. Non può mancare anche nel mondo della pasta, l'alternativa "proteica", appellativo che attira il consumatore a dieta o quello che fa sport.

Una pasta "high protein" non contiene semplicemente un grano con più proteine, ma viene addizionata con altri ingredienti che aumentano significativamente il tenore proteico.

De Cecco, ad esempio, nella sua linea High Protein aggiunge il 10% di farina di lenticchie, un altro 10% di farina di fave, il 4% di farina di piselli e potenzia la ricetta con un'ulteriore 10% di glutine di frumento che rende la rete proteica più fitta così da trattenere meglio l'amido all'interno ed evitare che la pasta in cottura diventi troppo collosa.

La De Cecco High Protein apporta, per 100 grammi di prodotto, 30 g di proteine e 45 di carboidrati rispetto alla versione classica che ne fornisce relativamente 14 g e 69 g.

Ci sono anche paste senza grano, destinate sicuramente ai celiaci, che al contempo forniscono un alto apporto di proteine come Felicia e i suoi prodotti 100% legumi; i risoni di lenticchie rosse Felicia apportano 26 g di proteine per 100 g di prodotto.

C'è invece chi sfrutta la pasta di legumi per proporre un prodotto per la perdita di peso come Clean Foods e la sua Protein Pasta. Dal sito internet leggiamo che è fatta di fagioli neri e acqua fornisce ben 43 g di proteine, un valore smisurato e irrealistico considerando che i fagioli neri secchi, quindi nella versione più concentrata di nutrienti, apportano al massimo 22 grammi di proteine per 100 g di prodotto.

Esistono paste per consumatori diabetici o che devono contenere il picco glicemico e tra queste la più famosa è sicuramente Fiber Pasta che addiziona la sua materia prima con un 14% di fibre alimentari (fibra di grano, amido resistente e inulina) che abbassano l'indice glicemico del prodotto.

Per i diabetici vanno molto di moda, poi, le paste di konjac, un tubero ricco di fibre e glucomannano e povero di zuccheri semplici che contiene il picco glicemico, ma il cui abuso può creare problemi gastrointestinali.

Ci sono infine prodotti che coniugano il "senza glutine" con ricette internazionali, come ad esempio i ravioli cinesi al vapore di verdure di Free Eat che riprendono i famosi gyoza giapponesi e che contengono una lunga lista di ingredienti e additivi: amidi e amidi modificati, addensanti come la cellulosa e l'idrossipropilmetilcellulosa e i mono e digliceridi degli acidi grassi. Senza glutine, insomma, ma pieni di sostanze sgradite.





**TESTATE
ONLINE**

Dicembre 2025



RICETTE > PRIMI > POLENTA > BIGNÈ DI POLENTA CON ZAMPONE E FORMAGGIO ALLA TELESFORO FINI

BIGNÈ DI POLENTA CON ZAMPONE E FORMAGGIO ALLA TELESFORO FINI

Un primo piatto con polenta appena fatta, zampone ed Emmentaler. Per le sere d'inverno



Ingredienti robusti, tipici della stagione fredda, si sono dati appuntamento in questa semplice e sfiziosa ricetta, preparata con dischi di **polenta** fatta in casa, rondelle di **zampone**, **Emmentaler**. Bocconcini gustosi da servire con **salsa di pomodoro**. Un primo piatto che diventa anche ricca merenda tra amici.

Telesforo Fini

Telesforo Fini è stato l'**imprenditore** italiano che ha creato il marchio **Fini**. Ha iniziato in un modesto negozio di gastronomia a Modena nel 1912, preparando quei **salumi** e quei **tortellini** che tanto hanno contribuito alla fortuna dell'azienda.

Dosi 12
Preparazione (min.) 30
Cottura (min.) 45

Ingredienti

70 G DI PROSCIUTTO CRUDO
1 CIPOLLA
1 LITRO DI SALSIA DI POMODORO
300 G DI FARINA DI MAIS
1 ZAMPONE COTTO
EMMENTALER
ZUCCHERO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SALE
PEPE



INTERNATIONAL
PRESS
LIFE



Il grande ritorno nello sport cittadino: Gruppo Fini accanto al Volley Modena

da Carla Cavicchini | 6 Dicembre 2025 | Senza categoria

Il grande ritorno nello sport cittadino: Gruppo Fini accanto al Volley Modena La squadra femminile, forte di una tradizione gloriosa e di un presente ricco di ambizioni, potrà contare su un partner solido, appassionato e coerente con la sua visione. Modena torna a...



AZIENDE E CARRIERE SPORT

IL TERRITORIO FA SQUADRA: FINI INSIEME AL MODENA F.C.

Pubblicato da **Redazione** 10/12/2025



Due pilastri dell'identità emiliana in campo per portare il nome della città in tutta Italia e non solo. Una condivisione di colori e valori per una stagione tutta da gustare.

Modena al centro e nel cuore, per la storica azienda emiliana Fini, nata proprio a Modena nel 1912 e la squadra del **Modena F.C.** con la quale **condivide lo stesso anno di fondazione e persino i colori, il giallo e il blu**, della maglia, della pasta fresca e di quello sfondo su cui campeggia il nome della città. **Le due realtà centenarie modenese sono infatti profondamente radicate al capoluogo e accomunate non solo dallo stesso anno di fondazione, ma anche dagli stessi valori e dalla stessa passione per il territorio.**

E' su questi presupposti che **l'azienda ha scelto di supportare il Modena F.C.** in quella che si sta dimostrando una stagione entusiasmante. **Fini e Modena F.C. rappresentano due pilastri dell'identità modenese:** la prima cresciuta fino a diventare un brand internazionale della pasta fresca, il secondo simbolo sportivo di un'intera comunità. Oggi questa condivisione di storia e appartenenza si traduce in **una partnership che celebra Modena e la sua vocazione alla qualità, all'impegno e all'intraprendenza.**

Con questa sponsorizzazione, **Fini conferma il radicamento alla propria città d'origine e alla filiera che la città esprime:** territorio, persone, spirito emiliano. Entrambe le società **condividono valori fondamentali**, come la **trasparenza** nel lavoro quotidiano, nella filiera, nello sport. Sono accomunate anche dal medesimo **spirito di squadra**, nello sport come nella produzione alimentare, dove ciascuno soggetto svolge una parte per garantire il meglio. Non da meno i concetti di **tradizione e intraprendenza**, nel rispetto di una lunga storia e di prodotti legati al sapere modenese, ma entrambi capaci di affrontare nuove sfide, sul campo da gioco e nei mercati internazionali. Attraverso questa cooperazione, **Fini rafforza il proprio ruolo di ambasciatrice del gusto di Modena** nel mondo, affiancando la squadra più rappresentativa della città nei suoi traguardi sportivi e sociali, confermando la volontà di contribuire attivamente alla vita della città che l'ha vista nascere oltre un secolo fa.

La sponsorizzazione del Modena F.C. si inserisce in una scelta più ampia di **sostegno allo sport modenese** che dopo il supporto alla Mezza Maratona d'Italia ha visto l'avvio delle collaborazioni con il **Modena Rugby 1965** e il **Volley Modena**. Un percorso che testimonia la volontà di Fini di essere presente, partecipe e vicina alle realtà che animano la comunità. *"Siamo orgogliosi di annunciare questa sinergia con Modena F.C. – dichiara **Roberta Morini, Brand Manager di Fini Pasta Fresca** – **Crediamo fermamente che la nostra azienda e la squadra condividano più di una data di fondazione, ma la città, la passione, i valori. È per noi un modo concreto di restare a Modena, crescere con Modena, portare Modena nel mondo.**"*



NATOCONLAVALIGIA

HOME ARTE & CULTURA ASSAGGI & GUSTI AUTO & MOTO &... EVENTI & INIZIATIVE NOTIZIE TURISMO VIDEO



NATOCONLAVALIGIA

FINI INSIEME A MODENA F.C.

10/12/2025 - NatoconlaValigia Redazione

IL TERRITORIO FA SQUADRA: FINI INSIEME AL MODENA F.C.

DUE PILASTRI DELL'IDENTITÀ EMILIANA IN CAMPO PER PORTARE IL NOME DELLA CITTÀ IN TUTTA ITALIA E NON SOLO. UNA CONDIVISIONE DI COLORI E VALORI PER UNA STAGIONE TUTTA DA GUSTARE.



Modena al centro e nel cuore, per la storica azienda emiliana **Fini**, nata proprio a Modena nel 1912 e la squadra del **Modena F.C.** con la quale **condivide lo stesso anno di fondazione e persino i colori, il giallo e il blu**, della maglia, della pasta fresca e di quello sfondo su cui campeggia il nome della città. Le **due realtà centenarie modenesi** sono infatti profondamente radicate al capoluogo e accomunate non solo dallo stesso anno di fondazione, ma anche dagli **stessi valori e dalla stessa passione per il territorio**.

E' su questi presupposti che **l'azienda ha scelto di supportare il Modena F.C.** in quella che si sta dimostrando una stagione entusiasmante. **Fini e Modena F.C. rappresentano due pilastri dell'identità modenese**: la prima cresciuta fino a diventare un brand internazionale della pasta fresca, il secondo simbolo sportivo di un'intera comunità. Oggi questa condivisione di storia e appartenenza si traduce in **una partnership che celebra Modena e la sua vocazione alla qualità, all'impegno e all'intraprendenza**.

Con questa sponsorizzazione, **Fini conferma il radicamento alla propria città d'origine e alla filiera che la città esprime**: territorio, persone, spirito emiliano. Entrambe le società **condividono valori fondamentali**, come la **trasparenza** nel lavoro quotidiano, nella filiera, nello sport. Sono accomunate anche dal medesimo **spirito di squadra**, nello sport come nella produzione alimentare, dove ciascuno soggetto svolge una parte per garantire il meglio. Non da meno i concetti di **tradizione e intraprendenza**, nel rispetto di una lunga storia e di prodotti legati al sapere modenese, ma entrambi capaci di affrontare nuove sfide, sul campo da gioco e nei mercati internazionali. Attraverso questa cooperazione, **Fini rafforza il proprio ruolo di ambasciatrice del gusto di Modena** nel mondo, affiancando la squadra più rappresentativa della città nei suoi traguardi sportivi e sociali, confermando la volontà di contribuire attivamente alla vita della città che l'ha vista nascere oltre un secolo fa.

La sponsorizzazione del Modena F.C. si inserisce in una scelta più ampia di **sostegno allo sport modenese** che dopo il supporto alla Mezza Maratona d'Italia ha visto l'avvio delle collaborazioni con il **Modena Rugby 1965** e il **Volley Modena**. Un percorso che testimonia la volontà di Fini di essere presente, partecipe e vicina alle realtà che animano la comunità. **"Siamo orgogliosi di annunciare questa sinergia con Modena F.C. - dichiara Roberta Morini, Brand Manager di Fini Pasta Fresca - Crediamo fermamente che la nostra azienda e la squadra condividano più di una data di fondazione, ma la città, la passione, i valori. È per noi un modo concreto di restare a Modena, crescere con Modena, portare Modena nel mondo"**.

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



Le news di **SPOT.and.WEB**

di mercoledì 10 dicembre

Pubblicità, segnali di ripresa: ottobre chiude a +0,6%



Il mercato pubblicitario italiano ricomincia a crescere, seppur lentamente...

[Read more...](#)

#brevi del 10 dicembre



Piena Education affida la comunicazione a Close to Media Piena Education, hub...

[Read more...](#)

Dentsu Creative 2026: la tecnologia corre, ma i brand devono rallentare



L'innovazione corre, ma gli esseri umani iniziano a rallentare. Il trends...

[Read more...](#)

Fernet-Branca lancia la campagna "Amaro è solo l'inizio" per i 180 anni



Fernet-Branca, simbolo dell'amaro italiano dal 1845, celebra i suoi 180 anni...

[Read more...](#)

Diego Proietti nuovo responsabile del remarketing in Drivalia



Drivalia, la società di noleggio, leasing e mobilità del gruppo Credit Agricole...

[Read more...](#)

Modena al centro e nel cuore



Modena è più di una città: è un'identità che si tramanda, si rinnova e vive...

[Read more...](#)

La nuova stagione degli agrumi secondo DolceClementina



Le clementine e i mandarini premium del consorzio Armonia diventano...

[Read more...](#)

Il Natale (ri)scoperto da un mostro argentato



C'è un momento dell'anno in cui le luci sembrano rallentare il tempo e persino...

[Read more...](#)

SPOT.and.WEB

[f](#) [X](#) [in](#)

[View online](#)

Spot and Web S.r.l.
Viale Gorizia 69 27100 Pavia



SPOT and WEB

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

RUBRICHE ▾

Home > Sport and Web > Modena al centro e nel cuore

Modena al centro e nel cuore

10 Dicembre 2025

Modena è più di una città: è un'identità che si tramanda, si rinnova e vive attraverso le sue eccellenze storiche. Tra queste spiccano Fini, azienda emiliana fondata nel 1912, e il Modena F.C., nato nello stesso anno e legato agli stessi colori, il giallo e il blu. Due realtà che, pur appartenendo a mondi diversi, condividono radici profonde, valori comuni e un sentimento autentico di appartenenza al territorio. È proprio da questa corrispondenza di storia e spirito che nasce la collaborazione tra Fini e la squadra gialloblù, in una stagione che si sta rivelando ricca di entusiasmo e prospettive.

Fini, divenuta negli anni un marchio di riferimento della pasta fresca a livello internazionale, e il Modena F.C., simbolo sportivo di un'intera comunità, rappresentano due pilastri dell'anima modenese. La loro intesa affonda nel rispetto della tradizione, nella trasparenza del lavoro e nell'impegno quotidiano che caratterizza tanto la produzione alimentare quanto lo sport competitivo. Lo stesso spirito di squadra guida entrambe le realtà: ogni persona, ogni ruolo, ogni gesto contribuisce al risultato finale, che sia un piatto di qualità o una vittoria sul campo.

Con questa sponsorizzazione, Fini conferma il legame con la città d'origine e con l'intera filiera che la rende unica: il territorio, le persone, lo spirito emiliano. La collaborazione diventa così un modo per celebrare Modena e la sua capacità di unire tradizione e intraprendenza, sguardo locale e ambizioni globali. Non sorprende che l'impegno di Fini nello sport modenese si estenda anche ad altre realtà, dalla Mezza Maratona d'Italia al Modena Rugby 1965, fino al Volley Modena.

"Restare a Modena, crescere con Modena, portare Modena nel mondo": con queste parole Roberta Morini, Brand Manager di Fini Pasta Fresca, riassume una visione che parla di radici salde e di futuro condiviso. Una visione che, oggi più che mai, trova nel calcio e nei suoi valori un alleato naturale per continuare a rappresentare con orgoglio la città e la sua storia.





TAVOLA E BOTTEGA ▾ BEVANDE ▾ SALUTE E BEAUTY FOOD AGRICOLTURA VIAGGI DI GUSTO

DISTRIBUZIONE

Home » DISTRIBUZIONE » Il territorio unito: Fini scende in campo con...



Il territorio unito: Fini scende in campo con il Modena F.C.

📅 10/12/2025 16:30 👤 Redazione Agenfood 📁 DISTRIBUZIONE

(Agen Food) – Modena, 10 dic. – Modena al centro e nel cuore, per la storica azienda emiliana **Fini**, nata proprio a Modena nel 1912 e la squadra del **Modena F.C.** con la quale **condivide lo stesso anno di fondazione e persino i colori, il giallo e il blu**, della maglia, della pasta fresca e di quello sfondo su cui campeggia il nome della città. Le **due realtà centenarie modenesi** sono infatti profondamente radicate al capoluogo e accomunate non solo dallo stesso anno di fondazione, ma anche dagli **stessi valori e dalla stessa passione per il territorio**.

E' su questi presupposti che **l'azienda ha scelto di supportare il Modena F.C.** in quella che si sta dimostrando una stagione entusiasmante. **Fini e Modena F.C. rappresentano due pilastri dell'identità modenese**: la prima cresciuta fino a diventare un brand internazionale della pasta fresca, il secondo simbolo sportivo di un'intera comunità. Oggi questa condivisione di storia e appartenenza si traduce in **una partnership che celebra Modena e la sua vocazione alla qualità, all'impegno e all'intraprendenza**.

Con questa sponsorizzazione, **Fini conferma il radicamento alla propria città d'origine e alla filiera che la città esprime**: territorio, persone, spirito emiliano. Entrambe le società **condividono valori fondamentali**, come la **trasparenza** nel lavoro quotidiano, nella filiera, nello sport. Sono accomunate anche dal medesimo **spirito di squadra**, nello sport come nella produzione alimentare, dove ciascuno soggetto svolge una parte per garantire il meglio. Non da meno i concetti di **tradizione e intraprendenza**, nel rispetto di una lunga storia e di prodotti legati al sapere modenese, ma entrambi capaci di affrontare nuove sfide, sul campo da gioco e nei mercati internazionali. Attraverso questa cooperazione, **Fini rafforza il proprio ruolo di ambasciatrice del gusto di Modena** nel mondo, affiancando la squadra più rappresentativa della città nei suoi traguardi sportivi e sociali, confermando la volontà di contribuire attivamente alla vita della città che l'ha vista nascere oltre un secolo fa.

La sponsorizzazione del Modena F.C. si inserisce in una scelta più ampia di **sostegno allo sport modenese** che dopo il supporto alla Mezza Maratona d'Italia ha visto l'avvio delle collaborazioni con il **Modena Rugby 1965** e il **Volley Modena**. Un percorso che testimonia la volontà di Fini di essere presente, partecipe e vicina alle realtà che animano la comunità. "Siamo orgogliosi di annunciare questa sinergia con Modena F.C. – dichiara **Roberta Morini, Brand Manager di Fini Pasta Fresca** – Crediamo fermamente che la nostra azienda e la squadra condividano più di una data di fondazione, ma la città, la passione, i valori. È per noi un modo concreto di restare a Modena, crescere con Modena, portare Modena nel mondo".



ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

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



Gruppo Fini sponsor del Modena F.C.

11 Dicembre 2025 - 08:30 | Categorie: Grocery

Modena – Il Gruppo Fini è sponsor ufficiale del Modena F.C. L'azienda modenese, da sempre legata al territorio, annuncia con orgoglio la nuova collaborazione con la formazione gialloblu. Le due realtà condividono radici profonde nel capoluogo, lo stesso anno di fondazione (1912), ma anche valori comuni, tra cui qualità, trasparenza, spirito di squadra, tradizione e intraprendenza.

La partnership unisce due realtà simbolo della città, rafforzando il ruolo di Fini come ambasciatrice del gusto modenese in Italia e nel mondo. Dopo il sostegno al Rugby Modena e al Volley Femminile, questa iniziativa conferma l'impegno dell'azienda nel promuovere lo sport locale e nel contribuire attivamente alla vita della comunità

“Siamo orgogliosi di annunciare questa sinergia con Modena F.C. – dichiara Roberta Morini, brand manager di Fini Pasta Fresca –. La nostra azienda e la squadra condividono più di una data di fondazione: condividono la città, la passione, i valori. Per noi è un modo concreto di restare a Modena, crescere con Modena, portare Modena nel mondo”.



**DISTRIBUZIONE
MODERNA**

Il primo quotidiano online sulla GDO

VIDEO TGDO PODCAST DM MAGAZINE PL MAGAZINE SPECIA

#SPECIALE CARREFOUR

Fini supporta il Modena F.c.: condivisione di colori e valori



redazione

Fini ha scelto di supportare il **Modena F.c.**, confermando il radicamento alla propria città d'origine e alla filiera che la città esprime: territorio, persone, spirito emiliano.

Valori condivisi

Entrambe le società **condividono valori** come la **trasparenza** nel lavoro quotidiano, nella filiera, nello sport. Sono accomunate anche dal medesimo **spirito di squadra**, nello sport come nella produzione alimentare, dove ciascuno soggetto svolge una parte per garantire il meglio. Inoltre, i concetti di **tradizione e intraprendenza**, nel rispetto di una lunga storia e di prodotti legati al sapere modenese, ma entrambi capaci di affrontare nuove sfide, sul campo da gioco e nei mercati internazionali.

La sponsorizzazione del Modena F.c. si inserisce in una scelta più ampia di **sostegno allo sport modenese** che dopo il supporto alla Mezza Maratona d'Italia ha visto l'avvio delle collaborazioni con il **Modena Rugby 1965** e il **Volley Modena**. Un percorso che testimonia la volontà di Fini di essere presente, partecipe e vicina alle realtà che animano la comunità.

"Siamo orgogliosi di annunciare questa sinergia con Modena F.c. – dichiara **Roberta Morini, brand manager di Fini Pasta Fresca** -. Crediamo fermamente che la nostra azienda e la squadra condividano più di una data di fondazione, ma la città, la passione, i valori. È per noi un modo concreto di restare a Modena, crescere con Modena, portare Modena nel mondo".



Technology GREEN SPORT CORPORATE

CARICA LE TUE NOTIZIE SU LULOP.COM

New *Monster Hunter Stories™ 3: Twisted Reflection* and *Monster Hunter™ Wilds* trailers. Debut in December. *Monster Hunter™* Showcase

VAUDE: performance, protezione e sostenibilità per lo ski touring

Val Senales: nuova spettacolare tracciato per gli appassionati di sci alpino

TECHNOLOGY

BMW

50 anni di produzione del...

MINI

Polaris, Story, La Mite C...

DUNE NOD

DUNE NOD Launches OFFI...

SABER INTERACTIVE

The Kaiser acts behind th...

WAREBANK

Digital Extremes invites...

ARC GAMES

The Game Awards 2025 flo...

GREEN

SCANIA

Oltre cento Scania Super...

HONDA AUTO

Honda silenziosa e progress...

MINI

MINI punta su materiali i...

DAIMLER TRUCK

TRIASOLAR

GANDIA BLASCO GROUP

SPORT

PANDAMA DIFFUSION
VAUDE: Podiatore d'inverno...

UFFICIO STAMPA PIATTI
TENNIS CENTER
Tennis - Piatto Tennis Ce...

EIDOS
Vicinanze di Natale, pedala...

FEDERSCHERMA
Macedoni: 14 dicembre con...

UFFICIO STAMPA SPORT
Il Memorial Estivali Cater...

ZEBRE PARMA RUGBY
EPCR: la Calabria un'isola fuo...

UFFICIO STAMPA NEWSPAPER
Telemark di coppia a Thron...

RPA - RACING PHYSIQUE
RACING PHYSIQUE ACADEMY...

VAUDE
Vaude: Podiatore d'inverno...

OMNIAFIT
13-14 dicembre: SOLIDARIE...

FIS TELEMARK WORLD CUP
Coppa del mondo di Telemar...

ZEBRE PARMA RUGBY
Challenge Cup: ecco le Ze...

Q36.5
Q36.5 annuncia la sua coll...

MAUI JIM
Maui Jim per le vacanze...

LEGA B
KOMBAT™ Ball stallo - d...

LAPIERRE
Numero 020001 GUP 01...

ISA
Europa di Juv-Svevime...

CORTINA FASHION WEEKEND
Stabade con successo il...

ACTIVE SPORT
Active Sport - Inaccidabili...

FANINI COMICS
FANINI presenta Callmatic...

BORDERLINE AGENCY
Il territorio fa squadra...

CORPORATE

BMW

Up and coming: BMW Group...

NISSAN

Nissan espone il primo A...

NISSAN

Nissan e Sonata insieme...

BMW

Il BMW Group ha concepi...

BYT FR

Risparmio GARA sceglie a...

CUPRA

CUPRA partners with Meca...

CHI SIAMO

Lulop.com: news & media in alta risoluzione disponibili gratuitamente ad uso editoriale. Registrati e scarica il materiale stampa oppure carica le tue notizie.

CONTATTI

800.032.678
staff@lulop.com

SOCIAL



HOME > IL TERRITORIO FA SQUADRA: FINI INSIEME AL MODENA F.C.

DICEMBRE 11, 2025 - BORDERLINE AGENCY

IL TERRITORIO FA SQUADRA: FINI INSIEME AL MODENA F.C.

Due pilastri dell'identità emiliana in campo per portare il nome della città in tutta Italia e non solo. Una condivisione di colori e valori per una stagione tutta da gustare.

Modena al centro e nel cuore, per la storica azienda emiliana Fini, nata proprio a Modena nel 1912 e la squadra del Modena F.C. con la quale condivide lo stesso anno di fondazione e persino i colori, il giallo e il blu, della maglia, della pasta fresca e di quello sfondo su cui campeggia il nome della città. Le due realtà centenarie modenesi sono infatti profondamente radicate al capoluogo e accomunate non solo dallo stesso anno di fondazione, ma anche dagli stessi valori e dalla stessa passione per il territorio.

E' su questi presupposti che l'azienda ha scelto di supportare il Modena F.C. in quella che si sta dimostrando una stagione entusiasmante. Fini e Modena F.C. rappresentano due pilastri dell'identità modenese: la prima cresciuta fino a diventare un brand internazionale della pasta fresca, il secondo simbolo sportivo di un'intera comunità. Oggi questa condivisione di storia e appartenenza si traduce in una partnership che celebra Modena e la sua vocazione alla qualità, all'impegno e all'intraprendenza.

Con questa sponsorizzazione, Fini conferma il radicamento alla propria città d'origine e alla filiera che la città esprime: territorio, persone, spirito emiliano. Entrambe le società condividono valori fondamentali, come la trasparenza nel lavoro quotidiano, nella filiera, nello sport. Sono accomunate anche dal medesimo spirito di squadra, nello sport come nella produzione alimentare, dove ciascuno soggetto svolge una parte per garantire il meglio. Non da meno i concetti di tradizione e intraprendenza, nel rispetto di una lunga storia e di prodotti legati al sapere modenese, ma entrambi capaci di affrontare nuove sfide, sul campo da gioco e nei mercati internazionali. Attraverso questa cooperazione, Fini rafforza il proprio ruolo di ambasciatrice del gusto di Modena nel mondo, affiancando la squadra più rappresentativa della città nei suoi traguardi sportivi e sociali, confermando la volontà di contribuire attivamente alla vita della città che l'ha vista nascere oltre un secolo fa.

La sponsorizzazione del Modena F.C. si inserisce in una scelta più ampia di sostegno allo sport modenese che dopo il supporto alla Mezza Maratona d'Italia ha visto l'avvio delle collaborazioni con il Modena Rugby 1965 e il Volley Modena. Un percorso che testimonia la volontà di Fini di essere presente, partecipe e vicina alle realtà che animano la comunità. "Siamo orgogliosi di annunciare questa sinergia con Modena F.C. - dichiara Roberta Morini, Brand Manager di Fini Pasta Fresca - Crediamo fermamente che la nostra azienda e la squadra condividano più di una data di fondazione, ma la città, la passione, i valori. È per noi un modo concreto di restare a Modena, crescere con Modena, portare Modena nel mondo".

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

[Leggi meno](#)

FOTOGALLERY (1) Login to download



greenMe

Ambiente Lifestyle Casa & Giardino Animali Salute & Alimentazione

SAI COSA COMPRIT

In vista delle feste natalizie, ecco i tortellini migliori che puoi trovare al supermercato

Volete preparare i tortellini per Natale o Capodanno? Altroconsumo indica i migliori che potrete trovare al supermercato.

Marco Crisciotti 23 Dicembre 2025 [Condividi](#)



Indice

1. Il test sui tortellini
2. La classifica dei migliori tortellini del supermercato
3. Come è stato condotto il test

L'indagine di **Altroconsumo** dedicata ai tortellini freschi ripieni di prosciutto crudo ha messo in evidenza un dato poco confortante: **su 36 prodotti analizzati, soltanto tre raggiungono un giudizio positivo**. Tutti gli altri evidenziano limiti più o meno marcati, soprattutto nella qualità del ripieno e nella scelta degli ingredienti.

In un mondo ideale, i tortellini dovrebbero prepararsi in casa, oppure acquistati dal un pastificio artigianale di fiducia. La realtà quotidiana, però, porta spesso a scegliere le versioni confezionate presenti nel banco frigo, complice una disponibilità ampia e prezzi più accessibili. Proprio per orientare i consumatori, Altroconsumo ha deciso di passare al setaccio le principali referenze in vendita nella grande distribuzione.

Il verdetto complessivo lascia poco spazio all'entusiasmo. **La maggior parte dei tortellini esaminati fatica a raggiungere la sufficienza, con una qualità media giudicata poco convincente**. A pesare sono ingredienti considerati discutibili e profili nutrizionali sbilanciati. Alla fine dell'analisi, solo tre prodotti ottengono la valutazione "buono", distinguendosi in un panorama piuttosto critico.

Il test sui tortellini

L'indagine ha preso in esame **36 tipologie di tortellini freschi con ripieno di prosciutto crudo**. Gli esperti hanno valutato diversi aspetti: la lista degli ingredienti, i valori nutrizionali, l'eventuale presenza di conservanti, la qualità del ripieno e altri parametri tecnici. Il quadro emerso evidenzia numerose criticità. **In molte confezioni la composizione risulta poco chiara e caratterizzata da materie prime di livello modesto**. Particolarmente diffuso appare l'impiego di additivi e farine raffinate, elementi che incidono negativamente sulla qualità complessiva del prodotto. A questo si aggiunge un apporto calorico spesso elevato, fattore che rende difficile consigliare questi tortellini come scelta abituale.

Alla luce dei risultati, **soltanto tre marchi riescono a distinguersi per una composizione più curata e una qualità generale superiore**. Si tratta delle uniche opzioni considerate valide per chi desidera concedersi un piatto di tortellini acquistati al supermercato senza rinunciare del tutto alla qualità.

La classifica dei migliori tortellini del supermercato

Secondo il test aggiornato di Altroconsumo, **i migliori tortellini freschi ripieni di prosciutto crudo** sono:

1. Luciana Mosconi La Pasta Fresca – Tortellini al Prosciutto Crudo: punteggio 71, giudizio buono e miglior composizione.
2. Esselunga Top – Tortellini al "Prosciutto di Parma DOP": punteggio 64, giudizio buono.
3. Carrefour Classic – Tortellini Prosciutto Crudo: punteggio 61, giudizio buono.

Tutti gli altri prodotti analizzati si collocano nelle fasce di qualità "accettabile" o, in diversi casi, addirittura "scarso", confermando un livello medio piuttosto basso dell'offerta disponibile. Ecco il resto della classifica:

- NONNA MIA (LIDL) CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO CRUDO 250G – 59 (Accettabile)
- PASTIFICIO BAROSI TORTELLINI ALL'EMILIANA CON PROSCIUTTO CRUDO – 57 (Accettabile)
- DIVELLA TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO – 54 (Accettabile)
- TESORI DELL'ARCA (PAM PANORAMA) TORTELLINI AL PROSCIUTTO DI PARMA – 51 (Accettabile)
- CA BIANCA (MD) TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO TRAFILATI AL BRONZO – 51 (Accettabile)
- BUITONI CAPPELLETTI PROSCIUTTO CRUDO – 51 (Accettabile)
- CONAD CAPPELLETTI CON PROSCIUTTO CRUDO – 50 (Accettabile)
- CONAD TORTELLINI PROSCIUTTO CRUDO – 50 (Accettabile)
- PAM PANORAMA CAPPELLETTI PROSCIUTTO CRUDO – 49 (Accettabile)
- TRE MULINI (EUROSPIN) TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO – 49 (Accettabile)
- DE ANGELIS TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO – 48 (Accettabile)
- DE ANGELIS PERLE AL PROSCIUTTO CRUDO – 47 (Accettabile)
- GIOVANNI RANA RUSTICI-CAPPELLETTI CRUDO – 47 (Accettabile)
- AMO ESSERE ECCELLENTE (EUROSPIN) CAPPELLETTI CON PROSCIUTTO DI PARMA E PARMIGIANO REGGIANO – 46 (Accettabile)
- NONNA MIA (LIDL) CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO CRUDO 500G – 46 (Accettabile)
- GLI SPESOTTI (COOP) TORTELLINI CON PROSCIUTTO CRUDO – 45 (Accettabile)
- IL VIAGGIATOR GOLOSO CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO DI PARMA PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA – 44 (Accettabile)
- FINI TORTELLINI CON PROSCIUTTO CRUDO E PARMIGIANO REGGIANO – 44 (Accettabile)
- CARREFOUR BIO TORTELLINI CON PROSCIUTTO CRUDO TRAFILATI AL BRONZO – 42 (Accettabile)
- GIOVANNI RANA SFOGLIAVELO PROSCIUTTO CRUDO – 40 (Accettabile)
- SELEX TORTELLINI FRESCHI PROSCIUTTO CRUDO CON GRANA PADANO DOP – 40 (Accettabile)
- FINI I GRANCLASSICI TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO – 40 (Accettabile)



- PASTAI PERLE CON PROSCIUTTO CRUDO – 39 (Scarso)
- GIOVANNI RANA SFOGLIAVELO CRUDO E PECORINO ROMANO DOP – 39 (Scarso)
- DE ANGELIS TORTELLI PROSCIUTTO CRUDO GLUTEN FREE – 36 (Scarso)
- AVESANI I CLASSICI SUPERFINI TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO – 36 (Scarso)
- COOP TORTELLINI FRESCHI CON PROSCIUTTO CRUDO – 35 (Scarso)
- BENE SÌ COOP SENZA GLUTINE TORTELLINI PROSCIUTTO CRUDO – 34 (Scarso)
- BELLI PRONTI (MAXIDI) CAPPELLETTI CON PROSCIUTTO CRUDO – 32 (Scarso)
- CECCHIN CAPPELLETTI PROSCIUTTO CRUDO – 32 (Scarso)
- AVESANI TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO AVESANISSIMI – 30 (Scarso)
- NONNA MIA (LIDL) TORTELLONI AL PROSCIUTTO CRUDO – 25 (Scarso)
- TRE MULINI (EUROSPIN) TORTELLINI SUPERFINI AL PROSCIUTTO CRUDO – 23 (Scarso)

Come è stato condotto il test

Per arrivare al punteggio finale, Altroconsumo ha adottato un sistema di valutazione articolato che tiene conto di diversi fattori.

- Il **peso maggiore, pari al 55%**, riguarda l'**aspetto nutrizionale**, con l'analisi di calorie, zuccheri, sale, fibre, proteine e altri parametri secondo i criteri del Nutri-Score.
- Un **ulteriore 15% del giudizio deriva dalla presenza e dalla sicurezza degli additivi**, classificati attraverso un database dedicato che distingue tra sostanze accettabili e altre considerate da evitare.
- Lo stesso peso, pari al **15%**, viene assegnato al **grado di trasformazione**, che misura l'uso di ingredienti ultra-processati e di additivi capaci di rendere il prodotto più appetibile ma meno salutare.
- La presenza di **edulcoranti incide per il 10%** ed è valutata negativamente sulla base delle indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità.
- Infine, la **dimensione della porzione pesa per il 5%**, dal momento che anche la quantità effettivamente consumata influisce sulla qualità nutrizionale complessiva.

Ogni tortellino ha ricevuto un punteggio compreso tra 0 e 100, con l'inserimento in una delle cinque fasce di qualità: molto buono (80-100), buono (60-79), accettabile (40-59), scarso (20-39) e molto scarso (0-19).

I prodotti oggetto dell'analisi provengono da 10 diverse catene di supermercati e discount e sono stati rilevati nei banchi frigo nel periodo compreso tra ottobre e novembre 2024.

Fonte: [Altroconsumo](#)



ARTICLE MARKETING

Dicembre 2025



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: Home » Weblog » Gastronomia, Sport, Varie » Blog article: Il territorio fa squadra: Fini insieme al Modena F.C. | Comunicati stampa

Il territorio fa squadra: Fini insieme al Modena F.C.

16 Dicembre 2025 da **Borderline Agency**

Due pilastri dell'identità emiliana in campo per portare il nome della città in tutta Italia e non solo. Una condivisione di colori e valori per una stagione tutta da gustare.

Modena al centro e nel cuore, per la storica azienda emiliana **Fini**, nata proprio a Modena nel 1912 e la squadra del **Modena F.C.** con la quale **condivide lo stesso anno di fondazione e persino i colori, il giallo e il blu**, della maglia, della pasta fresca e di quello sfondo su cui campeggia il nome della città. Le **due realtà centenarie modenesi** sono infatti profondamente radicate al capoluogo e accomunate non solo dallo stesso anno di fondazione, ma anche dagli **stessi valori e dalla stessa passione per il territorio**.

E' su questi presupposti che **l'azienda ha scelto di supportare il Modena F.C.** in quella che si sta dimostrando una stagione entusiasmante. **Fini e Modena F.C. rappresentano due pilastri dell'identità modenese**: la prima cresciuta fino a diventare un brand internazionale della pasta fresca, il secondo simbolo sportivo di un'intera comunità. Oggi questa condivisione di storia e appartenenza si traduce in **una partnership che celebra Modena e la sua vocazione alla qualità, all'impegno e all'intraprendenza**.

Con questa sponsorizzazione, **Fini conferma il radicamento alla propria città d'origine e alla filiera che la città esprime**: territorio, persone, spirito emiliano. Entrambe le società **condividono valori fondamentali**, come la **trasparenza** nel lavoro quotidiano, nella filiera, nello sport. Sono accomunate anche dal medesimo **spirito di squadra**, nello sport come nella produzione alimentare, dove ciascuno soggetto svolge una parte per garantire il meglio. Non da meno i concetti di **tradizione e intraprendenza**, nel rispetto di una lunga storia e di prodotti legati al sapere modenese, ma entrambi capaci di affrontare nuove sfide, sul campo da gioco e nei mercati internazionali. Attraverso questa cooperazione, **Fini rafforza il proprio ruolo di ambasciatrice del gusto di Modena** nel mondo, affiancando la squadra più rappresentativa della città nei suoi traguardi sportivi e sociali, confermando la volontà di contribuire attivamente alla vita della città che l'ha vista nascere oltre un secolo fa.

La sponsorizzazione del Modena F.C. si inserisce in una scelta più ampia di **sostegno allo sport modenese** che dopo il supporto alla Mezza Maratona d'Italia ha visto l'avvio delle collaborazioni con il **Modena Rugby 1965** e il **Volley Modena**. Un percorso che testimonia la volontà di Fini di essere presente, partecipe e vicina alle realtà che animano la comunità. *"Siamo orgogliosi di annunciare questa sinergia con Modena F.C. - dichiara **Roberta Morini, Brand Manager di Fini Pasta Fresca** - Crediamo fermamente che la nostra azienda e la squadra condividano più di una data di fondazione, ma la città, la passione, i valori. È per noi un modo concreto di restare a Modena, crescere con Modena, portare Modena nel mondo".*

www.nonsolobuono.it

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



Comunicati.eu

Il territorio fa squadra: Fini insieme al Modena F.C.

Calcio, Comunicati Stampa, Gastronomia e Cucina

Due pilastri dell'identità emiliana in campo per portare il nome della città in tutta Italia e non solo. Una condivisione di colori e valori per una stagione tutta da gustare.

Modena al centro e nel cuore, per la storica azienda emiliana **Fini**, nata proprio a Modena nel 1912 e la squadra del **Modena F.C.** con la quale **condivide lo stesso anno di fondazione e persino i colori, il giallo e il blu**, della maglia, della pasta fresca e di quello sfondo su cui campeggia il nome della città. Le **due realtà centenarie modenese** sono infatti profondamente radicate al capoluogo e accomunate non solo dallo stesso anno di fondazione, ma anche dagli **stessi valori e dalla stessa**

passione per il territorio.

E' su questi presupposti che **l'azienda ha scelto di supportare il Modena F.C.** in quella che si sta dimostrando una stagione entusiasmante. **Fini e Modena F.C. rappresentano due pilastri dell'identità modenese:** la prima cresciuta fino a diventare un brand internazionale della pasta fresca, il secondo simbolo sportivo di un'intera comunità. Oggi questa condivisione di storia e appartenenza si traduce in **una partnership che celebra Modena e la sua vocazione alla qualità, all'impegno e all'intraprendenza.**

Con questa sponsorizzazione, **Fini conferma il radicamento alla propria città d'origine e alla filiera che la città esprime:** territorio, persone, spirito emiliano. Entrambe le società **condividono valori fondamentali**, come la **trasparenza** nel lavoro quotidiano, nella filiera, nello sport. Sono accomunate anche dal medesimo **spirito di squadra**, nello sport come nella produzione alimentare, dove ciascuno soggetto svolge una parte per garantire il meglio. Non da meno i concetti di **tradizione e intraprendenza**, nel rispetto di una lunga storia e di prodotti legati al sapere modenese, ma entrambi capaci di affrontare nuove sfide, sul campo da gioco e nei mercati internazionali. Attraverso questa cooperazione, **Fini rafforza il proprio ruolo di ambasciatrice del gusto di Modena** nel mondo, affiancando la squadra più rappresentativa della città nei suoi traguardi sportivi e sociali, confermando la volontà di contribuire attivamente alla vita della città che l'ha vista nascere oltre un secolo fa.

La sponsorizzazione del Modena F.C. si inserisce in una scelta più ampia di **sostegno allo sport modenese** che dopo il supporto alla Mezza Maratona d'Italia ha visto l'avvio delle collaborazioni con il **Modena Rugby 1965** e il **Volley Modena**. Un percorso che testimonia la volontà di Fini di essere presente, partecipe e vicina alle realtà che animano la comunità. *"Siamo orgogliosi di annunciare questa sinergia con Modena F.C. - dichiara **Roberta Morini, Brand Manager di Fini Pasta Fresca** - Crediamo fermamente che la nostra azienda e la squadra condividano più di una data di fondazione, ma la città, la passione, i valori. È per noi un modo concreto di restare a Modena, crescere con Modena, portare Modena nel mondo".*

www.nonsolobuono.it

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

Il territorio fa squadra: Fini insieme al Modena F.C.

Pubblicata da: [Borderline](#)



Due pilastri dell'identità emiliana in campo per portare il nome della città in tutta Italia e non solo. Una condivisione di colori e valori per una stagione tutta da gustare.

Modena al centro e nel cuore, per la storica azienda emiliana Fini, nata proprio a Modena nel 1912 e la squadra del Modena F.C. con la quale condivide lo stesso anno di fondazione e persino i colori, il giallo e il blu, della maglia, della pasta fresca e di quello sfondo su cui campeggia il nome della città. Le due realtà centenarie modenesi sono infatti profondamente radicate al capoluogo e accomunate non solo dallo stesso anno di fondazione, ma anche dagli stessi valori e dalla stessa passione per il

territorio.

E' su questi presupposti che l'azienda ha scelto di supportare il Modena F.C. in quella che si sta dimostrando una stagione entusiasmante. Fini e Modena F.C. rappresentano due pilastri dell'identità modenese: la prima cresciuta fino a diventare un brand internazionale della pasta fresca, il secondo simbolo sportivo di un'intera comunità. Oggi questa condivisione di storia e appartenenza si traduce in una partnership che celebra Modena e la sua vocazione alla qualità, all'impegno e all'intraprendenza.

Con questa sponsorizzazione, Fini conferma il radicamento alla propria città d'origine e alla filiera che la città esprime: territorio, persone, spirito emiliano. Entrambe le società condividono valori fondamentali, come la trasparenza nel lavoro quotidiano, nella filiera, nello sport. Sono accomunate anche dal medesimo spirito di squadra, nello sport come nella produzione alimentare, dove ciascuno soggetto svolge una parte per garantire il meglio. Non da meno i concetti di tradizione e intraprendenza, nel rispetto di una lunga storia e di prodotti legati al sapere modenese, ma entrambi capaci di affrontare nuove sfide, sul campo da gioco e nei mercati internazionali. Attraverso questa cooperazione, Fini rafforza il proprio ruolo di ambasciatrice del gusto di Modena nel mondo, affiancando la squadra più rappresentativa della città nei suoi traguardi sportivi e sociali, confermando la volontà di contribuire attivamente alla vita della città che l'ha vista nascere oltre un secolo fa. La sponsorizzazione del Modena F.C. si inserisce in una scelta più ampia di sostegno allo sport modenese che dopo il supporto alla Mezza Maratona d'Italia ha visto l'avvio delle collaborazioni con il Modena Rugby 1965 e il Volley Modena. Un percorso che testimonia la volontà di Fini di essere presente, partecipe e vicina alle realtà che animano la comunità. *"Siamo orgogliosi di annunciare questa sinergia con Modena F.C. – dichiara Roberta Morini, Brand Manager di Fini Pasta Fresca – Crediamo fermamente che la nostra azienda e la squadra condividano più di una data di fondazione, ma la città, la passione, i valori. È per noi un modo concreto di restare a Modena, crescere con Modena, portare Modena nel mondo".*

www.nonsolobuono.it

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



Il territorio fa squadra: Fini insieme al Modena F.C.

Due pilastri dell'identità emiliana in campo per portare il nome della città in tutta Italia e non solo. Una condivisione di colori e valori per una stagione tutta da gustare.

Modena, 16/12/2025 (informazione.news - comunicati stampa - sport)

Modena al centro e nel cuore, per la storica azienda emiliana Fini, nata proprio a Modena nel 1912 e la squadra del Modena F.C. con la quale condivide lo stesso anno di fondazione e persino i colori, il giallo e il blu, della maglia, della pasta fresca e di quello sfondo su cui campeggia il nome della città. Le due realtà centenarie modenesi sono infatti profondamente radicate al capoluogo e accomunate non solo dallo stesso anno di fondazione, ma anche dagli stessi valori e dalla stessa passione per il territorio.

E' su questi presupposti che l'azienda ha scelto di supportare il Modena F.C. in quella che si sta dimostrando una stagione entusiasmante. Fini e Modena F.C. rappresentano due pilastri dell'identità modenese: la prima cresciuta fino a diventare un brand internazionale della pasta fresca, il secondo simbolo sportivo di un'intera comunità. Oggi questa condivisione di storia e appartenenza si traduce in una partnership che celebra Modena e la sua vocazione alla qualità, all'impegno e all'intraprendenza.

Con questa sponsorizzazione, Fini conferma il radicamento alla propria città d'origine e alla filiera che la città esprime: territorio, persone, spirito emiliano. Entrambe le società condividono valori fondamentali, come la trasparenza nel lavoro quotidiano, nella filiera, nello sport. Sono accomunate anche dal medesimo spirito di squadra, nello sport come nella produzione alimentare, dove ciascuno soggetto svolge una parte per garantire il meglio. Non da meno i concetti di tradizione e intraprendenza, nel rispetto di una lunga storia e di prodotti legati al sapere modenese, ma entrambi capaci di affrontare nuove sfide, sul campo da gioco e nei mercati internazionali. Attraverso questa cooperazione, Fini rafforza il proprio ruolo di ambasciatrice del gusto di Modena nel mondo, affiancando la squadra più rappresentativa della città nei suoi traguardi sportivi e sociali, confermando la volontà di contribuire attivamente alla vita della città che l'ha vista nascere oltre un secolo fa.



La sponsorizzazione del Modena F.C. si inserisce in una scelta più ampia di sostegno allo sport modenese che dopo il supporto alla Mezza Maratona d'Italia ha visto l'avvio delle collaborazioni con il Modena Rugby 1965 e il Volley Modena. Un percorso che testimonia la volontà di Fini di essere presente, partecipe e vicina alle realtà che animano la comunità. *"Siamo orgogliosi di annunciare questa sinergia con Modena F.C. - dichiara Roberta Morini, Brand Manager di Fini Pasta Fresca - Crediamo fermamente che la nostra azienda e la squadra condividano più di una data di fondazione, ma la città, la passione, i valori. E per noi un modo concreto di restare a Modena, crescere con Modena, portare Modena nel mondo".*

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

Per maggiori informazioni

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

Ufficio Stampa
Matteo Barboni



Borderline Agency

Il territorio fa squadra: Fini insieme al Modena F.C.

di Borderline Agency // Pubblicato in Comunicati generici / Mangiare / Sport // Aggiornato Dicembre 16, 2025 //
3 minuti di lettura

Due pilastri dell'identità emiliana in campo per portare il nome della città in tutta Italia e non solo. Una condivisione di colori e valori per una stagione tutta da gustare.

Modena al centro e nel cuore, per la storica azienda emiliana Fini, nata proprio a Modena nel 1912 e la squadra del Modena F.C. con la quale **condivide lo stesso anno di fondazione e persino i colori, il giallo e il blu**, della maglia, della pasta fresca e di quello sfondo su cui campeggia il nome della città. **Le due realtà centenarie modenese** sono infatti profondamente radicate al capoluogo e accomunate non solo dallo stesso anno di fondazione, ma anche dagli **stessi valori e dalla stessa passione per il territorio**.

E' su questi presupposti che l'azienda ha scelto di **supportare il Modena F.C.** in quella che si sta dimostrando una stagione entusiasmante. **Fini e Modena F.C. rappresentano due pilastri dell'identità modenese**: la prima cresciuta fino a diventare un brand internazionale della pasta fresca, il secondo simbolo sportivo di un'intera comunità. Oggi questa condivisione di storia e appartenenza si traduce in **una partnership che celebra Modena e la sua vocazione alla qualità, all'impegno e all'intraprendenza**.

Con questa sponsorizzazione, **Fini conferma il radicamento alla propria città d'origine e alla filiera che la città esprime**: territorio, persone, spirito emiliano. Entrambe le società **condividono valori fondamentali**, come la **trasparenza** nel lavoro quotidiano, nella filiera, nello sport. Sono accomunate anche dal medesimo **spirito di squadra**, nello sport come nella produzione alimentare, dove ciascuno soggetto svolge una parte per garantire il meglio. Non da meno i concetti di **tradizione e intraprendenza**, nel rispetto di una lunga storia e di prodotti legati al sapere modenese, ma entrambi capaci di affrontare nuove sfide, sul campo da gioco e nei mercati internazionali. Attraverso questa cooperazione, **Fini rafforza il proprio ruolo di ambasciatrice del gusto di Modena** nel mondo, affiancando la squadra più rappresentativa della città nei suoi traguardi sportivi e sociali, confermando la volontà di contribuire attivamente alla vita della città che l'ha vista nascere oltre un secolo fa.

La sponsorizzazione del Modena F.C. si inserisce in una scelta più ampia di **sostegno allo sport modenese** che dopo il supporto alla Mezza Maratona d'Italia ha visto l'avvio delle collaborazioni con il **Modena Rugby 1965** e il **Volley Modena**. Un percorso che testimonia la volontà di Fini di essere presente, partecipe e vicina alle realtà che animano la comunità. *"Siamo orgogliosi di annunciare questa sinergia con Modena F.C. - dichiara Roberta Morini, Brand Manager di Fini Pasta Fresca - Crediamo fermamente che la nostra azienda e la squadra condividano più di una data di fondazione, ma la città, la passione, i valori. È per noi un modo concreto di restare a Modena, crescere con Modena, portare Modena nel mondo"*.

www.nonsolobuono.it

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

