



# **RASSEGNA STAMPA**

**Luglio - Settembre 2025**

# RASSEGNA STAMPA

Terzo trimestre 2025



30 settembre 2025



## GRUPPO FINI SPA

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

Amministrazione: Via Albareto, 211 • 41122 Modena

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



## **RECUPERO USCITE TESTATE ONLINE**

Maggio 2025



Non riceve alcun finanziamento pubblico  
**Direttore responsabile:**  
CLARA MOSCHINI

Home

Notizie

Video

Abbonamenti

Contattaci



Home ► Video

## Tuttofood/2. Fini: pasta, pomodoro e confetture per tutti i gusti

**Veronica Iannarella (direttore marketing) racconta a EFA News l'espansione all'estero**



Fini è un gruppo agroalimentare 100% modenese. A Tuttofood 2025, ha messo in risalto i suoi prodotti di sempre: la pasta fresca, le conserve di pomodoro e di frutta, ultimamente con un occhio di riguardo per le esigenze dei consumatori intolleranti al lattosio. Con un fatturato di 70 milioni di euro, Fini può contare su una quota export del 30%, su cui sta investendo sempre di più.

Nel corso della fiera, **EFA News** ha intervistato **Veronica Iannarella**, direttore marketing del Gruppo Fini.

**Guarda il video:**





## **COMUNICATI STAMPA REALIZZATI**

3° trimestre 2025



## COMUNICATO STAMPA

### LA NOTIZIA IN BREVE

Riapre a Modena il rinnovato spaccio aziendale del Gruppo Fini: qualità, tradizione e risparmio in un unico luogo. Nello spaccio accanto alla sede storica dell'azienda sono disponibili tutti i prodotti Fini e Le Conserve della Nonna: pasta fresca, sughi, passate, confetture, legumi, sottoli, sottaceti e molto altro, inclusi articoli vegan, senza lattosio e gluten free. Facilmente raggiungibile e dotato di ampio parcheggio, lo spaccio offre un vasto assortimento spesso introvabile nei supermercati, a prezzi convenienti. Molto apprezzato dal pubblico locale e da visitatori da fuori città, è un vero punto di riferimento per chi cerca bontà e convenienza, con la garanzia dell'azienda storica modenese.

## RIAPRE A MODENA IL RINNOVATO SPACCIO AZIENDALE DEL GRUPPO FINI: QUALITÀ, GUSTO, AMPIA SCELTA E GRANDE RISPARMIO IN UN SOLO LUOGO

*Non un semplice punto vendita ma un riferimento per riscoprire i sapori autentici dell'Emilia e dell'Italia intera, con la garanzia offerta da un marchio storico per una gamma completa e conveniente*

A **Modena**, in Strada Albareto 211, una imperdibile destinazione per gli amanti della buona tavola, il **26 agosto**, ha riaperto le porte dei suoi rinnovati ambienti: lo spaccio aziendale del Gruppo Fini, un punto vendita accanto alla sede storica dell'azienda che racchiude tutta l'eccellenza gastronomica firmata Fini e Le Conserve della Nonna. Un vero e proprio tempio del gusto dove tradizione, qualità e convenienza si incontrano e un indirizzo da segnare per chi ama mangiare bene, ogni giorno.



All'interno dello spaccio è possibile trovare l'intera gamma dei prodotti del Gruppo Fini: pasta fresca ripiena e non, sughi, passate, marmellate, legumi, sottoli, sottaceti, condimenti e tante altre prelibatezze. Un assortimento completo che difficilmente si trova sugli scaffali della grande distribuzione e che rende questo punto vendita una tappa obbligata per chi cerca genuinità, varietà e risparmio, senza rinunciare alla qualità.

Tra gli scaffali del nuovo outlet campeggiano i marchi storici del Gruppo: da Fini, sinonimo di pasta fresca emiliana di altissimo livello, a Le Conserve della Nonna, specializzata in conserve preparate con ingredienti semplici e naturali. La selezione

comprende anche prodotti vegan, senza lattosio e gluten free, pensati per rispondere alle esigenze alimentari più diverse. Uno degli aspetti più apprezzati dai clienti è proprio la possibilità di trovare in un solo punto vendita tutta la produzione del Gruppo, a prezzi convenienti e con promozioni frequenti. Questo spaccio rappresenta una vera e propria vetrina diretta sul cuore produttivo dell'azienda, offrendo referenze anche introvabili nei supermercati.

Lo spaccio aziendale è facilmente raggiungibile, situato a pochi minuti dall'autostrada e dalla tangenziale di Modena, ed è dotato di un ampio e comodo parcheggio. L'ambiente è curato, organizzato e pensato per offrire un'esperienza di acquisto piacevole e rilassata, con personale sempre gentile e disponibile ad accompagnare i clienti nella scoperta delle eccellenze del territorio. Molto amato dai residenti, il punto vendita ha saputo conquistare nel tempo anche clienti provenienti da tutta Italia, attratti dalla possibilità di acquistare i prodotti direttamente alla fonte. Lo spaccio testimonia un legame forte con il territorio e la città ed esprime nella volontà del Gruppo Fini di valorizzare la tradizione locale, dove ogni referenza racconta una storia di passione, territorio e artigianalità.

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



**UFFICIO STAMPA** - T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - [pressoffice@borderlineagency.com](mailto:pressoffice@borderlineagency.com)  
**COMMUNICATION & P.R.** - MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - [m.barboni@borderlineagency.com](mailto:m.barboni@borderlineagency.com)



## COMUNICATO STAMPA

### LA NOTIZIA IN BREVE

Le Conserve della Nonna presenta in ottobre 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 e 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 420g, Salsa pronta 330g, Sugo di pomodoro 330g e Sugo al basilico 330g, tutte con un packaging premium: vaso premium, capsula opaca, etichetta elegante con l'illustrazione del pomodoro e dell'agricoltore. Un progetto che unisce innovazione, tradizione e legame con il territorio, per portare sulle tavole italiane un sapore autentico e trasparente.

## LE CONSERVE DELLA NONNA PRESENTA IL PRIMO "POMODORO LUNGO D'EMILIA", L'ECCellenza CHE NASCE NEL CUORE DELL'EMILIA-ROMAGNA

*Tradizione, qualità e legame con la terra: la storica azienda di Modena annuncia il lancio di una novità assoluta che porta sulle tavole italiane il frutto di un progetto unico e di una filiera trasparente e tracciabile.*

Il Pomodoro Lungo d'Emilia nasce da una varietà speciale, selezionata da Le Conserve della Nonna per ridare spazio al gusto pieno e inconfondibile dei pomodori di una volta. La sua forma allungata, la polpa soda e il sapore dolce e intenso lo rendono perfetto per ottenere preparazioni ricche, profumate e dalla resa straordinaria in cucina.



Questo pomodoro cresce in un'area limitata di pochi ettari, proprio a ridosso dello stabilimento di lavorazione. A coltivarlo sono alcuni agricoltori selezionati, custodi di un sapere agricolo tramandato da generazioni e impegnati a rispettare i tempi della natura. La raccolta avviene nel momento perfetto di maturazione, per preservare tutte le caratteristiche organolettiche del frutto e la lavorazione avviene entro poche ore, per non disperdere freschezza e profumo.

Il progetto "Pomodoro Lungo d'Emilia" è una vera storia: attraverso interviste, video e immagini, Le Conserve della Nonna racconta i volti e le mani che curano ogni pianta. Il consumatore potrà entrare in questa storia grazie a un QR code in etichetta che conduce a un mini-sito dedicato con contenuti esclusivi: i campi, i metodi di coltivazione, la raccolta, la trasformazione e le testimonianze degli agricoltori. Il Pomodoro Lungo d'Emilia è un progetto di filiera corta e certificata che permette di scoprire il percorso del prodotto, dall'origine fino alla lavorazione.

Anche il packaging parla di qualità e artigianalità. La nuova Passata di Pomodoro Lungo d'Emilia 420g si distingue per un'immagine premium e raffinata: vaso elegante con capsula opaca, etichetta dal design pulito, con illustrazione del pomodoro protagonista e dell'agricoltore; il racconto sul retro che introduce alla storia del prodotto, un QR code per approfondire l'origine e la lavorazione. Questo approccio fonde estetica e sostanza, sottolineando la cura artigianale con cui ogni confezione viene realizzata. La linea "Pomodoro Lungo d'Emilia" comprende Passata 420g, Salsa pronta 330g, Sugo di pomodoro 330g, Sugo al basilico 330g. Ogni referenza custodisce lo stesso segreto: un pomodoro che nasce e cresce solo nel cuore dell'Emilia, mantenendo la stessa attenzione alla materia prima e alla tracciabilità, offrendo al consumatore la possibilità di portare in cucina il vero sapore dell'Emilia.



## COMUNICATO STAMPA

d'Emilia è fatto per chi ama cucinare. La sua dolcezza naturale, l'intensità della polpa e la sua consistenza lo rendono perfetto per i sughi lenti della domenica, per le paste fresche fatte in casa, per le nostre famiglie e amici attorno alla tavola.

Con questo progetto, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio legame con l'Emilia e con i suoi valori: rispetto per la terra, con selezione di varietà pregiate e coltivazione in aree limitate, valorizzazione dei produttori locali grazie alla collaborazione con agricoltori fidati, una filiera trasparente per cui il consumatore sa esattamente da dove viene il pomodoro, innovazione nella tradizione con la selezione di una varietà specifica coltivata con tecniche moderne.

*"Con il Pomodoro Lungo d'Emilia vogliamo offrire un prodotto che non sia solo buono, ma che racconti una storia vera - dichiara Lorenza Baretta, Brand Manager di Le Conserve della Nonna - "Dietro ogni vaso c'è un pezzo di Emilia, c'è il lavoro di chi coltiva con passione e il nostro impegno per preservare la qualità e la tradizione. È un progetto che parte dalla terra e arriva dritto al cuore dei consumatori".*

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 1952 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 - 41037 Ravarino (MO) - Amministrazione: Via Albareto, 211 - 41122 Modena - [www.nonsolebuono.it](http://www.nonsolebuono.it)



UFFICIO STAMPA - T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6213775 - [pressoffice@borderlineagency.com](mailto:pressoffice@borderlineagency.com)  
COMMUNICATION & P.R. - MAIL:TD 8418001 - P. +39.348.072546 - [m.barboni@borderlineagency.com](mailto:m.barboni@borderlineagency.com)



## COMUNICATO STAMPA

### LA NOTIZIA IN BREVE

Fini continua ad ampliare il segmento lactose free con i Girasoli Robiola e Speck. Dopo il successo del lancio della prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio, la storica azienda di pasta fresca di Modena presenta una nuova ricetta golosa, realizzati con formaggio delattosato molto richiesto dal mercato e speck, salume in forte trend positivo, i nuovi Girasoli offrono un gusto ricco e originale, con la qualità di sempre: farine e uova 100% italiane, uova da galline allevate a terra, formato da 250 g e packaging in linea con il resto della gamma. Disponibili da ottobre 2025, affiancano le tre referenze già in gamma: Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio, Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio, Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio, confermando la sua capacità di innovare, rispondendo alla crescente domanda di prodotti senza lattosio, senza rinunciare al gusto e alla tradizione.

## FINI AMPLIA LA PRIMA LINEA DI PASTA FRESCA RIPIENA SENZA LATTOSIO: ARRIVANO I NUOVI GIRASOLI ROBIOLA E SPECK

*La storica azienda di Modena, simbolo di tradizione e qualità, conferma la sua capacità di innovare e sorprendere con una nuova ricetta golosa e inclusiva, pronta a conquistare un mercato in forte crescita.*

Dopo il successo del lancio a febbraio della **prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio**, FINI torna con una novità pensata per i palati più curiosi e attenti: i nuovi **Girasoli Robiola e Speck senza lattosio**. Questa nuova referenza nasce dalla selezione di un formaggio delattosato molto richiesto dal mercato e dal suo incontro con lo speck, salume in forte trend positivo nel segmento della pasta ripiena. Il risultato è il formato **Girasoli dal gusto ricco e differenziante che arricchisce la gamma senza lattosio già in distribuzione**.

Come per tutte le referenze della linea, la qualità è garantita da farine e uova 100% italiane da galline allevate a terra. Disponibili **da ottobre 2025**, in confezione da **250 g**, i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio rappresentano un ulteriore passo avanti nella missione FINI di offrire **pasta fresca di qualità, adatta a tutti**, senza rinunciare al piacere del gusto. Con un'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% della popolazione italiana, FINI continua infatti a offrire una risposta concreta a un'esigenza sempre più diffusa. Grazie a un **processo produttivo dedicato**, ogni referenza è sicura, certificata e studiata per soddisfare non solo gli intolleranti ma anche **chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati**, senza rinunciare al gusto.



**Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250 g)** – un connubio fresco e saporito della tradizione italiana.

Con l'introduzione di questa novità, la linea FINI Senza Lattosio si arricchisce di una **quarta referenza che affianca i tre grandi classici già apprezzati dai consumatori**:

**Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250 g)** – ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto autentico e intenso.

**Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250 g)** – cremosi e delicati, con ricotta delattosata e spinaci selezionati.

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



UFFICIO STAMPA - T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - [pressoffice@borderlineagency.com](mailto:pressoffice@borderlineagency.com)  
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - [m.barboni@borderlineagency.com](mailto:m.barboni@borderlineagency.com)



## COMUNICATO STAMPA

### LA NOTIZIA IN BREVE

Le Conserve della Nonna lancia la Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto", per un gusto autentico del pomodoro, senza nient'altro aggiunto. La raccomandazione è di non superare i 5 g di sale al giorno, ma il sodio è già presente in gran parte degli alimenti quotidiani. Per aiutare i consumatori a ridurre l'apporto, il brand di Modena che da oltre 50 anni porta in tavola le specialità emiliane, presenta la nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto", ideale per ricette personalizzate o diete controllate. Prodotta con pomodori 100% dell'Emilia-Romagna, raccolti e lavorati da fresco, mantiene intatto il gusto naturale senza conservanti né additivi. In vendita da settembre 2025 in formato vetro 420g.

## LE CONSERVE DELLA NONNA LANCIA LA NUOVA PASSATA DI POMODORO "SENZA SALE AGGIUNTO"

*Un alleato prezioso per una cucina più equilibrata, senza rinunciare al gusto,  
ideale per ricette personalizzate o diete controllate*

Ridurre il consumo di sale è una sfida quotidiana per chi desidera mantenere un'alimentazione equilibrata e prevenire rischi per la salute. Si raccomanda di non superare i 5 grammi al giorno – circa un cucchiaino da caffè – ma **il sale è presente in moltissimi alimenti di uso comune**: salumi, pane, pizza, formaggi e gran parte dei piatti pronti.



Ogni pizzico conta. Consapevole dell'importanza di limitare l'apporto di sodio senza compromettere il piacere della tavola, **Le Conserve della Nonna presenta la sua nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto"**. Un prodotto versatile, in vetro, nel formato 420 g, ideale per essere personalizzato a piacere, contribuendo così a una dieta più equilibrata.

Qualità 100% italiana, come da tradizione: la nuova passata nasce da **pomodori dell'Emilia-Romagna**, coltivati e raccolti al giusto grado di maturazione, poi **lavorati da fresco** per preservarne gusto e proprietà nutritive. Solo pomodoro, nient'altro! È l'espressione più autentica della filosofia aziendale: **offrire prodotti genuini, rispettosi del consumatore e della materia prima**.

La Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto" sarà disponibile a partire da settembre 2025. Da sempre, Le Conserve della Nonna **mette al centro la provenienza del pomodoro**, scegliendo **solo frutti coltivati in Emilia-Romagna** e raccolti a pochi chilometri dallo stabilimento. Una scelta che garantisce una **filiera corta, controllata e trasparente**. La qualità del risultato finale è frutto di un **metodo produttivo unico**, capace di dare vita a **una passata densa, corposa e dalla resa eccellente in cucina**, dal sapore autentico come quella fatta in casa. Un risultato premiato dai consumatori: **per cinque anni consecutivi, e anche nel 2025**, le passate di Le Conserve della Nonna hanno infatti conquistato il **Quality Award**, riconoscimento assegnato 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".*

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



UFFICIO STAMPA  
COMMUNICATION & P.R.

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - [pressoffice@borderlineagency.com](mailto:pressoffice@borderlineagency.com)  
- MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - [m.barboni@borderlineagency.com](mailto:m.barboni@borderlineagency.com)



**LA NOTIZIA IN BREVE**

FINI, storica azienda modenese e simbolo di tradizione ed eccellenza nella pasta fresca, presenta nuove gamme di prodotto, nuove referenze ed un innovativo restyling grafico. Il nuovo packaging system introduce una gerarchia chiara delle linee per una migliore leggibilità a scaffale, con grafica centrale e mantenimento del blu FINI come elemento comune. Maggiore trasparenza, storytelling di gamma e claim più evidenti, che mettono in luce le distintività delle linee e dei singoli prodotti. Antica Bottega, la ripiena mainstream con i grandi classici della tradizione, comprende 7 referenze tra tortellini, tortelloni e ravioli nei segmenti Crudo, Carne, Magro e Verdure, disponibile da ottobre 2025. Le Ricette Italiane, la ripiena che propone i sapori delle eccellenze regionali, oltre a Ravioli Cacio e Pepe, Ravioli Scamorza e Radicchio, Ravioli Salsiccia e Friarielli vedono l'arrivo dei Ravioli Burrata e Prosciutto Crudo, ricetta in forte trend, disponibile da ottobre 2025. Le Ricette della Tradizione, la ripiena come massima espressione dell'Emilia con sfoglia rustica ed ingredienti tipici selezionati, oltre agli iconici Tortellini Emiliani proporranno due interessanti novità: i Tortelloni di Ricotta Vecchia Modena con Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi e Aceto Balsamico di Modena IGP, e i Ravioli di Zucca alla modenese con Parmigiano Reggiano ed amaretti.

**LA TRADIZIONE EMILIANA  
SI EVOLVE E SI RINNOVA:  
RESTYLING GRAFICO E NUOVE RICETTE PER FINI**

*L'azienda storica di Modena presenta l'avvio di una nuova era del marchio, sinonimo di tradizione ed autenticità emiliana, restando fedele alle origini, ma interpretando le nuove esigenze di gusto e consumo*

FINI, storica azienda modenese nata dalla visione di Telesforo Fini, cresciuta nel cuore dell'Emilia rendendolo il primo interprete di quell'arte della buona tavola che ancora oggi identifica il territorio, è un'icona della pasta all'uovo tipica emiliana. Dalla sua bottega nel centro cittadino nel 1912 all'attuale solida realtà industriale, il marchio, riconosciuto in tutto il mondo, custodisce con passione l'autenticità delle ricette e della lavorazione della pasta fresca di cui è simbolo a livello internazionale.

Oggi il brand 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. Un progetto che intreccia innovazione visiva e fedeltà alla tradizione, riaffermando il ruolo di FINI come custode delle ricette emiliane e introducendo una nuova architettura di gamma insieme a numerose novità di prodotto.



Un nuovo pack design dallo stile autentico e dal tocco artigianale, che racconta con chiarezza ed eleganza le origini, l'identità e i valori del brand FINI. Un **system di linee** 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 FINI, comune a tutte le linee. **Maggior trasparenza** delle confezioni, grazie a finestre libere da grafica ai lati della confezione che rendono evidente la qualità del prodotto. Uno **storytelling in apertura** che racconta origini e specificità di ogni gamma. **Claim bene in evidenza** per comunicare le distintività degli ingredienti utilizzati. Questi i tratti essenziali della nuova veste grafica disponibile a partire dall'autunno 2025.

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.



**CA BOTTEGA**, il cuore della tradizione e linea mainstream è ispirata ai grandi classici, sette referenze che coprono i segmenti principali: Tortellini Prosciutto Crudo e Parmigiano Iano, Tortellini Carne, Ravioli al Brasato, Tortelloni Ricotta e Spinaci, Ravioli Ricotta e Erbette, Itoni 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 allo stato puro, dal packaging blu scuro con illustrazioni vintage, dettagli oro e icone di Modena come il Duomo e la famosa torre Ghirlandina. Sfoglia rustica ed 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 ed Aceto Balsamico di Modena IGP, e **Ravioli di Zucca alla modenese** con Parmigiano Reggiano ed amaretti.



*"Non siamo solo un marchio storico: siamo custodi della tradizione emiliana – afferma Roberta Morini, Brand Manager di FINI 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."*

Un **restyling**, quello a scaffale da ottobre 2025 che è un manifesto di valori, con l'adozione di un nuovo linguaggio visivo che è una **dichiarazione d'identità**. FINI conferma la sua missione di **raccontare e preservare i sapori autentici dell'Emilia**, offrendo un'esperienza d'acquisto chiara, emozionale e coerente. Un equilibrio perfetto tra radici e modernità.

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, 2/R - 41122 Modena - www.nonsolobuono.it

**borderline** UFFICIO STAMPA - T. +39 051 4452024 - T. +39 051 623375 - pressoffice@borderlineagency.com  
COMMUNICATION & P.R. - MATTED BARBONI - M. +39 349 872546 - mbarboni@borderlineagency.com



## COMUNICATO STAMPA

### LA NOTIZIA IN BREVE

Le Conserve della Nonna si presenta con una nuova veste grafica che unisce qualità, tradizione e autenticità, per essere ancora più riconoscibile a scaffale e comunicare con la massima trasparenza i propri valori. La nuova immagine si distingue per illustrazioni acquarellate protagoniste del pack, denominazione chiara e leggibile, texture di fondo effetto materico e claim di differenziazione prodotto, a testimonianza dell'attenzione alla genuinità, alla filiera corta e alle ricette semplici, basate sul gusto autentico di ingredienti selezionati. Con questo restyling, il brand rafforza il legame con i consumatori, rinnovandosi nell'immagine senza cambiare la bontà e la verità dei suoi prodotti.

## LE CONSERVE DELLA NONNA RINNOVA LA SUA IMMAGINE: PIÙ VISIBILE, CHIARA E VICINA A CHI SCEGLIE LA QUALITÀ

*Con questo restyling, il brand non cambia la sua essenza, ma sceglie di raccontarla in modo ancora più diretto, per evidenziare come la vera tradizione resti fedele a sé stessa.*

Da sempre, **Le Conserve della Nonna** porta sulle tavole italiane il **gusto autentico delle ricette tradizionali, preparate con ingredienti genuini e nel pieno rispetto della stagionalità**. Oggi lo storico marchio con sede a Ravarino (MO) presenta **una nuova veste grafica** pensata per essere ancora più **riconoscibile a scaffale** e per **raccontare con immediatezza** ciò che lo rende unico: **qualità, semplicità e autenticità**.

La nuova immagine è il frutto di un lavoro attento e meticoloso che ha tradotto in segni, colori e materiali i valori che da sempre accompagnano l'azienda: **illustrazioni acquarellate** che rimandano alla manualità e alla cura tipiche della lavorazione artigianale, protagoniste del pack, come protagonisti sono gli ingredienti all'interno del vasetto, **denominazione chiara e leggibile**, per offrire al consumatore un'esperienza di acquisto semplice e intuitiva. La **texture di fondo effetto materico** evoca il calore della tradizione e il fascino delle buone preparazioni domestiche, mentre i **claim** evidenziano in modo diretto i plus di ogni referenza, dalla selezione degli ingredienti alla filiera corta.

Ogni vasetto vuole riportare alla mente il profumo della cucina di casa, i pomeriggi d'estate passati a riempire le dispense con le conserve fatte a mano, le ricette tramandate da una generazione all'altra. La nuova grafica diventa così un invito a **riscoprire quei sapori autentici** che sanno di famiglia, di gesti lenti e di attenzione per ciò che si porta in tavola. Una scelta non solo estetica, ma un modo per ribadire



**l'impegno verso la massima trasparenza**, comunicando in modo chiaro e diretto i tratti distintivi che fanno la differenza. In un momento storico in cui i consumatori sono sempre più attenti alla provenienza, alla composizione e alla sostenibilità dei prodotti, Le Conserve della Nonna riafferma la propria filosofia fatta di **ingredienti genuini, filiera corta, etichetta pulita e gusto autentico**.

La nuova immagine sarà adottata progressivamente su tutte le linee di prodotto, mantenendo saldi i principi che hanno fatto la storia del marchio. Ogni etichetta continuerà a essere il punto di incontro tra **ricette tramandate, processi produttivi rispettosi della materia prima e un legame autentico con il territorio**.

*"Ogni nostro vasetto racconta una storia di semplicità, attenzione e rispetto per il consumatore" - afferma Lorenza Baretti, Brand Manager di Le Conserve della Nonna - "Abbiamo voluto che questa storia fosse visibile già a prima vista, sugli scaffali, grazie a una grafica che trasmetta in modo diretto la nostra identità: tradizione e semplicità che diventano gusto e genuinità da portare in tavola, con la sicurezza di una qualità garantita."*

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



UFFICIO STAMPA - T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - [pressoffice@borderlineagency.com](mailto:pressoffice@borderlineagency.com)  
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - [m.barboni@borderlineagency.com](mailto:m.barboni@borderlineagency.com)



**LA NOTIZIA IN BREVE**

Gruppo Fini sarà protagonista ad Anuga 2025 (Colonia, 4-8 ottobre, Stand C062 - Hall 5.1) con tante novità che uniscono tradizione, autenticità e innovazione, confermando il proprio ruolo di pioniere della tradizione evolutiva, capace di coniugare Made in Italy, qualità e territorialità con un'offerta che risponde alle esigenze dei consumatori moderni. Per FINI - Pasta fresca arrivano il restyling del packaging e l'ampliamento di gamma, con i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio che arricchiscono la linea già apprezzata di referenze delattosate. Nuove ricette anche per le linee identitarie e rappresentative, tra cui i Ravioli Burrata e Prosciutto Crudo e i Tortelloni Vecchia Modena con Parmigiano Reggiano 30 mesi e Aceto Balsamico di Modena IGP. Le Conserve della Nonna presenta la Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto", da pomodori 100% emiliani e la nuova linea di Pesti e Condimenti, con percentuali di materia prima superiori alla media di mercato e ricette autentiche come Radicchio e Speck, Funghi, Verdure, Cacio e Pepe, Peperoni e Mandorle, Broccoli e Cime di Rapa.

**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.*

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 **tomodori 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**.



anche la **Nuova Linea di Pesti e Condimenti**, una gamma innovativa, caratterizzata da **aria prima superiori alla media del mercato**, ricette essenziali e gusto autentico, con un ato e decisamente invitante: Radicchio e Speck, Pesto Funghi (70% funghi champignon), Verdure (70% peperoni, zucchine, melanzane e cipolle), Cacio e Pepe, Pesto Peperoni e ccoli e Cime di Rapa. Una linea pensata per una cucina **creativa, genuina e contemporanea** soia 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 italiana di proprietà di Holding Carsoma, 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 192 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, 1553 - 41017 Ravarino (MO) - Amministrazione: Via Albareto, 21 - 41122 Modena - [www.nonsolobuono.it](http://www.nonsolobuono.it)

**borderline** UFFICIO STAMPA • T. +39 051 4452024 - T. +39 051 6232715 - [pressoffice@borderlineagency.com](mailto:pressoffice@borderlineagency.com)  
COMMUNICATION & P.R. • MATTED BARBONI - M. +39 349 872546 - [mbarbons@borderlineagency.com](mailto:mbarbons@borderlineagency.com)



## **USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA**

Luglio 2025



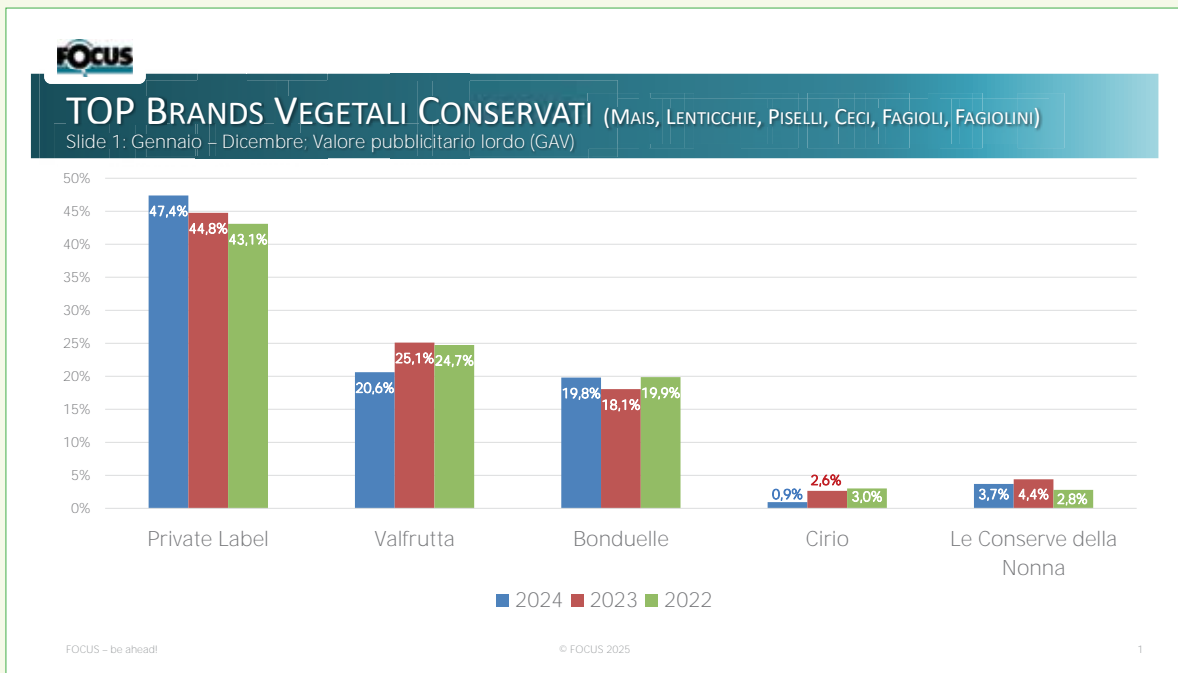
L'ANALISI FOCUS RESEARCH | **DMM**

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

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

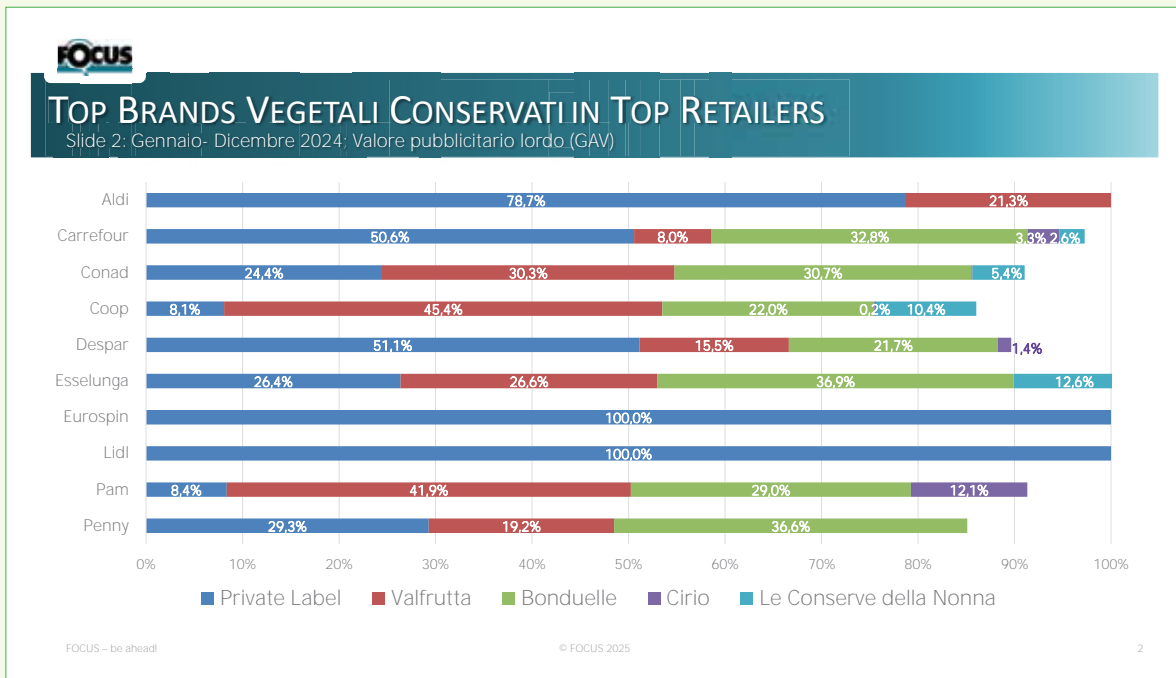
**F**ocus Research è una delle agenzie leader in Europa che si occupa di ricerche di mercato e consulenza. Da 30 anni fornisce ai propri clienti soluzioni di dati, sistemi e software per l'elaborazione dei dati in 35 Paesi europei. La sua attenzione si rivolge soprattutto all'analisi qualitativa e quantitativa delle attività promozionali dei volantini della grande distribuzione e di catene specializzate. Le quote qualitative sono orientate al GAV-valore pubblicitario lordo. Le attività promozionali posizionate in prima pagina, con un'immagine di dimensioni importanti pubblicati all'interno di volantini con un raggio d'azione lordo (Gross Reach) significativo, hanno un impatto maggiore sul consumatore. Di conseguenza queste promozioni risultano vantaggiose in termini del ritorno degli investimenti.

In questo caso abbiamo elaborato i dati dei volantini dei rivenditori di beni di largo consumo italiani e preparato un'analisi che confronta i dati dal 2022 al 2024 (da gennaio a dicembre, 12 mesi). Le analisi si basano sul valore pubblicitario qualitativo lordo (GAV=Gross Advertising Value) nei volantini per vegetali conservati (mais, lenticchie, piselli, ceci, fagioli e fagiolini).





Negli ultimi tre anni, il mercato dei vegetali conservati è stato dominato dalle private label, che nel 2024 rappresentano il 47,4% del valore pubblicitario lordo, in crescita rispetto al 44,8% del 2023. Valfrutta scende dal 25,1% registrato nel 2023 al 20,6% nel 2024, mentre Bonduelle resta costante a livello di valore pubblicitario lordo durante i tre anni di analisi. Cirio e Le Conserve della Nonna restano molto distanti, con quote tra il 2% e il 4%. In sintesi, la quota del valore pubblicitario si polarizza tra le private label e i due principali marchi industriali.



Nel dettaglio per insegna, le private label risultano nettamente predominanti come valore GAV in catene come Lidl ed Eurospin, dove raggiungono il 100%. Le private label in Aldi, invece, mantengono quote molto alte, attorno al 78,7%, mentre presso Despar toccano la quota del 51,1% e presso Carrefour raggiungono il 50,6%. Come valore pubblicitario lordo, Valfrutta ha una quota significativa presso Coop, con il 45,4%, e presso Pam, con il 41,9%. Bonduelle ottiene, invece, una presenza rilevante in Esselunga e in Penny, con una quota superiore al 36% del valore pubblicitario lordo, e in Carrefour con il 32,8%.■

CONSERVE > CONSERVE ROSSE

**CASALASCO SOCIETÀ AGRICOLA**

**Le acquisizioni rafforzano il gruppo nella trasformazione del pomodoro**

Secondo quanto dichiarato da Casalasco, nel 2024 i brand Pomi e De Rica hanno confermato i volumi dell'anno precedente, mantenendo inalterate le posizioni in termini di market share. Il risultato più interessante è stato ottenuto dalle passate Pomi, cresciute a valore del +3,9% con un picco del +13,6% nel segmento delle passate in brick (fonte Nielsen Food - AT 29 dic 24). La novità più rilevante del 2025 è arrivata in Casalasco di Pummarrò, Palpabella e Sugo Lampo, marche storiche acquisite ad inizio anno dal gruppo Star Alimentare.

"Il nostro intento è di mettere a disposizione di questi brand, già molto noti ai consumatori italiani - dichiara **Roberto Morelli, Direttore vendite marchi Italia Casalasco** - tutta la forza, la versatilità e la credibilità che il nostro gruppo rappresenta



**Roberto Morelli, Direttore vendite marchi Italia Casalasco**

a livello europeo nella trasformazione del pomodoro da filiera certificata". Secondo l'azienda tra i trend emergenti del mercato spicca la diffusione del pomodoro Datterino, presente ormai in maniera trasversale in tutte le categorie, dalle passate alle polpe fino ai sughi pronti. "Per

assecondare questa tendenza abbiamo declinato il nostro brand De Rica con una gamma di referenze prodotte utilizzando esclusivamente il Datterino. Un altro trend importante - aggiunge Morelli - riguarda il packaging dove, in linea con quanto già succede in altre categorie del food, le marche devono fare i conti con nuclei familiari sempre più ristretti e nuovi stili di vita, che vedono la sostanziale riduzione delle porzioni nei piatti: ciò ha portato sugli scaffali un numero crescente di confezioni a bassa grammatura, in alcuni casi mono porzione. In questo frangente con il brick Pomi da 500 g stiamo registrando un'ottima crescita. In questo caso, oltre alle esigenze di formati più ridotti, incontriamo anche le preferenze dei consumatori che cercano tipologie di packaging versatili, con un occhio attento alla sostenibilità".

TOP PLAYERS	Fratelli De Cecco di Filippo Fara S. Martino	Giaguaro	Gruppo Fini	Italian Food-Gruppo Petti	La Doria
Fatturato azienda (c)	686 mln (2024)	180 mln (2024)	100 mln (2024)	380 mln (2024)	1.300 mln (2024)
Marchi	De Cecco	Vitale	Fini, Le Conserve della Nonna	Petti	La Doria, La Romanella
Canali	Gdo 79%, Foodservice 13%, Normal trade 8%	Gdo, Horeca	Gdo 65%, Normal trade 20%, Export 15%	Gdo 90%, Foodservice 10%	Gdo
Top SKU	 Passata classica	 Passata di pomodoro	 Lampomodoro dell'Emilia Romagna	 Passata extrafine Il Delicato	 Passata di pomodoro

30/07/2025  
Pag. 159 N.7 - Luglio 2025



diffusione:40000

**GRUPPO FINI**

## Rafforzare il legame con il territorio e portare valore alla categoria

Secondo il Gruppo Fini nel mondo delle conserve rosse si rileva una marcata attenzione da parte del consumatore alla provenienza locale/italiana delle materie prime, oltre che alla sostenibilità e al rispetto dell'ambiente in genere. "Le Conserve della Nonna da sempre utilizzano pomodoro dell'Emilia-Romagna raccolto a poca distanza dallo stabilimento, con la garanzia quindi di una filiera corta e controllata - dichiara **Lorenza Baretti, Brand manager Le Conserve della Nonna - Gruppo Fini** -. Puntiamo anche sulla qualità del prodotto, grazie al particolare processo produttivo che consente di ottenere un prodotto denso e corposo, dalla grana grossolana e casereccia, con un'alta resa in cucina. A riprova di ciò, le nostre passate sono risultate per cinque

anni consecutivi vincitrici del Quality Award, premio attribuito dai consumatori all'assaggio del prodotto". L'azienda ha allo studio quest'anno alcuni progetti di filiera che puntano a rafforzare ancora di più il legame col territorio, per portare maggior valore alla categoria e uscire dalla 'battaglia' di prezzo. "I nostri piani di comunicazione invece sono centrati sul trial di prodotto - aggiunge Baretti - per far conoscere ai consumatori le proprietà distintive delle nostre passate. Stiamo lavorando in particolar modo su due fronti: sul punto vendita, con attività dedicate a migliorare la visibilità a scaffale, favorire il sell out e il cross-selling tra le varie categorie in cui siamo presenti, e sui canali social con il coinvolgimento di food creator specializzati nel mondo food".

<b>NOVITÀ DI PRODOTTO</b>			
	<b>Calispa</b> Polpa di datterino Nobile	<b>Giaguaro</b> La Datterina Vitale	<b>Italian Food-Gruppo Petti</b> "La Completa"
<b>Selling proposition</b>	Pomodorini datterini italiani, selezionati e lavorati dal fresco	Passata di datterini italiani gialli e rossi	Passata ai 6 pomodori provenienti da Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Lazio, Campania e Puglia
<b>Posizionamento</b>	Premium	Premium	Mainstream
<b>In commercio da</b>	Febbraio 2025	Maggio 2025	Gennaio 2025
<b>Formato</b>	Cluster 2x230 g	Bottiglia 690 g	Bottiglia 500 g

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





## **USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA**

Agosto 2025

## Pasta ripiena senza lattosio

A TuttoFood Fini ha presentato la nuova linea di pasta ripiena Senza Lattosio, nata per rispondere al 50% di italiani che soffrono di intolleranza al lattosio. Grazie a un processo produttivo dedicato e ad ingredienti selezionati come uova 100% italiane da allevamenti a terra e sfoglia ruvida, nel pieno rispetto della tradizione emiliana, nascono i Tortellini al prosciutto crudo, ripieni di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal sapore intenso, i Ravioli ricotta e spi-



I Ravioli mozzarella e pomodoro Senza Lattosio di Fini.

naci, cremosi e delicati, ma anche i Ravioli mozzarella e pomodoro, dal ripieno saporito, tutti proposti nel formato da 250 g.

Novità anche fra le golose Conserve della Nonna, marchio sinonimo di sapori genuini e autentici, fra cui spiccano il Ragù di Tonno, ricco (25% di tonno) e intenso, con un tocco di acciughe e pomodoro italiano, il Sugo alla Norma, con melanzane fritte a cubetti e ricotta salata, e la Caponata di Melanzane, con melanzane fritte, sedano, cipolle, olive e capperi, dal sapore lievemente agrodolce.

## Sughi e piatti pronti senza glutine

In occasione del salone TuttoFood di Milano De Angelis Food ha presentato in anteprima due novità, disponibili in commercio dal prossimo settembre 2025. La prima è la linea di "Sughi Terra De Angelis", pronti all'uso, ma realizzati con ingredienti genuini e ricette tradizionali, declinati in cinque varianti: Pesto alla genovese, Pesto alla genovese senza aglio, Sugo cacio e pepe, Ragù alla bolognese, Sugo ai funghi.

La seconda novità è rappresentata dalla gamma gluten free "C'è Pronto" di piatti pronti, che propone: Lasagna alla bolognese, Lasagna ricotta e spina-

ci, Tortellini panna, prosciutto cotto e piselli, Farfalle alla boscaiola, referenze che uniscono praticità, gusto e sicurezza alimentare per regalare il piacere della buona cucina italiana a chi ha esigenze specifiche legate al senza glutine.



Due referenze dei Sughi Terra De Angelis.

## Snack al cioccolato e burro d'arachidi

SRG International, società di distribuzione con sede nei Paesi Bassi, in collaborazione con The Hershey Company, annuncia l'ingresso di Reese's nel mercato ita-

liano: un goloso snack che unisce il sapore del cioccolato alla consistenza cremosa del burro di arachidi, proposto con vari formati delle sue iconiche "cups", barrette



La gamma degli snack Reese's arriva in Italia.

# Gruppo Fini, riaperto lo spaccio Tradizione e qualità nei nuovi locali

## In strada Albareto un punto vendita accanto alla sede storica

A Modena, in Strada Albareto 211, per gli amanti della buona tavola, martedì ha riaperto le porte dei suoi rinnovati ambienti: lo spaccio aziendale del Gruppo Fini, un punto vendita accanto alla sede storica dell'azienda che racchiude tutta l'eccellenza gastronomica firmata Fini e Le Conserve della Nonna. Un vero e proprio tempio del gusto dove tradizione, qualità e convenienza si incontrano.

All'interno dello spaccio è possibile trovare l'intera gamma dei prodotti del Gruppo Fini: pasta fresca ripiena e non, sughi, passate, marmellate, legumi, sottoli, sottaceti, condimenti e tante altre prelibatezze. Un assortimento completo che difficilmente si trova sugli scaffali della grande distribuzione e che rende questo punto vendita una tappa obbligata per chi cerca genuinità, varietà e risparmio, senza rinunciare alla qualità.

Tra gli scaffali del nuovo outlet campeggiano i marchi storici del Gruppo: da Fini, sinonimo di pasta fresca emiliana di altissimo livello, a Le Conserve della Nonna, specializzata in conserve preparate con ingredienti semplici e naturali. La selezione comprende anche prodotti vegan, senza lattosio e gluten free, pensati per rispondere alle esigenze alimentari più diverse. Uno degli aspetti più apprezzati dai



**Dove** Lo spaccio aziendale si trova in strada Albareto a Modena

clienti è proprio la possibilità di trovare in un solo punto vendita tutta la produzione del Gruppo, a prezzi convenienti e con promozioni frequenti. Questo spaccio rappresenta una vetrina diretta sul cuore produttivo dell'azienda, offrendo referenze anche introvabili nei supermercati.

Lo spaccio testimonia un legame forte con il territorio e la città ed esprime nella volontà del Gruppo Fini di valorizzare la tradizione locale.

Il Gruppo Fini SpA, socie-

tà 100 per cento 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. ●

20/08/2025  
 Pag. 98 N.8 - agosto 2025



diffusione:40000



© Riproduzione Riservata

**LE DIMENSIONI E I TREND DEL MERCATO** (maggio 2024 - maggio 2025)

VENDITE A VALORE (€)		VENDITE A VOLUME (Kg)		PREZZO MEDIO (€/Kg)	
Categoria	4.674.337.089	Categoria	979.730.359	Categoria	4,77
PL	1.910.105.205	PL	469.286.305	PL	4,07
Quota a valore PL	40,9%	Quota a volume PL	47,9%	Variazione	▲ +0,9%
				Variazione	▲ +1,1%

Totale Italia - fonte: elaborazione Food su dati NIQ

**EXECUTIVE SUMMARY**



**▲ PREMIUM**

La pl espande il proprio raggio d'azione nei segmenti a più alto valore aggiunto



**▲ INNOVAZIONE**

Convenienza sì, ma da sola non basta. Così la pl è sempre più attenta alle novità



**▼ CONSERVE ROSSE**

Un mercato maturo in cui la pl mantiene trend contenuti e in lieve calo a valore



**▼ TONNO IN LATTA**

Brusche frenate per le tipologie in latta: filetti, in olio e al naturale



**CONSERVE**

**CONSERVE VEGETALI DIMENSIONI E TREND DEI SEGMENTI** (maggio 2024 - maggio 2025)

Segmenti	Vendite a Valore €		Var. %		Quota a Valore	Vendite a Volume Kg		Var. %		Quota a Volume
	Categoria	PL	Categoria	PL	PL	Categoria	PL	Categoria	PL	PL
Frutta Conservata Naturale	10.203.039	6.145.410	-1,0	+3,1	3,9%	2.379.960	1.558.452	+3,5	+7,3	4,9%
Frutta Conservata Pura	103.585.395	35.217.928	+5,6	+2,2	22,2%	16.597.728	6.909.800	+4,1	+3,5	21,9%
Frutta Conservata Scioppata	44.535.470	26.117.903	-9,3	-13,6	16,5%	12.577.628	8.424.348	-10,8	-14,0	26,7%
Frutta sotto Spirito Altri	99.464	141	-24,9	36,7	0,0%	4.346	43	-27,4	+36,7	0,1%
Frutta Disidratata	44.006.503	17.895.479	+16,4	+32,6	7,5%	2.780.236	1.207.848	+13,1	+24,7	5,3%
Frutta Essicata	176.928.655	67.381.880	+7,0	+5,3	28,4%	19.060.827	7.197.202	+2,1	+0,1	31,4%
Frutta Ricoperta e Pralinata	16.503.935	3.861.410	+1,3	-9,7	1,6%	1.064.237	256.984	-13,2	-30,7	1,1%
Funghi Secchi 0-50 g	18.360.718	9.557.343	+1,3	-1,2	38,5%	182.334	103.340	+3,4	-1,0	31,8%
Funghi Secchi 101-250 g	676.313	7.207	+4,1	-0,7	0,0%	10.127	100	+5,2	-5,7	0,0%
Funghi Secchi 251-500 g	240.694	239.594	+3,2	+3,5	1,0%	58.859	58.843	+3,0	+3,0	18,1%
Funghi Secchi 51-100 g	5.563.396	1.615.827	+10,5	+19,9	6,5%	74.030	30.715	+6,7	+13,0	9,4%
Legumi Secchi - Altri Legumi	2.266.783	1.527.624	+9,4	+8,0	1,4%	632.941	441.283	+10,0	+11,2	1,6%
Legumi Secchi - Ceci	13.346.499	7.799.781	+5,1	+5,4	7,1%	3.582.121	2.274.528	+4,4	+5,2	8,3%
Legumi Secchi - Fagioli	27.099.205	15.002.141	+9,2	+10,5	13,7%	6.941.289	4.141.237	+10,3	+12,6	15,1%
Legumi Secchi - Fave	3.489.838	1.274.948	+9,6	+10,7	1,2%	871.656	346.486	+13,7	+14,4	1,3%
Legumi Secchi - Lenticchie	62.553.052	29.608.699	+6,4	+6,5	27,0%	15.318.111	8.813.720	+4,0	+4,9	32,0%
Legumi Secchi - Misto Legumi	817.717	308.433	-3,5	+22,4	0,3%	166.650	75.636	-2,0	+10,8	0,3%
Altri Leg.Veg. e Cer.Cons. Veg.Secchi	5.820.024	796.285	+1,7	+10,1	0,2%	410.026	88.573	+0,1	+3,4	0,1%
Altri Legumi Veg. e Cer. Con. Lenticchie	35.474.536	20.804.737	+7,2	+6,9	6,4%	15.751.764	11.405.072	+5,1	+4,6	11,8%
Altri Legumi Veg. e Cer. Cons Asparagi	3.725.615	1.319.382	-16,9	-37,9	0,4%	519.715	190.221	-22	-43,4	0,2%
Altri Legumi Veg. e Cer. Cons Capperi	9.821.426	5.573.607	+2,6	+4,9	1,7%	1.074.188	474.540	-1,5	+1,0	0,5%
Altri Legumi Veg. e Cer. Cons Funghi	14.655.883	9.195.093	+1,3	-0,5	2,8%	4.430.839	3.219.784	+2,5	+1,3	3,3%
Altri Legumi Veg. e Cer. Cons Tartufi	1.368.991	303.868	+9,7	+8,9	0,1%	23.117	1.858	+58,5	+10,8	0,0%
Altri Legumi Veg. e Cer. Cons Altri	55.887.477	13.830.661	+3,2	+11,9	4,3%	12.822.599	3.690.016	+4,6	+14,3	3,8%
Altri Legumi Veg. e Cer. Cons.Ceci	92.228.633	53.231.265	+1,0	+9,6	16,5%	39.174.306	27.139.696	+7,1	+6,1	28,1%
Altri Legumi Veg. e Cer. Cons.Fagiolini	14.400.685	10.112.663	-2,0	-3,6	3,1%	5.274.492	4.182.172	-9,7	-11,6	4,3%
Altri Legumi Veg. e Cer. Cons.Mais	89.437.159	47.835.855	-6,2	-5,0	14,8%	17.251.655	10.423.990	-6,1	-5,1	10,8%
Fagioli Conservati Altri Tipi	15.885.207	10.298.686	+4,1	+4,6	5,5%	6.014.173	4.259.444	-0,7	-1,7	5,1%
Fagioli Conservati Bianchi Spagna	10.910.621	9.360.800	+1,1	+0,4	5,0%	6.342.280	5.663.414	+0,7	-0,3	6,7%
Fagioli Conservati Borlotti	77.285.755	44.185.731	+1,8	+0,4	23,8%	35.268.926	24.002.458	+0,7	-0,3	28,5%
Fagioli Conservati Cannellini	77.344.234	46.490.663	+6,8	+5,5	25,0%	35.179.047	24.990.367	+4,2	+2,9	29,6%

continua a pagina 98

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



**CONSERVE**

segue da pagina 97

**CONSERVE VEGETALI DIMENSIONI E TREND DEI SEGMENTI** (maggio 2024 - maggio 2025)

Segmenti	Vendite a Valore €		Var. %		Quota a Valore	Vendite a Volume Kg		Var. %		Quota a Volume
	Categoria	PL	Categoria	PL	PL	Categoria	PL	Categoria	PL	PL
Fagioli Conservati Corona	4.505.543	1.666.888	+2,0	-10,2	0,9%	1.488.060	669.680	+0,1	-10,7	0,8%
Olive Miste	4.416.909	1.716.654	+9,1	+19,7	0,5%	266.513	80.946	-0,9	+0,8	0,2%
Olive Nere	76.346.774	42.046.991	+0,3	+3,5	13,2%	7.917.311	4.719.295	-4,7	+1,3	14,4%
Olive Ripiene/Condite	89.643.782	40.020.798	+9,7	+8,2	12,6%	7.037.241	3.090.727	+0,2	-3,1	9,4%
Olive Verdi	147.846.643	76.984.265	+3,6	+5,9	24,2%	17.550.928	10.212.360	-6,7	-5,3	31,2%
Piselli Conservati Fini	23.740.272	19.107.065	-3,6	-3,8	25,2%	8.104.286	6.874.019	-5,7	-6,5	25,2%
Piselli Conservati Finissimi	26.924.729	8.751.881	+2,9	-6,0	11,5%	7.282.786	2.982.689	+3,1	-8,3	10,9%
Piselli Conservati Medi	25.138.188	16.845.852	+7,7	+13,5	22,2%	11.870.507	9.078.415	+11,5	+16,4	33,3%
Sottaceti Altri Tipi	5.282.344	1.661.527	-0,7	-14,4	1,2%	656.331	299.186	-8,6	-10,9	1,6%
Sottaceti Capperi	23.010.370	15.488.528	-2,5	-2,2	11,6%	1.596.904	1.160.663	+0,1	+0,9	6,2%
Sottaceti Cetrioli	36.342.115	22.276.497	+4,7	+1,3	16,7%	6.331.647	4.378.842	+2,1	-0,5	23,3%
Sottaceti Cipolline	25.336.405	16.843.733	+0,1	+1,6	12,6%	3.800.013	2.655.687	-2,3	-0,2	14,1%
Sottaceti Giardiniera	25.400.944	13.386.387	+1,1	+0,7	10,0%	4.216.189	2.592.173	-2,1	-1,7	13,8%
Sottaceti Peperoni	18.267.974	12.263.846	+9,8	+16,0	9,2%	2.167.274	1.602.352	+8,8	+14,4	8,5%
Sottoli Altri	73.547.588	43.515.035	+8,5	+10,0	18,1%	10.630.832	6.201.593	+19,0	+9,3	18,9%
Sottoli Carciofini	79.693.184	54.279.330	+5,0	+10,1	22,6%	10.863.161	7.918.737	+9,8	+14,9	24,1%
Sottoli Funghi	77.566.605	45.734.878	+0,9	+3,8	19,1%	10.139.155	6.514.280	+3,3	+7,5	19,8%
Sottoli Ortaggi Misti	9.061.790	3.853.406	+0,5	+6,0	1,6%	1.187.989	543.316	+0,5	+7,7	1,7%
<b>Totale</b>	<b>1.637.830.541</b>	<b>866.265.561</b>	<b>+5,6</b>	<b>+6,8</b>	<b>52,9%</b>	<b>361.283.877</b>	<b>229.225.013</b>	<b>+0,2</b>	<b>+2,2</b>	<b>63,4%</b>

Totale Italia - fonte: elaborazione Food su dati NIQ

**CONSERVE ROSSE DIMENSIONI E I TREND DEI SEGMENTI** (maggio 2024 - maggio 2025)

Segmenti	Vendite a Valore €		Var. %		Quota a Valore	Vendite a Volume Kg		Var. %		Quota a Volume
	Categoria	PL	Categoria	PL	PL	Categoria	PL	Categoria	PL	PL
Concentrati di Pomodoro Lattina	10.381.970	1.112.081	-2,0	-15,1	-2,6%	1.913.331	300.196	-3,7	-18,1	-4,3%
Concentrati di Pomodoro Tubetto	31.192.625	11.064.211	+7,6	+14,1	25,9%	4.743.657	2.380.682	+5,6	+6,6	33,9%
Concentrati di Pomodoro Vetro	1.159.650	1.150.973	+9,8	+10,0	2,7%	370.216	369.651	+10,8	+10,9	5,3%
Passata di Pomodoro Bottiglia/Vaso	446.758.722	120.816.719	+1,9	-0,8	25,1%	269.063.653	81.759.261	+1,8	-1,2	27,3%
Passata di Pomodoro Brick	32.343.868	24.115.951	+1,9	-1,7	5,0%	28.892.065	22.304.957	+7,7	+5,0	7,5%
Passata di Pomodoro Lattina	2.049.417	878.640	-10,4	-10,3	0,2%	1.137.626	640.034	-8,0	-7,7	0,2%
Pelati e Pomodorini Lattina	121.226.665	51.894.684	-2,6	-1,9	41,7%	64.012.311	30.004.486	-0,2	+0,6	46,2%
Pelati e Pomodorini Vetro	3.359.849	2.134.973	-4,7	-2,0	1,7%	890.410	389.240	-3,0	-0,9	0,6%
Polpa di Pomodoro Brick	1.164.492	416.628	+17,5	+140,4	0,2%	1.133.673	657.623	+73,2	+440,7	0,7%
Polpa di Pomodoro Lattina	168.172.214	55.676.251	-4,1	-7,5	28,2%	78.496.069	31.247.804	-3,5	-4,2	33,0%
Polpa di Pomodoro Vetro	27.969.219	15.717.580	+5,1	+3,9	8,0%	15.201.315	10.503.949	+11,5	+12,5	11,1%
<b>Totale</b>	<b>845.778.689</b>	<b>284.978.693</b>	<b>+0,2</b>	<b>-1,7</b>	<b>33,7%</b>	<b>465.854.328</b>	<b>180.557.882</b>	<b>+1,3</b>	<b>+0,3</b>	<b>38,8%</b>

Totale Italia - fonte: elaborazione Food su dati NIQ



**CONSERVE**

**CONSERVE ITTICHE E DI CARNE DIMENSIONI E I TREND DEI SEGMENTI (maggio 2024 - maggio 2025)**

Segmenti	Vendite a Valore €		Var. %		Quota a Valore	Vendite a Volume Kg		Var. %		Quota a Volume
	Categoria	PL	Categoria	PL	PL	Categoria	PL	Categoria	PL	PL
Altre Conserve Animali nr	1.554.304	1.033.420	-11,2	-20,3	66,5%	146.242	113.193	-22,6	-28,2	77,4%
Altre Conserve Pesce Alici-Acclughe	147.569.503	68.317.815	+4,0	+7,5	19,3%	5.198.132	2.837.972	+4,3	+9,7	15,5%
Altre Conserve Pesce Altre Cons. Ittiche	6.271.319	4.202.095	+0,5	+9,9	1,2%	309.299	238.638	+2,3	+12,3	1,3%
Altre Conserve Pesce Gamberetti	390.822	238.802	+8,1	+57,6	0,1%	10.844	7.614	+26,0	+62,1	0,0%
Altre Conserve Pesce Polpa di Granchio	1.724.433	246.728	-5,7	+60,40	0,1%	69.902	7.729	-11,9	+64777	0,0%
Altre Conserve Pesce Salmone	42.655.246	23.011.036	-2,4	+6,1	6,5%	1.556.520	977.468	-1,2	+5,8	5,3%
Altre Conserve Pesce Sardine	15.886.097	6.742.374	-3,8	+0,9	1,9%	1.700.158	878.581	-4,6	+2,8	4,8%
Altre Conserve Pesce Sgombro	133.327.398	52.547.736	+5,4	+5,2	14,8%	8.863.718	3.781.553	+2,4	+3,4	20,7%
Altre Conserve Pesce Vongole	6.051.772	4.577.667	-2,9	+0,2	1,3%	602.662	479.846	-3,3	-1,0	2,6%
Carne in Scatola Con Gelatina	128.308.624	33.743.030	-7,5	-2,7	25,2%	10.732.917	3.591.759	-8,3	-3,0	31,5%
Pate e Spalmabili Salati Uht Altri	940.203	61.474	+7,5	-10,3	0,2%	50.627	4.033	+7,4	-10,9	0,2%
Pate e Spalmabili Salati Uht Carne	7.419.179	1.439.682	-1,7	+5,1	4,8%	516.299	137.841	-1,4	+5,1	8,4%
Pate e Spalmabili Salati Uht Pesce	21.328.759	5.369.781	-3,1	+4,6	18,1%	1.069.436	376.407	-2,6	+4,9	23,0%
Tonno Naturale Latta	134.830.216	72.884.047	+0,8	-1,5	40,5%	12.071.335	7.658.699	-1,1	-3,2	53,8%
Tonno Naturale Latta Filetti	4.202.797	3.129.917	-38,0	-47,7	1,7%	324.215	265.366	-50,9	-56,8	1,9%
Tonno Naturale Vaso Vetro	4.948.053	337.018	+18,3	-8,3	0,2%	244.374	21.717	+20,8	-1,8	0,2%
Tonno Naturale Vaso Vetro Filetti	36.024.299	11.194.144	+28,0	+35,3	6,2%	1.583.328	557.665	+29,0	+36,7	3,9%
Tonno Ricettato/Con Cont. Con Contorno	59.546.963	24.295.179	-19,4	+8,0	33,3%	5.588.036	3.114.725	-11,6	+9,8	49,8%
Tonno Ricettato/Con Contorno Ricettato	13.485.427	3.227.420	-8,0	+20,9	4,4%	669.342	279.099	-22,2	+13,3	4,5%
Tonno Sotto Olio Busta	14.049.641	8.047.560	+20,4	+20,5	0,6%	1.369.841	744.110	+13,7	+19,1	0,8%
Tonno Sotto Olio Latta	1.026.158.920	312.094.539	+0,5	-4,1	24,9%	75.905.704	26.476.076	-4,4	-7,9	30,2%
Tonno Sotto Olio Latta Filetti	8.964.573	1.896.406	-9,6	-22,2	0,2%	834.116	165.635	-12,2	-19,7	0,2%
Tonno Sotto Olio Latta Ventresca	1.058.433	789.754	-0,3	+11,1	0,1%	29.667	22.674	-2,3	+9,8	0,0%
Tonno Sotto Olio Vaso Vetro	15.870.406	7.190.169	+17,9	+46,6	0,8%	907.472	469.321	+17,2	+41,2	0,5%
Tonno Sotto Olio Vaso Vetro Filetti	187.744.479	44.004.075	+7,8	-0,6	3,5%	8.535.153	2.341.224	+4,6	-0,3	2,7%
Tonno Sotto Olio Vaso Vetro Ventresca	1.451.366	1.159.330	+40,2	+52,5	0,1%	39.353	32.151	+46,5	+62,7	0,0%
<b>Totale</b>	<b>2.021.763.322</b>	<b>691.782.100</b>	<b>+0,7</b>	<b>+0,0</b>	<b>34,2%</b>	<b>138.928.693</b>	<b>55.581.295</b>	<b>-3,2</b>	<b>-3,2</b>	<b>40,0%</b>

Totale Italia - fonte: elaborazione Food su dati NIQ

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

20/08/2025  
 Pag. 98 N.8 - agosto 2025



diffusione:40000

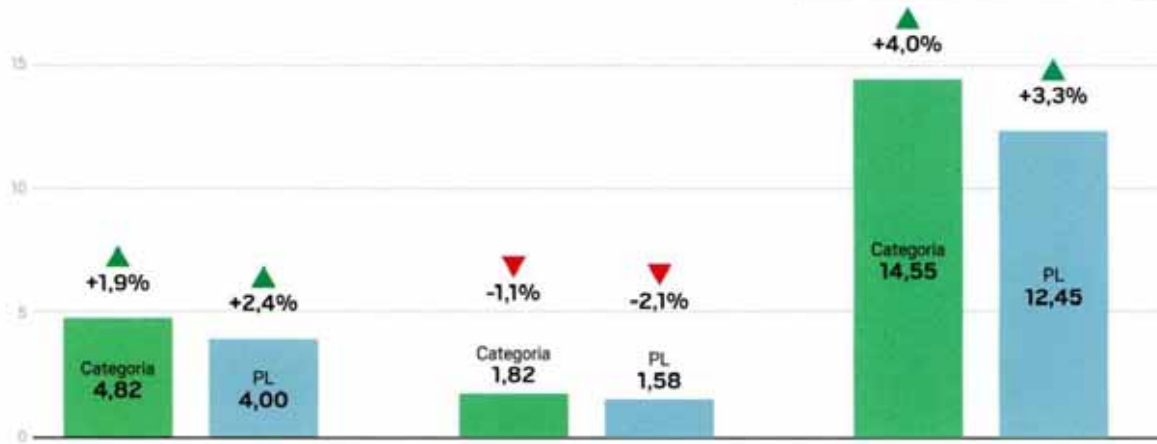
La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

**CONSERVE**

**CONSERVE VEGETALI**  
**PREZZO MEDIO (€/Kg)**  
 (maggio 2024 - maggio 2025)

**CONSERVE ROSSE**  
**PREZZO MEDIO (€/Kg)**  
 (maggio 2024 - maggio 2025)

**CONSERVE ITTICHE E DI CARNE**  
**PREZZO MEDIO (€/Kg)**  
 (maggio 2024 - maggio 2025)



Totale Italia - fonte: elaborazione Food su dati NIQ

**DENTRO I NUMERI**

La private label è una componente molto significativa del mercato delle conserve, sia in termini di valore che, in misura ancora maggiore, di volume, e sta vedendo un aumento del suo prezzo medio leggermente superiore a quello della categoria nel suo complesso.

La pl nel macro-segmento del pomodoro trasformato detiene una quota di mercato pari a quasi il 34% a valore e al 39% a volume, ma la sua performance complessiva in termini di crescita (a valore e volume) è leggermente negativa o molto contenuta. Tuttavia, questa media mostra dinamiche estremamente variegata tra i singoli segmenti. In alcuni a più alto tasso di innovazione, come concentrati tubetto/vetro e polpa brick, la pl mostra una crescita vigorosa, mentre in quelli più maturi come concentrati lattina, pelati lattina e polpa lattina in contrazione. Il prodotto Mdd detiene una posizione di forza indiscussa

nel comparto delle conserve vegetali con una quota di mercato maggioritaria e una crescita complessiva positiva. Anche in questo caso la performance aggregata nasconde significative differenze a livello di singoli segmenti, con aree di grande successo per la pl (legumi e sottoli) e altre in cui sta affrontando delle sfide o perdendo terreno (olive verdi, conserve mais, conserve asparagi).

Nelle conserve ittiche e di carne, la pl una quota significativa sia a valore (34,2%) che soprattutto a volume (40,0%), pur mostrando un leggero calo in linea con l'andamento generale (-0,0% a valore, -3,2% a volume). In particolare, nelle conserve ittiche mostra performance positive in alcuni segmenti innovativi o di nicchia (es. conserve in vetro, ventresca, tonno ricettato, polpa di granchio), oppure in altri come nel vetro e nei filetti, dove spesso la categoria è in

crescita o stabile, segnalando una possibile strategia di spinta verso segmenti premium. La pl mostra, invece, qualche difficoltà nei segmenti più tradizionali (es. tonno in lattina). Passando all'analisi dei prodotti conservati a base carne, la pl mantiene una quota elevata (25,2% a valore e 31,5% a volume) nel segmento della carne in scatola con gelatina. Le performance pur essendo in contrazione sono comunque migliori rispetto all'andamento generale dei consumi (-3,0% rispetto a un -8,3% a tot. Italia) e del fatturato (-2,7% vs -7,5%). Nel segmento del paté e spalmabili di carne la pl registra risultati positivi (+5,1% a valore e a volume), in controtendenza rispetto all'andamento generale del segmento a totale Italia che invece rallenta (-1,7% a valore e -1,4% a volume). Per quanto riguarda invece le altre conserve di carne, il segmento sta progressivamente uscendo di scena.



**TESTATE  
ONLINE**

Agosto 2025



**RB RASSEGNA BUSINESS**

INTERVISTE IMPRESE ASSOCIAZIONI PROFESSIONI BANDI MACROAMBIENT

26 Agosto 2025 Imprese Innovazione, Startup

## Urkah: la startup italiana che fidelizza i clienti con un sistema di reward trasparente e data-driven

*Urkah trasforma la pubblicità in un'interazione di valore, premiando l'attenzione dei consumatori e attirando l'interesse di grandi aziende.*

Di Redazione

2' di lettura

Urkah, l'applicazione che ridisegna la relazione tra brand e consumatori, introduce un nuovo media che premia l'attenzione delle persone invece di richiederla.

In pochi mesi dal lancio, più di **20.000 iscritti** hanno aderito e migliaia di scontrini sono stati processati. Questo rappresenta un nuovo modo di comunicare, nel rispetto della privacy e della totale trasparenza.

Le aziende cercano da sempre di costruire relazioni di valore con i propri clienti attraverso azioni di marketing mirate. Tuttavia, attirare l'attenzione senza risultare invadenti è una sfida. La tecnologia facilita le interazioni, ma le imprese desiderano un dialogo naturale e spontaneo. Urkah cambia questo paradigma, trasformando la pubblicità da interruzione a interazione.

**Fausto Ortolani**, founder e CEO di Urkah, ha dichiarato:

*"quando abbiamo creato il progetto avevamo un'idea precisa: dar vita a un nuovo e innovativo media capace di trasformare la comunicazione da interruzione a interazione di valore. In un mondo in cui la pubblicità è spesso percepita come noiosa e fastidiosa, Urkah disegna un modello che vuole incentivare l'attenzione delle persone, offrendo alle aziende un modo alternativo di farsi conoscere da clienti attuali e potenziali dando vita a una community che si autoalimenta costantemente".*

L'idea alla base di Urkah è semplice ma innovativa: è un sistema trasparente, rispettoso della privacy e meritocratico che ricompensa ogni interazione e ogni acquisto con dei punti che hanno un valore concreto e reale come buoni Amazon, buoni spesa o buoni benzina.

## Un modello vincente: le grandi aziende scelgono Urkah

Il valore del nuovo modo di comunicare proposto da Urkah è confermato dall'attenzione ricevuta dagli oltre **20.000 utenti** che l'hanno scaricata e dalle aziende che l'hanno scelta: **Red Bull**, Galbusera, Rigoni di Asiago, Bonomelli, Polenta Valsugana, Aia, Wudy, Cavit, Star Bottle, Consorcio, Valcolatte, Frosta, Caffé Motta, **Fini** Modena, Granoro, Equilibra.

**Fausto Ortolani** ha aggiunto:

*"questi importanti brand hanno dato fiducia a Urkah e hanno compreso quanto l'applicazione non sia soltanto una semplice piattaforma di rewarding, ma un partner strategico per dar vita a un processo di comunicazione più vero, efficace e data-driven che premia l'attenzione e la fedeltà di clienti già acquisiti e che permette di entrare in contatto con nuovi potenziali consumatori e fidelizzarli. Nei prossimi mesi, dopo aver ampliato notevolmente il numero di aziende al nostro fianco, saremo pronti per un'importante campagna di lancio su scala nazionale. Con i giusti partner a bordo puntiamo a realizzare tante idee divertenti e fuori dagli schemi, che possano realmente portare a un cambio di paradigma nella relazione consumatore-azienda. Gli obiettivi sono ambiziosi e i numeri rilevanti in termini di utenti, aziende, partner. Consolidare la presenza in Italia non rappresenta l'obiettivo ultimo, ma la rampa di lancio per poter andare oltre."*

© Riproduzione totale e parziale riservata

▼ Fonti e Note

Comunicato stampa Simona Gelosa

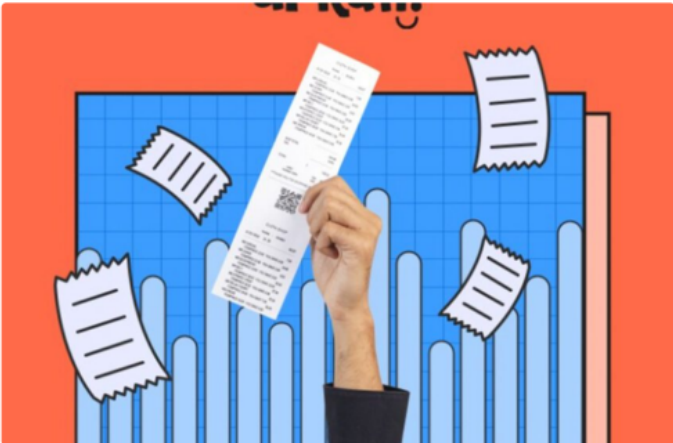
**FOCUS MO** media on line    AGENZIE    AZIENDE    CAMPAGNE MEDIA    EVENTI

---

Home > Tech > Urkah, l'applicazione che...

## Urkah, l'applicazione che ridisegna la relazione tra brand e consumatori: arriva un nuovo media che premia l'attenzione delle persone invece di richiederla

**TECH**    Redazione    Agosto 27, 2025



*In pochi mesi dal lancio sono già attivi più di 20.000 iscritti e sono già stati processati migliaia di scontrini. Un nuovo modo di comunicare, nel rispetto della privacy e della totale trasparenza.*

Le aziende, da sempre, cercano di costruire relazioni di valore con i propri clienti attraverso azioni di marketing e di comunicazione mirate. Non sempre, però, è possibile attirare la loro attenzione senza scadere nell'intromissione fastidiosa. Se da un lato la tecnologia rende più semplici e immediate le interazioni, dall'altro lato le imprese cercano un dialogo naturale e spontaneo, ma è estremamente complesso costruirlo se la pubblicità continua a basarsi sulla visibilità *che interrompe* e disturba. Soprattutto online, infatti, la pubblicità invade lo spazio degli utenti (pensiamo ai banner o ai vari video, ad esempio), ma con Urkah le cose, finalmente, cambiano.

“Quando abbiamo creato il progetto – precisa Fausto Ortolani, founder e CEO di Urkah, la prima app gratuita di rewarding in Italia dedicata ai beni di largo consumo – avevamo un'idea precisa: dar vita a un nuovo e innovativo media capace di trasformare la comunicazione da interruzione a interazione di valore. In un modo in cui la pubblicità è spesso percepita come noiosa e fastidiosa, Urkah disegna un modello che vuole incentivare l'attenzione delle persone, offrendo alle aziende un modo alternativo di farsi conoscere da clienti attuali e potenziali dando vita a una community che si autoalimenta costantemente”.

**Da interruzione a interazione: un nuovo modo di farsi ascoltare.** L'idea alla base di Urkah è semplice ma innovativa: è un sistema trasparente, rispettoso della privacy e meritocratico che ricompensa ogni interazione e ogni acquisto con dei punti che hanno un valore concreto e reale (buoni Amazon, buoni spesa o buoni benzina, ad esempio).

**Un modello vincente: le grandi aziende scelgono Urkah.** Il valore del nuovo modo di comunicare proposto da Urkah è confermato dall'attenzione che l'app ha già ricevuto dagli oltre 20.000 utenti che l'hanno scaricata e, soprattutto, dalle aziende che l'hanno scelta: Red Bull, Galbusera, Rigoni di Asiago, Bonomelli, Polenta Valsugana, Aia, Wudy, Cavit, Star Bottle, Consorcio, Valcolatte, Frosta, Caffé Motta, Fini Modena, Granoro, Equilibra.

“Questi importanti brand – aggiunge Fausto Ortolani – hanno dato fiducia a Urkah e hanno compreso quanto l'applicazione non sia soltanto una semplice piattaforma di rewarding, ma un partner strategico per dar vita a un processo di comunicazione più vero, efficace e data-driven che premia l'attenzione e la fedeltà di clienti già acquisiti e che permette di entrare in contatto con nuovi potenziali consumatori e fidelizzarli. Nei prossimi mesi, dopo aver ampliato notevolmente il numero di aziende al nostro fianco, saremo pronti per un'importante campagna di lancio su scala nazionale. Con i giusti partner a bordo puntiamo a realizzare tante idee divertenti e fuori dagli schemi, che possano realmente portare a un cambio di paradigma nella relazione consumatore-azienda. Gli obiettivi sono ambiziosi e i numeri rilevanti in termini di utenti, aziende, partner. Consolidare la presenza in Italia non rappresenta l'obiettivo ultimo, ma la rampa di lancio per poter andare oltre.”.



Redazione

27 agosto 2025 15:29

**ECONOMIA** ZONA INDUSTRIALE / STRADA ALBARETO, 211

## Riapre accanto allo stabilimento di Modena lo spaccio aziendale del Gruppo Fini

Sugli scaffali dell'outlet di strada Albareto tutti i prodotti a marchio Fini e Le Conserve della Nonna



**A** Modena, in Strada Albareto 211, il 26 agosto ha riaperto le porte dei suoi rinnovati ambienti lo spaccio aziendale del Gruppo Fini, un punto vendita accanto alla sede storica dell'azienda che racchiude i prodotti firmati Fini e Le Conserve della Nonna.

All'interno dello spaccio è possibile trovare l'intera gamma dei prodotti del Gruppo Fini: pasta fresca ripiena e non, sughi, passate, marmellate, legumi, sottoli, sottaceti, condimenti e tante altre prelibatezze. Un assortimento completo che difficilmente si trova sugli scaffali della grande distribuzione.

Tra gli scaffali del nuovo outlet campeggiano i marchi storici del Gruppo: da Fini, sinonimo di pasta fresca emiliana, a Le Conserve della Nonna, specializzata in conserve preparate con ingredienti semplici e naturali. La selezione comprende anche prodotti vegan, senza lattosio e gluten free, pensati per rispondere alle esigenze alimentari più diverse.

Uno degli aspetti più apprezzati dai clienti è proprio la possibilità di trovare in un solo punto vendita tutta la produzione del Gruppo, a prezzi convenienti e con promozioni frequenti. L'ambiente è curato, organizzato e pensato per offrire un'esperienza di acquisto piacevole e rilassata.

**GAZZETTA DI MODENA**

# Modena

MENU

CRONACA

ITALIA MONDO

SPORT

TEMPO LIBERO

VIDEO

SCUOLA 2030

CERCA

Modena &gt; Cronaca

Gastronomia

## Gruppo Fini, riaperto lo spaccio aziendale accanto alla sede storica



Lo spaccio del Gruppo Fini

In strada Albareto un punto vendita accanto all'insegna di tradizione e qualità: si possono acquistare la pasta fresca Fini e i prodotti de Le Conserve della Nonna

28 agosto 2025 15:39

2 MINUTI DI LETTURA

MODENA. A Modena, in strada Albareto 211, per gli amanti della buona tavola, martedì 26 agosto ha riaperto le porte dei suoi rinnovati ambienti lo spaccio aziendale del Gruppo Fini, un punto vendita accanto alla sede storica dell'azienda che racchiude tutta l'eccellenza gastronomica firmata Fini e Le Conserve della Nonna. Un vero e proprio tempio del gusto dove tradizione, qualità e convenienza si incontrano.

### Lo spaccio

All'interno dello spaccio è possibile trovare l'intera gamma dei prodotti del Gruppo Fini: pasta fresca ripiena e non, sughi, passate, marmellate, legumi, sottoli, sottaceti, condimenti e tante altre prelibatezze. Un assortimento completo che difficilmente si trova sugli scaffali della grande distribuzione e che rende questo punto vendita una tappa obbligata per chi cerca genuinità, varietà e risparmio, senza rinunciare alla qualità. Tra gli scaffali del nuovo outlet campeggiano i marchi storici del Gruppo: da Fini, sinonimo di pasta fresca emiliana di altissimo livello, a Le Conserve della Nonna, specializzata in conserve preparate con ingredienti semplici e naturali. La selezione comprende anche prodotti vegan, senza lattosio e gluten free, pensati per rispondere alle esigenze alimentari più diverse. Uno degli aspetti più apprezzati dai clienti è proprio la possibilità di trovare in un solo punto vendita tutta la produzione del Gruppo, a prezzi convenienti e con promozioni frequenti. Questo spaccio rappresenta una vetrina diretta sul cuore produttivo dell'azienda, offrendo referenze anche introvabili nei supermercati. Lo spaccio testimonia un legame forte con il territorio e la città ed esprime nella volontà del Gruppo Fini di valorizzare la tradizione locale.



## **USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA**

Settembre 2025



MERCATI | **DMM**

### UNA COMUNICAZIONE CROSSCANALE

**Gruppo Milo** lavora sul brand raccontando territorio, persone, processi e valori, utilizzando social, sito ufficiale, campagne adv e collaborazioni mirate, per dialogare con il pubblico B2c. «Nel B2b – fa sapere Giovanni Milo – curiamo la comunicazione su media trade e attività nei punti vendita. Il packaging ha un ruolo fondamentale: racconta la nostra filiera 100% pugliese, la selezione degli ingredienti e i metodi produttivi ispirati alle tecniche artigianali. In tv, infine, continua la campagna “La bontà è di casa”, che racconta la pluralità delle famiglie contemporanee, ricordandoci che esiste un luogo in cui ritrovarsi: la casa, con un piatto di pasta come simbolo di calore e condivisione».



zionale, come la pasta ai legumi o quella integrale». **Fabrizio Nucifora, brand sales & marketing director di Pasta Armando**, riscontra un forte interesse nei confronti dei prodotti realizzati con materia prima di origine italiana e del valore della trafilatura: «In particolare spiccano la crescente attenzione all'origine 100% italiana del grano e la valorizzazione dei singoli formati di pasta. L'italianità della materia prima è diventata un vero e proprio segmento di mercato a sé stante, sia sugli scaffali sia nelle scelte dei consumatori, così come la trafilatura al bronzo. La nostra pasta è nata premium già nel 2010 e si distingue per la trafilatura al bronzo e per essere prodotta esclusivamente con grano 100% della Filiera Armando. Il campo è coltivato nel rispetto di un rigoroso disciplinare che incentiva il conferimento di un grano dall'alto valore proteico e senza residui di pesticidi. Questo approccio ha portato alla certificazione “Metodo zero residui di pesticidi e glifosato”». I consumatori evolvono continuamente e la sfida, secondo **Carlo Aquilano, chief commercial officer di De Cecco**, è proprio quella di intercettarne le evoluzioni per conseguire nuovi vantaggi competitivi. Gli shopper,

DM MAGAZINE 67

### UNA CRESCITA NEI PRIMI MESI DEL 2025

Per **Rummo** i primi cinque mesi del 2025 sono stati molto positivi. «Secondo i dati NielsenIQ in nostro possesso – afferma Guido Veronese – in un mercato in leggera flessione l'azienda si è confermata una delle realtà più dinamiche del comparto della pasta di semola, registrando una crescita a volume del 4,4%. Un risultato ancora più positivo se si considera che Rummo ha la pressione promozionale più bassa del competitive set. A livello di gruppo, l'azienda ha chiuso il 2024 con una crescita a doppia cifra del fatturato, arrivato a quota 229 milioni di euro».



infatti, ricercano paste con peculiarità e caratteristiche differenti, con trafile e performance di livello superiore: «Il crescere del trend "home cooking", sviluppatosi nel post pandemia, ha determinato nuove dinamiche di consumo, in particolare da parte degli appassionati della cucina, alla ricerca di pasta dalle prestazioni superiori, versatili, caratterizzate da trafile che presentino dei connotati precisi. Proprio per intercettare questi trend di consumo, l'azienda ha lanciato nel 2023-2024 due nuove linee di pasta, I Grandi e I Regionali, mentre nel 2024 è stata lanciata la gamma Chef Edition, che sarà interessata da un importante allargamento assortimentale. Oggi è ancora più necessario che il trade e l'industria studino insieme e con grande attenzione questi cambiamenti per coglierne tutte le opportunità».

### LA PASTA FRESCA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Nel segmento della pasta fresca, i consumatori non perdono l'interesse per i sapori autentici, prestando attenzione alle proposte dedicate a chi ha specifiche esigenze alimentari. Anche qui, inoltre, è ribadita l'importanza di prodotti tracciati, con un focus sui formati ridotti. **Alice Galli, marketing e communication director di Scoiattolo - Raviolificio di famiglia**, evidenzia l'importanza di valorizzare il connubio tra tradizione e innovazione, nelle ricette e nei formati: «C'è un'apertura verso nuove proposte e abbinamenti originali, ma a patto che i gusti siano ben definiti e riconoscibili. Si cercano ingredienti



**MERCATI | DMM**

non banali, capaci di arricchire l'offerta con ripieni che vadano oltre la tradizionale base di carne. È proprio in questa direzione che nasce l'omaggio alle nostre origini, ossia alla cucina di nonna Ebe. Parallelamente, continua il desiderio di stupire con proposte innovative, capaci di offrire nuove esperienze di gusto anche nella cucina di casa. Ed è con questo spirito che nascono i Giganti, ravioli brevettati nel processo industriale con un maxi-formato da 10x8 cm e il 65% di cremoso ripieno di alta qualità». I consumatori richiedono prodotti gustosi ma bilanciati e facilmente digeribili; questa esigenza, secondo **Veronica Iannarella, responsabile marketing di Gruppo Fini**, non è stata pienamente soddisfatta negli ultimi anni dalla categoria della pasta ripiena: «Basti pensare che l'intolleranza al lattosio oramai interessa circa il 50% della popolazione, considerando non solo chi ne soffre in maniera effettiva, ma anche chi ha semplicemente difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati. Fini risponde a questa esigenza con il lancio di una gamma di pasta fresca ripiena senza lattosio, proponendo un'alternativa che coniuga la tradizione emiliana con le esigenze alimentari moderne, a un prezzo accessibi-

**LAVORARE SULLA PRESENZA A SCAFFALE**

**Garofalo** continua a lavorare sul branding e innanzitutto sulla presenza a scaffale. «Cerchiamo di rendere sempre vivo e innovativo il prodotto – afferma Emidio Mansi –; in questi anni siamo intervenuti costantemente sul packaging come strumento di comunicazione, dal tempo di cottura alle iniziative con Marvel, dal progetto di sostenibilità "Impatto Zero" a "Garofalove" e continueremo a farlo con "Tuo Garofalo". Per il resto continuiamo a essere istituzionali nella comunicazione tabellare e non convenzionali in quella digital».

### RACCONTARE UN PROGETTO DI FILIERA

**Granoro** valorizza la linea premium Dedicato-Filiera 100% Puglia. «Raccontiamo i plus distintivi della pasta – fa sapere Giorgio Acconciacioco – realizzata con grano duro pugliese, proveniente da una filiera agricola certificata, coltivata senza l'uso di glifosato, lavorata con tecnologie produttive all'avanguardia, che ci permettono di offrire un prodotto dalla tenuta in cottura eccellente, dal sapore autentico e dalla consistenza superiore. Ci muoviamo con una strategia a 360 gradi. Siamo presenti sui principali canali digitali e social, ma anche attraverso campagne televisive, attività pubblicitarie out-of-home e iniziative speciali mirate».



le». **Giovanni Milo, supply chain manager del Gruppo Milo**, sottolinea l'importanza della tracciabilità anche nel segmento della pasta fresca e dell'adozione di packaging sostenibili, pensati per ridurre l'impatto ambientale e rispondere alle esigenze di un pubblico sempre più attento, concentrandosi, inoltre, sui nuovi formati. «Cresce la domanda di soluzioni pratiche e su misura delle famiglie con temporanee. Per questo abbiamo sviluppato Casa Milo Centoventicinque, la gamma di pasta fresca monoporzione, pensata per single e coppie senza figli che vogliono gustare un prodotto sempre fresco, risparmiare tempo e denaro ed evitare gli sprechi».■

### SCHEDE PRODOTTI

#### PASTIFICIO ATILIO MASTROMAURO GRANORO/GRANORO DEDICATO

**Nome prodotto:** Spaghetti "Due minuti" n.194

**Caratteristiche:** spaghetti di semola di grano duro 100% pugliese, con scanalatura brevettata. Pronti in 2 minuti, ideali risottati o bolliti, tenaci e ricchi di gusto.



#### RAVIOLIFICIO LO SCOIATTOLO/ SCOIATTOLO - RAVIOLIFICIO DI FAMIGLIA

**Nome prodotto:** Tortelli con Zucca e Parmigiano Reggiano

**Caratteristiche:** dalla ricetta segreta dei tortelli, fatti in casa da nonna Ebe, nasce questo nuovissimo ripieno. La dolcezza della zucca ben si fonde alla sapidità del Parmigiano Reggiano Dop. Formato da 6,5x6,5 cm.



#### RUMMO

**Nome prodotto:** Gnocchi di patate

**Caratteristiche:** gnocchi morbidi e appetitosi con il sapore delicato delle patate fresche 100% italiane e una rigatura accentuata per catturare ed esaltare i condimenti. Confezionati in pratici cartoni auto espositori da 8 pezzi, per facilitare l'esposizione a scaffale.





## AGROMONTE

### Pioniere nell'uso del pomodorino



**GIORGIO ARESTIA**  
AMMINISTRATORE  
DELEGATO DI AGROMONTE

» Per il 2025 Agromonte si aspetta una crescita a doppia cifra grazie a un assortimento ampio e distintivo che valorizza la materia prima e i metodi artigianali di trasformazione. Pioniere

in Italia nella produzione della Salsa Pronta di Citiegino, l'azienda trasforma pomodorino siciliano, colto solo in estate e trasformato a poche ore dalla raccolta, senza utilizzare concentrato, coloranti e conservanti. Il messaggio di naturalità nella produzione è rimarcato dalle confezioni in vetro nell'iconica bottiglietta della birra, tradizionalmente usata nelle case per contenere la salsa appena fatta. Agromonte investe costantemente in sostenibilità ambientale, con la coltivazione dei pomodori in terreni locali, abbattendo le emissioni legate al trasporto. Forti investimenti in comunicazione, con la campagna O Venite in Sicilia sui principali media tradizionali e qualche incursione sul digitale, dove, sulle piattaforme social, Instagram e TikTok, parla di tradizione in chiave moderna e coinvolgente. Le novità prodotto riguardano la gamma horeca che si compone di 9 referenze. Quest'anno l'impresa festeggia il 25esimo anniversario di attività del brand. Nel 2024 l'azienda ha registrato un bilancio produttivo con un incremento del +35% della materia prima proveniente da terreni di proprietà.

## VALGRÌ

### Nuove varianti come salse gourmet



**GIUSEPPE COPPOLA**  
RESPONSABILE  
COMMERCIALE DI VALGRÌ

» La sostenibilità, anche nel pack, è al centro dell'attenzione del brand Valgrì, fondata dalla famiglia Coppola. «La capacità di ascoltare i bisogni dei consumatori e di

adattarsi rapidamente alle tendenze emergenti rappresenterà il vero vantaggio competitivo -riflette Giuseppe Coppola, responsabile commerciale Valgrì-. Le tendenze e le prospettive del mercato delle conserve rosse stanno evolvendo verso un maggiore orientamento alla qualità, alla sostenibilità e all'innovazione. Sempre più consumatori cercano prodotti naturali, biologici e con meno conservanti, spingendo i produttori a sviluppare conserve di alta qualità, spesso certificate e provenienti da filiere etiche. In parallelo si stanno affermando nuove varianti di conserve, come salse gourmet, senza zuccheri aggiunti o con ingredienti funzionali, per rispondere alle esigenze di nicchie di mercato più esclusive». Le aziende stanno puntando su segmentazioni regionali per adattare l'offerta alle diverse preferenze locali, valorizzando prodotti di alta qualità come conserve Dop, Igp o biologiche. Vengono introdotte nuove linee e formati di packaging per rispondere alle richieste di mercato, accompagnate da campagne di comunicazione che coinvolgono i social media, influencer e eventi promozionali.

## CONSERVE DELLA NONNA

### Filiera corta di pomodoro emiliano



**LORENZA BARETTI**  
BRAND MANAGER DI LE  
CONSERVE DELLA NONNA

Le Conserve della Nonna da sempre punta sulla provenienza del pomodoro, utilizzando esclusivamente quello dell'Emilia-Romagna raccolto a poca distanza dallo stabilimento, con la garanzia di una filiera corta e controllata. E sulla qualità del prodotto finito grazie al particolare processo produttivo, che consente di ottenere un prodotto particolarmente denso e corposo, dalla grana grossolana e casereccia, con un'alta resa in cucina. «Le nostre passate sono risultate per 5 anni consecutivi vincitrici del Quality Award, un premio attribuito direttamente dai consumatori all'assaggio del prodotto -fa notare Lorenza Baretto, brand manager Le Conserve della Nonna-. Dal punto di vista delle novità di prodotto abbiamo in cantiere per quest'anno alcuni progetti nella categoria delle passate: puntiamo a rafforzare ancora di più il legame col territorio». I piani di comunicazione sono incentrati sull'awareness e sul trial di prodotto. «Stiamo lavorando in particolare modo su due fronti: sul punto di vendita, con attività dedicate a migliorare la visibilità a scaffale, a favorire il sell-out e il cross-selling tra le varie categorie in cui Le Conserve della Nonna è presente, e sui canali social con food creator e influencer specializzati».

Le Conserve della Nonna da sempre punta sulla provenienza del pomodoro, utilizzando esclusivamente quello dell'Emilia-Romagna raccolto a poca distanza dallo stabilimento, con la garanzia di una filiera corta e controllata. E sulla qualità del prodotto finito grazie al particolare processo produttivo, che consente di ottenere un prodotto particolarmente denso e corposo, dalla grana grossolana e casereccia, con un'alta resa in cucina. «Le nostre passate sono risultate per 5 anni consecutivi vincitrici del Quality Award, un premio attribuito direttamente dai consumatori all'assaggio del prodotto -fa notare Lorenza Baretto, brand manager Le Conserve della Nonna-. Dal punto di vista delle novità di prodotto abbiamo in cantiere per quest'anno alcuni progetti nella categoria delle passate: puntiamo a rafforzare ancora di più il legame col territorio». I piani di comunicazione sono incentrati sull'awareness e sul trial di prodotto. «Stiamo lavorando in particolare modo su due fronti: sul punto di vendita, con attività dedicate a migliorare la visibilità a scaffale, a favorire il sell-out e il cross-selling tra le varie categorie in cui Le Conserve della Nonna è presente, e sui canali social con food creator e influencer specializzati».

RETAIL & INDUSTRIA

## AGRISICILIA



**SOFIA MAMMANA**  
AMMINISTRATORE UNICO  
DI AGRISICILIA

» Nel comparto confetture e marmellate la strategia di Agrisicilia è puntare sulle nicchie di mercato e sulle eccellenze Made in Sicily. «Le marmellate di agrumi incidono solo il 10% sul totale confetture ma, con una distribuzione ponderata media di 7,7% nel 2024, la nostra marmellata di Arancia rossa di Sicilia igp, il mix di Agrumi, la marmellata di Arancia di Ribera dop stanno riscuotendo successo -fa sapere Sofia Mamma-

na, amministratore unico di Agrisicilia-. Proponiamo un assortimento forte e referenze specifiche, che solo chi ha expertise negli agrumi può offrire». L'ultima novità è la linea 0 Zuccheri, di cui fa parte anche la crema spalmabile al pistacchio.

## VALSOIA



» Nel mercato di confetture e marmellate l'offerta di Santa Rosa comprende cinque linee: le Classiche, le Delizie e le Morbide, nel formato da 600 g per chi utilizza il prodotto in ricetta, e le più innovative Zero Zuccheri Aggiunti e Fibra e Frutta. La linea a zero zuccheri aggiunti ha registrato un incremento del +38,2% a sell-out, confermando l'importanza di continuare a investire in prodotti innovativi oltre che nel consolidamento dei pilastri storici. Alla linea quest'anno si è aggiunta la referenza Ananas, che unisce l'assenza di zuccheri aggiunti al ridotto apporto calorico. La linea Fibra e Frutta è stata invece lanciata a inizio anno in risposta al crescente interesse per le fibre.

ativi oltre che nel consolidamento dei pilastri storici. Alla linea quest'anno si è aggiunta la referenza Ananas, che unisce l'assenza di zuccheri aggiunti al ridotto apporto calorico. La linea Fibra e Frutta è stata invece lanciata a inizio anno in risposta al crescente interesse per le fibre.

## GRUPPO FINI

» Con Le Conserve della Nonna l'obiettivo dell'azienda è offrire prodotti buoni come fatti in casa. Per questo fra le linee proposte spicca quella realizzata solo con frutta dell'Emilia-Romagna (Prugna, Ciliegia, Pera, Amarena, Pesca e Mela cotogna), raccolta a pochi km dallo stabilimento e con altissime percentuali di frutta. Non mancano altri gusti tradizionali come Albicocca, Fragola e Arancia, sempre realizzati con frutta e zucchero italiani, percentuali di frutta tra le più alte del mercato e un processo produttivo tradizionale.

«Siamo vincitori del Quality Award per il 6° anno consecutivo (dal 2020 al 2025)» sottolinea Lorenza Baretto, brand manager Le Conserve della Nonna.



## VIS



**GIORGIO VISINI**  
AMMINISTRATORE  
DELEGATO DI VIS

» Il portafoglio di confetture di Vis è variegato e ha come minimo comun denominatore l'alta percentuale di frutta presente nel prodotto. «Con la nostra marca offriamo linee sia nel comparto convenzionale, sia in quello light. Il segmento delle confetture light, in particolare, negli ultimi anni ha trovato una buona profondità di scaffale e sta ancora performando molto bene» spiega Giorgio Visini, amministratore delegato di

Vis. In parallelo, è stato dato spazio alla mid di gamma medio/alta, che negli ultimi anni è cresciuta di quota. Anche in questo caso l'azienda propone varie declinazioni di ricetta e di formato.



RETAIL & INDUSTRIA

## FINI

### Senza lattosio la nuova frontiera



**VERONICA IANNARELLA**  
RESPONSABILE  
MARKETING DI GRUPPO  
FINI

» Il gruppo realizza per l'80% il suo fatturato sul mercato nazionale, dove si caratterizza per una proposta cross che comprende la pasta fresca (a brand Fini) e passate, sughi, pesti (a marca Le Conserve della Nonna) che **hanno sostenuto una crescita di fatturato del +48% in 5 anni**. Il 2025 è l'anno del lancio di una grande novità per il mercato della pasta ripiena, una gamma innovativa di pasta fresca ripiena senza lattosio, proponendo un'alternativa che coniuga la tradizione della pasta fresca emiliana con le esigenze alimentari moderne, con un prezzo accessibile. **La linea si presenta come una soluzione non solo per gli intolleranti ma per tutti. Comprende tre referenze di pasta fresca ripiena**, ognuna realizzata con formaggi delattosati e un processo produttivo dedicato: Tortellini al prosciutto crudo, Ravioli ricotta e spinaci o mozzarella e pomodoro, in confezioni da 250 g, tutte realizzate con ingredienti premium, con uova e farine italiane. Il gruppo favorisce un incremento costante delle esportazioni verso nuovi mercati e un rafforzamento della presenza internazionale. Alla prossima fiera Anuga verrà presentata una nuova architettura di gamma e cinque nuovi prodotti di pasta fresca ripiena.

## RANA

### Mettere le regioni in ricetta



» Pastificio Rana è oggi tra i principali player sul mercato internazionale dei prodotti alimentari freschi, tra cui la pasta, liscia e ripiena, gnocchi, come pure sughi e piatti pronti. Con un portfolio di oltre 1.800 referenze, commercializza i propri prodotti in 65 Paesi al mondo e, partita come picco-

la realtà familiare con 35 collaboratori, ora è una realtà che conta oltre 3.500 persone impiegate in sette stabilimenti, cinque in Italia e due ubicati negli Stati Uniti. Dal 2007 l'azienda è entrata anche nel mondo della ristorazione, con un format di show-cooking e piatti preparati al momento in una cucina a vista, con 20 ristoranti distribuiti in tutt'Italia. Tra le novità, la nuova gamma di ravioli freschi in Edizione Limitata, disponibile in quattro ricette ispirate alle tradizioni culinarie di Campania, Liguria, Lazio e Lombardia. Si tratta di ravioli con ripieno di gamberi, mozzarella e scorza di limone di Sorrento igp; ravioli con ripieno di pesto alla genovese; ravioli con ripieno di carciofi, guanciale e pecorino romano dop e ravioli con ripieno di bresaola della Valtellina igp e stracchino. Lanciate in occasione del Giro d'Italia e inconfondibili nel loro packaging rosa, come la storica maglia della gara ciclistica, le confezioni nel formato da 250 grammi saranno in vendita sino a ottobre.

## SCOIATTOLO

### Capacità di produzione raddoppiata

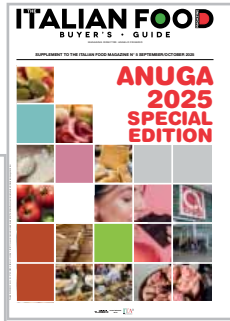


**ANTONIO DE SARLO**  
DIRETTORE COMMERCIALE  
ITALIA DI SCOIATTOLO

» Scoiattolo è un'azienda familiare varese, specializzata nella produzione di pasta fresca ripiena e liscia. Da oltre 40 anni, e tre generazioni, unisce la cura e il saper fare artigianale delle origini al-

la capacità di esplorare e innovare, portando sulle tavole italiane e internazionali un prodotto in continua evoluzione. Grazie alla sua massiccia presenza sul segmento pasta fresca nel canale gdo, Scoiattolo ha chiuso il 2024 con un fatturato di circa 65 milioni di euro e stima di raggiungere i 72 milioni a fine 2025, grazie all'importante processo di rebranding e riposizionamento del marchio e delle linee assortimentali sul mercato italiano, le significative innovazioni di prodotto e di processo industriale che rafforzano la distintività del brand, l'apertura del nuovo stabilimento con l'avvio di 4 nuove linee produttive, nonché l'espansione verso nuovi mercati e aree di business.

È così che l'attuale area produttiva di 12.000 mq, raddoppierà la propria superficie grazie a un secondo impianto in via di completamento entro fine anno, e altrettanto si pensa delle 100 tonnellate medie di produzione giornaliera. Con 250 ricette e 30 differenti formati di pasta, Scoiattolo esporta in più di 40 mercati al mondo. L'azienda opera anche in private label.



**ANUGA SPECIAL EDITION**

**AGROMONTE**

www.agromonte.it



**AGROMONTE GOLD TIN - VINTAGE COLLECTION**

A vintage-style gold tin celebrating the Sicilian land, the history of the Agromonte brand, and Sicilian cherry tomatoes. Also available in a limited-edition version with a special logo. Inside, an assortment of Sicilian products (which may vary depending on seasonal availability or stock levels).

**Ingredients**

- Ready-to-Use Sauce: Cherry tomato (97%), extra virgin oil, salt, carrot, onion, basil, celery, sugar.
- Artichoke Bruschetta: Artichokes (63%), sunflower seed oil, salt, wine vinegar, garlic, chili pepper. Antioxidant: ascorbic acid.
- Cherry Tomato Bruschetta: Dried and crushed cherry tomatoes (70%), sunflower oil, salt, basil, garlic, red chili pepper. Acidifier: citric acid. Antioxidant: ascorbic acid.
- Olive & Cherry Tomato Bruschetta: Green olives (65%), sunflower seed oil, dried cherry tomatoes (15%), wine vinegar, salt, garlic, chili pepper. Acidity regulator: citric acid. Antioxidant: ascorbic acid.
- Sicilian Pesto: Dried cherry tomatoes (45%), sunflower seed oil, basil (15%), salt, chili pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid. Antioxidant: ascorbic acid.

**Packaging details**

Salsa pronta: 330g; Bruschetta: 100g; Pesto: 100g. Recyclable tin and glass jars

**Shelf life**

Ready-to-Use Sauce: 1 year  
Bruschetta and Pesto: 2 years

**Hall: 11.2 - Booth: F029**

**MADAMA OLIVA**

www.madamaoliva.it



**FRUTTINO**

Five high level olives to offer the consumer a high standard line, perfect for different tastes and consumption modes. A fresh product, natural, without preservatives, packaged in transparent tray for maximum visibility.

**Packaging details**

Plastic boxes size: 140 and 160g

**Shelf life**

1 year, dry

**Hall: 5.1 - Booth: A018**

**F.LLI POLLI**

www.polli.it



**GUSTOSO**

The sweetness of cherry tomatoes meets the richness of sun-dried tomatoes giving life to a full-bodied flavor sauce. With less than 6% of fat.

**Ingredients**

Cherry tomato pulp\*62%, double tomato paste\* 8.5%, carrots, sunflower oil, dried tomatoes 5%, basil 3%, sugar, salt, onion powder, natural basil flavoring, garlic, rice flour, black pepper, acidity regulator: lactic acid. \*Origin: Italy. May contain nuts, peanuts, celery, milk, and soy.

**Packaging details**

90g x 2 jar format, in a space-saving, waste-free package

**Shelf life**

36 months

**International certifications**

UNI EN ISO 9001:2008, BRC, IFS. The Polli basil supply chain is certified CSQA - ISO22005 cert. n. 71049 - DTP035 cert. n. 71050

**Hall: 11.2 - Booth: E20**

**NOVA FUNGHI**

www.novafunghi.it



**EGGPLANT SAUCE PASTA AND BRUSCHETTA**

The eggplant sauce, with its touch of grilled eggplant, enhances the flavor of vegetables, evoking the sun of Mediterranean regions. It is ideal for first courses, but can also be paired with meat, roasts, sandwiches, and omelets.

**Ingredients**

Grilled aubergines 60%, sunflower oil, water, rice starch, salt, garlic, flavourings, dehydrated onion, pepper, smoke flavouring.

**Packaging details**

140g + 190g + 540g

**Shelf life**

48 months

**Hall: 5.2 - Booth: C15**

**GRUPPO FINI - LE CONSERVE DELLA NONNA**

www.leconserveellanonna.it



**TOMATO PASSATA WITHOUT SALT**

Only tomatoes from Emilia-Romagna, grown close to the Group's factory and processed fresh to preserve their flavour and nutritional properties.

**Ingredients**

Tomato.

**Packaging details**

Glass jar 420g. Simple and elegant graphics maximize shelf impact, with a blue claim clearly highlighting the lack of salt.

**Shelf life**

48 months

**International certifications**

BRC, IFS

**Hall: 5.1 - Booth: C062**

**RIZZOLI EMANUELLI**

www.rizzoliemanuelli.com



**ANCHOVIES IN RIZZOLI SAUCE**

The symbol of the Rizzoli household since 1906. Packaged in the golden tin, these anchovies are distinguished by their unique sauce, a blend of spices and aromas with sweet and sour notes. This is a secret recipe, passed down orally only to the family's firstborn, who alone knows the precise ingredients, quantities, and cooking process. The sauce is combined with premium Engraulis encrasicolus anchovies. Today, as in the past, every step is carried out by hand, respecting the ancient tradition.

**Ingredients**

Anchovies (Engraulis encrasicolus), extra virgin olive oil, wine vinegar, tuna, wine, sugar, mustard, spices carrots, onions, salt.

**Packaging details**

Golden tin 90g

**Shelf life**

22 months

**Hall: 11.2 - Italian Pavilion - Booth: N125 (B048a)**



**IN PRATICA**

**Equilibrio sensoriale**

2,79 € la confezione da 190 g (14,69 € al kg)

GRUPPOFINI.IT



**LE CONSERVE DELLA NONNA**

Venduto in vasetto di vetro richiudibile, questo ragù si presenta di colore giustamente scuro e omogeneo. All'assaggio mostra un profumo piacevole e intenso, un gusto rotondo e molto equilibrato tra dolcezza e sapidità, senza eccessi acidi. La scelta del pomodoro semi concentrato (53%) rende la consistenza piacevole e il

27% di carne (17% bovino, 10% suino) risulta ben distribuito e percepibile in bocca. In deroga alla tradizione più rigida, troviamo la presenza (non invasiva) di aglio e pepe, così come in luogo dell'olio evo viene usato quello di girasole. In 100 g di ragù: 9,3 g di grassi - 2,7 g di carboidrati - 5,8 g di proteine, 129 kcal.

**Ingredienti biologici**

3,49 € la confezione da 200 g (17,45 € al kg)

ALCENERO.COM



**ALCE NERO**

Con il 29% di carne bovina proveniente da allevamenti biologici certificati e un condimento a base di pomodoro (59%), carota, cipolla e sedano, questo ragù si distingue per la scelta di materie prime controllate e naturali. L'uso esclusivo di carne bovina, senza miscelazione con suino, gli conferisce un gusto più delicato e lineare, in cui emergono note

leggere e una minore untuosità. Il colore è brillante, la consistenza avvolgente, il profumo fresco. L'olio utilizzato è quello extravergine d'oliva a dare una nota ancora più piacevole. Il pepe e l'alloro non disturbano ma danno note leggere. Il prezzo è elevato ma adeguato alla qualità. In 100 g di ragù: 4,1 g di grassi - 4 g di carboidrati - 7,5 g di proteine, 85 kcal.

**Qualità/prezzo ok**

2,15 € la confezione da 2 x 180 g (5,97 € al kg)

CARREFOUR.IT



**CARREFOUR**

Venduto in confezione doppia di due lattine, questo ragù contiene ben il 35% di carne con un mix bovino-suino (bovino 20%, suino 15%). L'aspetto è invitante, di colore scuro, mentre il gusto si segnala per il buon equilibrio: carne e pomodoro (presente come doppio concentrato) si integrano senza prevaricare, con un soffritto percepibile. La consistenza

è densa ma non asciutta. Tra gli ingredienti, figurano acqua, olio di semi di girasole, amido modificato di mais e una punta di zucchero ma l'insieme, pur discostandosi un po' dalla ricetta tradizionale, è riuscito. Il prezzo è il più basso tra i prodotti testati. In 100 g di ragù: 6,4 g di grassi - 4,2 g di carboidrati - 7,8 g di proteine, 108 kcal.

**Rispetta la tradizione**

3,69 € la confezione da 180 g (20,50 € al kg)

CARREFOUR.IT



**TERRE D'ITALIA**

Con il 36,3% di carne di bovino adulto e il 21,2% di pancetta fresca di suino, questo ragù è quello che più si avvicina alla ricetta depositata. La quantità di carne bovina è davvero elevata così come quella della pancetta. L'olio utilizzato è l'extravergine d'oliva, le verdure sono quelle tipiche (cipolla, carota, sedano) e il pomodoro è presente in forma di

doppio concentrato. All'assaggio è il ragù più ricco: colore intenso, profumo pieno e sapore avvolgente. La consistenza è cremosa ma con pezzetti di carne distinti, che restituiscono la sensazione del ragù fatto in casa. Il prezzo è elevato, ma coerente con la qualità. In 100 g di ragù: 16 g di grassi - 2,4 g di carboidrati - 11 g di proteine, 200 kcal

PASTA > PLAYERS

# Gruppo Fini alimenta lo sviluppo

ARCHIVIATO CON OTTIMI RISULTATI IL PRIMO SEMESTRE 2025, È IN FASE DI LANCIO IL REBRANDING DI FINI E CONSERVE DELLA NONNA, CHE SARÀ ACCOMPAGNATO DA NUMEROSE NOVITÀ DI PRODOTTO

di Leonardo Rastelli

Il 2025 si sta dimostrando un anno molto dinamico per Gruppo Fini che, con il marchio FINI, nel primo semestre ha performato meglio del mercato: +8,3% vs +5,0% a volume, con una conseguente crescita di quota e un dato simile a valore (fonte: Circana progressivo giugno 2025 - tot. Italia i+s+lsp).

"Il risultato è guidato da un'attenzione costante alle dinamiche di mercato, alla qualità dei nostri prodotti e ai bisogni dei consumatori. Con il marchio Conserve della Nonna usciamo da una campagna pomodoro 2024 piuttosto complicata e abbiamo appena avviato la nuova campagna 2025 che porterà importanti novità nel pomodoro ma anche in altri comparti. A conferma della nostra vocazione a lavorare materie prime fresche e del territorio", afferma Veronica Iannarella, Direttore marketing Gruppo Fini.

## LA LINEA SENZA LATTOSIO

Il 2025 ha visto una grande innovazione con il lancio della nuova linea di pasta ripiena Fini Senza Lattosio. Pensata per chi è intollerante al lattosio o ha difficoltà a digerirlo o privilegia prodotti senza lattosio, la gamma include tre referenze: Tortellini al prosciutto crudo, Ravioli ricotta e spinaci, e Ravioli mozzarella e pomodoro, tutti realizzati con formaggi delattosati, processi produttivi dedicati e ingredienti di alta qualità secondo la tradizione emiliana. "Con questa novità - spiega Iannarella -, Fini risponde alle esigenze moderne dei consumatori, ampliando la propria offerta con una linea di prodotti gustosi e arricchendo un segmento fino a oggi dalle opzioni limitate. Il lancio sta andando molto bene, abbiamo inserito il prodotto nelle insegne che coprono il 35% della distribuzione e registra delle



Veronica Iannarella, Direttore marketing Gruppo Fini

ottime rotazioni sui punti vendita". Nel frattempo, Conserve della Nonna sta completando la distribuzione del Ragù di Tonno e della Caponata di Melanzane. E sono in arrivo altre novità nei comparti del pomodoro e dei condimenti pasta. Tutto questo senza dimenticare una serie di iniziative tese a rafforzare il legame con il territorio, come la sponsorship della Mezza Maratona d'Italia a Modena o l'apertura dello stabilimento di Ravarino (Mo) per accogliere le famiglie dei dipendenti in una giornata di visita.

## IL RILANCIO DEL BRAND FINI

Da ottobre il Gruppo sarà sul mercato con il rilancio completo del Marchio Fini, caratterizzato da una nuova architettura di gamma, una nuova immagine e nuove referenze per rafforzare ulteriormente il legame con una lunga storia che nasce da Telesforo Fini nel 1912 e arriva a oggi. A questo si affiancheranno importanti attività di sostegno di comunicazione multi canale. "A breve lanceremo anche una nuova immagine grafica del marchio Conserve della Nonna, rivista nell'ottica di valorizzare al meglio le distintività dei nostri prodotti - annuncia Iannarella -. Sono previsti nuovi lanci, frutto anche della collaborazione con gli agricoltori del territorio e del lavoro del nostro reparto R&S nella creazione di ricette buone e gustose, fatte come si farebbero in casa". ■

© Riproduzione Riservata





03/09/2025  
Pag. 32 N.7/8 - ago/set 2025

Grocery & Consumi

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



**Campo D'Oro**  
Francesco Martucci



**De Nigra**  
Luca e Michela De Nigra



**De Cecco**  
Il team



**Agrovit**  
Feliciano Mottino e Antonietta Pesare



**Farabella**  
Charlotte Tsamou



**Farchioni**  
Livio Rotini



**Felicetti**  
Riccardo Felicetti



**Fratelli Costanzo**  
Da sinistra, Gaetano e Agostino Costanzo



**Fratelli Mantova**  
Da sinistra, Agostino Mantova e Adriano Mantova



**Fratelli Pelli**  
Da sinistra, Nicolò Graudo e Davide Meli



**Gruppo Fiat**  
Francesco Forletta



**Arte Bianca**  
Antonella Napolitano



**Il Pastale**  
Da sinistra, Natalia Kola, Fabio Turbala, Roberto Zarzavski e Giorgia Ruggeri



**La Dorla**  
Da sinistra, Mike Ricciardi e Diego Nobile



**Fiorani**  
Giuseppe Fiorani



**Le Bertà**  
Da sinistra, Giacinto Carapelli e Massimo Spinelli



**Punta Armando**  
Da sinistra, Andrea Murbarini, Mauro Anzu e Fabrizio Napolitano



**Martini Rossi**  
Lo staff



**RasoGargano**  
Da sinistra, Giuseppe Stasi e Lino Laudiero



**Sacla**  
Elena Bertolini



**Rummo**  
Lo staff



**Pedon**  
Paolo Pedon

GROCCERIECONSUMI #7/8 - AGOSTO/SETTEMBRE 2025

**ECONOMIA**

Il prodotto de Le Conserve della Nonna coltivato a ridosso della sede

**Il Gruppo Fini innova a Ravarino grazie al pomodoro lungo d'Emilia**di **Giovanni Medici**

Nel bel mezzo della Pianura Padana nasce la passata fatta con il pomodoro lungo d'Emilia. Siamo a Ravarino, dove si trova lo stabilimento de Le Conserve della Nonna (Gruppo Fini).

«Una novità assoluta che porta sulle tavole italiane il frutto di un progetto unico e di una filiera trasparente e tracciabile – ha spiegato l'azienda – il pomodoro lungo d'Emilia nasce da una varietà speciale, selezionata da Le Conserve della Nonna per ridare spazio al gusto pieno e inconfondibile dei pomodori di una volta. La sua forma allungata, la polpa soda e il sapore dolce e intenso lo rendono perfetto per ottenere preparazioni ricche, profumate e dalla resa straordinaria in cucina».

Questo pomodoro cresce in un'area limitata di pochi ettari, proprio a ridosso dello stabilimento di via Confine. A coltivarlo sono alcuni agricoltori selezionati, custodi di un sapere tramandato da ge-

nerazioni e impegnati a rispettare i tempi della natura.

La raccolta avviene nel momento perfetto di maturazione, per preservare tutte le caratteristiche organolettiche

del frutto e la lavorazione avviene entro poche ore, per non disperdere né la freschezza né il profumo.

Per chi volesse saperne di più sulla passata di pomodoro

lungo d'Emilia l'etichetta del prodotto propone un Qr code attraverso il quale si possono guardare interviste, video e immagini: una sorta di mini-sito dedicato ai campi, i metodi di coltivazione, la raccolta, la trasformazione e con le testimonianze degli agricoltori.

«Il pomodoro lungo d'Emilia è un progetto di filiera corta e certificata – ha aggiunto l'azienda – che permette di scoprire il percorso del prodotto, dall'origine fino alla lavorazione. La linea propone passata di pomodoro lungo d'Emilia, salsa pronta, sugo di pomodoro e sugo al basilico. Con questo progetto, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio legame con l'Emilia e con i suoi valori: rispetto per la terra, con selezione di varietà pregiate e coltivazione in aree limitate, valorizzazione dei produttori locali grazie alla collaborazione con agricoltori fidati e ad una filiera trasparente».

«Con il pomodoro lungo d'Emilia vogliamo offrire un prodotto che non sia solo

buono, ma che racconti una storia vera – ha dichiarato Lorenza Baretta, brand manager de Le Conserve della Nonna – Dietro ogni vaso c'è un pezzo di Emilia, c'è il lavoro di chi coltiva con passione e il nostro impegno per preservare la qualità e la tradizione. È un progetto che parte dalla terra e arriva dritto al cuore dei consumatori».

Il Gruppo Fini, società al 100% italiana di proprietà dal 2007 della Holding Carisma, è un'azienda che conta oggi circa 150 dipendenti, circa 70 milioni di euro di fatturato, in crescita, ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo. Le Conserve della Nonna, in particolare è uno

dei suoi marchi e ha compiuto da poco cinquant'anni. Il 20% di ciò che esce dai cancelli di Ravarino (dove si producono anche le paste fresche ripiene a marchio Fini) finisce all'estero.

Oltre a questo stabilimento il gruppo ne ha un altro a Sora, nel frusinate (per la pa-

sta secca, marchio Maestri Pastai Bettini, acquisito alcuni anni fa), mentre ad Albareto di Modena hanno invece sede gli uffici.



**La procedura**  
Il pomodoro è raccolto a pochi metri dallo stabilimento



**La manager Baretta**  
«Dietro ogni vaso c'è il lavoro di chi coltiva con passione e l'impegno per qualità e tradizione»

**La novità**  
Nell'etichetta è presente un codice Qr per conoscere la storia del prodotto con interviste filmate e immagini



18/09/2025  
Pag. 10

DailyMedia

## Aziende Le Conserve della Nonna rinnova l'immagine con Goodmind

Le Conserve della Nonna, storico marchio con sede a Ravarino (MO), presenta una veste grafica pensata per essere ancora più riconoscibile a scaffale e per raccontare con immediatezza ciò che lo rende unico: qualità, semplicità e autenticità. La nuova immagine, firmata dall'agenzia Goodmind, ha tradotto in segni, colori e materiali i valori che da sempre accompagnano l'azienda: illustrazioni acquarellate che

rimandano alla manualità e alla cura tipiche della lavorazione artigianale, protagoniste del pack, come protagonisti sono gli ingredienti all'interno del vasetto, denominazione chiara e leggibile, per offrire al consumatore un'esperienza di acquisto semplice e intuitiva. La texture di fondo effetto materico evoca il calore della tradizione e il fascino delle buone preparazioni domestiche, mentre i claim evidenziano in modo di-

retto i plus di ogni referenza, dalla selezione degli ingredienti alla filiera corta. Ogni vasetto vuole riportare alla mente il profumo della cucina di casa, le conserve fatte a mano, le ricette tramandate. La nuova immagine sarà adottata progressivamente su tutte le linee di prodotto. Per il marchio è in programma anche comunicazione sui social (LinkedIn a breve per il trade, oltre che FB e Instagram più avanti per il consuma-



tore) e altre attività on field in fase di finalizzazione, a cui si aggiungono attività sui pdv con degustazioni.

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





**TESTATE  
ONLINE**

Settembre 2025

NOVITÀ

## Fini amplia la linea di pasta fresca senza lattosio con i nuovi Girasoli robiola e speck



Fini annuncia una novità che arricchisce la linea di pasta fresca ripiena senza lattosio: i nuovi Girasoli robiola e speck, disponibili da ottobre 2025. L'azienda, punto di riferimento nel settore, conferma così il proprio impegno nell'innovazione e nella risposta a un mercato in continua crescita.

### L'incontro tra robiola delattosata e speck

La nuova ricetta unisce la cremosità della robiola delattosata, ingrediente molto richiesto dai consumatori, con il sapore deciso dello speck, salume in forte trend positivo nella pasta ripiena. Ne nasce un formato scenografico e generoso che esalta gusto e originalità, senza rinunciare alla qualità tipica del marchio.

### Una gamma che cresce e si arricchisce

I nuovi Girasoli si aggiungono a una linea già composta da tre referenze: i Tortellini al prosciutto crudo, i Ravioli ricotta e spinaci e i Ravioli mozzarella e pomodoro. Tutti i prodotti sono realizzati con farine e uova 100% italiane da galline allevate a terra e confezionati nel formato da 250 g. L'intera gamma è studiata per offrire massima digeribilità, senza rinunciare al piacere del gusto.

### L'impegno di Fini nel lactose free

L'intolleranza al lattosio riguarda circa il 50% della popolazione italiana. Con questa linea, Fini risponde alla crescente domanda con un processo produttivo dedicato, certificato e sicuro, capace di garantire qualità, sicurezza alimentare e tradizione gastronomica.

### Una storia di tradizione e innovazione

Fondata nel 1912 a Modena come salumeria-gastronomia, Fini è cresciuta fino a diventare un moderno pastificio con oltre 100 dipendenti ed esportazioni in 30 Paesi. Dal 2019 parte di Holding Carisma, il Gruppo Fini SpA continua a valorizzare il patrimonio della tradizione emiliana portando nel mondo il meglio del Made in Italy, come racconta anche [Food Affairs](#).



# ALIMENTANDO

## IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

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



### Le Conserve della Nonna presenta il primo 'Pomodoro lungo d'Emilia'

10 Settembre 2025 - 11:19 | Categorie: Grocery, Ortofrutta | Tag: Gruppo Fini, le conserve della nonna, passata pomodoro, pomodoro, Pomodoro lungo d'Emilia

Modena – **Le Conserve della Nonna (Gruppo Fini)** presenterà a ottobre il **Pomodoro lungo d'Emilia**, una varietà speciale coltivata nel cuore dell'**Emilia-Romagna**, caratterizzata da polpa soda, grana grossa e dolcezza naturale. Il Pomodoro lungo d'Emilia cresce in un'area limitata a pochi passi dallo stabilimento modenese ed è curato da pochi agricoltori selezionati. La raccolta avviene al giusto grado di maturazione e la lavorazione viene fatta entro poche ore, preservando gusto, profumo e freschezza. Come sottolineano dall'azienda, la filiera è tracciata e raccontata attraverso un QR code in etichetta.

Con questo progetto, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio legame con l'Emilia e con i suoi valori: rispetto per la terra, con selezione di varietà pregiate e coltivazione in aree limitate, valorizzazione dei produttori locali grazie alla collaborazione con agricoltori fidati, una filiera trasparente per cui il consumatore sa esattamente da dove viene il pomodoro, innovazione nella tradizione con la selezione di una varietà specifica coltivata con tecniche moderne.

La gamma comprende 'Passata', 'Salsa pronta', 'Sugo di pomodoro' e 'Sugo al basilico'. Tutte le referenze vantano un packaging di alta qualità: vaso premium, capsula opaca, etichetta elegante con l'illustrazione del pomodoro e dell'agricoltore.



## DEGUSTA

HOME NEWS - DEGUSTA TV - LA RIVISTA CONTATTI Q

Ultim'ora 10 Settembre 2025 4 Minuti

# FINI amplia la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio

Gf L



... e arrivano i nuovi **Girasoli Robiola e Speck**

La storica azienda di Modena, simbolo di tradizione e qualità, conferma la sua capacità di innovare e sorprendere con una nuova ricetta golosa e inclusiva, pronta a conquistare un mercato in forte crescita.



Dopo il successo del lancio a febbraio della **prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio**, FINI torna con una novità pensata per i palati più curiosi e attenti: i nuovi **Girasoli Robiola e Speck senza lattosio**. Questa nuova referenza nasce dalla selezione di un formaggio delattosato molto richiesto dal mercato e dal suo incontro con lo speck, salume in forte trend positivo nel segmento della pasta ripiena. Il risultato è il formato **Girasoli dal gusto ricco e differenziante che arricchisce la gamma senza lattosio già in distribuzione**.

Come per tutte le referenze della linea, la qualità è garantita da farine e uova 100% italiane da galline allevate a terra. Disponibili **da ottobre 2025**, in confezione da **250 g**, i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio rappresentano un ulteriore passo avanti nella missione FINI di offrire **pasta fresca di qualità, adatta a tutti**, senza rinunciare al piacere del gusto. Con un'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% della popolazione italiana, FINI continua infatti a offrire una risposta concreta a un'esigenza sempre più diffusa. Grazie a un **processo produttivo dedicato**, ogni referenza è sicura, certificata e studiata per soddisfare non solo gli intolleranti ma anche chi semplicemente **ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati**, senza rinunciare al gusto.

Con l'introduzione di questa novità, la linea FINI Senza Lattosio si arricchisce di **una quarta referenza che affianca i tre grandi classici già apprezzati dai consumatori**:

**Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250 g)** – ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto autentico e intenso.

**Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250 g)** – cremosi e delicati, con ricotta delattosata e spinaci selezionati.

**Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250 g)** – un connubio fresco e saporito della tradizione italiana.

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  
Strada Albareto, 211  
41122 Modena (MO)  
Tel. +39 059 25 91 11  
www.gruppofini.it



HOME>CS FINI PASTA FRESCA AMPLIA L'INNOVATIVA OFFERTA DEL SENZA LATTOSIO CON I GIRASOLI ROBIOLA E SPECK



FOOD&BEVERAGE CUCINA SALONI ▾ EVENTI ▾ TRAVELLING CORPORATE ▾

SETTEMBRE 10, 2025 - BORDERLINE SRL

# CS FINI PASTA FRESCA AMPLIA L'INNOVATIVA OFFERTA DEL SENZA LATTOSIO CON I GIRASOLI ROBIOLA E SPECK

Dopo il successo del lancio a febbraio della prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio, FINI torna con una novità pensata per i palati più curiosi e attenti: i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio. Questa nuova referenza nasce dalla selezione di un formaggio delattosato molto richiesto dal mercato e dal suo incontro con lo speck, salume in forte trend positivo nel segmento della pasta ripiena. Il risultato è il formato Girasoli dal gusto ricco e differenziante che arricchisce la gamma senza lattosio già in distribuzione.

Come per tutte le referenze della linea, la qualità è garantita da farine e uova 100% italiane da galline allevate a terra. Disponibili da ottobre 2025, in confezione da 250 g, i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio rappresentano un ulteriore passo avanti nella missione FINI di offrire pasta fresca di qualità, adatta a tutti, senza rinunciare al piacere del gusto. Con un'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% della popolazione italiana, FINI continua infatti a offrire una risposta concreta a un'esigenza sempre più diffusa. Grazie a un processo produttivo dedicato, ogni referenza è sicura, certificata e studiata per soddisfare non solo gli intolleranti ma anche chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati, senza rinunciare al gusto.

Con l'introduzione di questa novità, la linea FINI Senza Lattosio si arricchisce di una quarta referenza che affianca i tre grandi classici già apprezzati dai consumatori:

Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250 g) - ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto autentico e intenso.

Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250 g) - cremosi e delicati, con ricotta delattosata e spinaci selezionati.

Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250 g) - un connubio fresco e saporito della tradizione italiana.

[Leggi tutto](#)

**FOTOGALLERY (3)** Login to download





HOME>NASCE IL PRIMO POMODORO LUNGO D'EMILIA, UNA NOVITÀ ASSOLUTA DI FILIERA PRESENTATA DA CDN



FOOD&BEVERAGE CUCINA SALONI ▾ EVENTI ▾ TRAVELLING CORPORATE ▾

SETTEMBRE 10, 2025 - BORDERLINE SRL

# NASCE IL PRIMO POMODORO LUNGO D'EMILIA, UNA NOVITÀ ASSOLUTA DI FILIERA PRESENTATA DA CDN

Il Pomodoro Lungo d'Emilia nasce da una varietà speciale, selezionata da Le Conserve della Nonna per ridare spazio al gusto pieno e inconfondibile dei pomodori di una volta. La sua forma allungata, la polpa soda e il sapore dolce e intenso lo rendono perfetto per ottenere preparazioni ricche, profumate e dalla resa straordinaria in cucina.

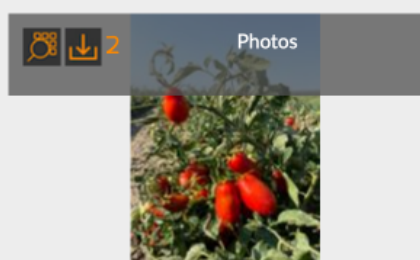
Questo pomodoro cresce in un'area limitata di pochi ettari, proprio a ridosso dello stabilimento di lavorazione. A coltivarlo sono alcuni agricoltori selezionati, custodi di un sapere agricolo tramandato da generazioni e impegnati a rispettare i tempi della natura. La raccolta avviene nel momento perfetto di maturazione, per preservare tutte le caratteristiche organolettiche del frutto e la lavorazione avviene entro poche ore, per non disperdere freschezza e profumo.

Il progetto "Pomodoro Lungo d'Emilia" è una vera storia: attraverso interviste, video e immagini, Le Conserve della Nonna racconta i volti e le mani che curano ogni pianta. Il consumatore potrà entrare in questa storia grazie a un QR code in etichetta che conduce a un mini-sito dedicato con contenuti esclusivi: i campi, i metodi di coltivazione, la raccolta, la trasformazione e le testimonianze degli agricoltori. Il Pomodoro Lungo d'Emilia è un progetto di filiera corta e certificata che permette di scoprire il percorso del prodotto, dall'origine fino alla lavorazione.

Anche il packaging parla di qualità e artigianalità. La nuova Passata di Pomodoro Lungo d'Emilia 420g si distingue per un'immagine premium e raffinata: vaso elegante con capsula opaca, etichetta dal design pulito, con illustrazione del pomodoro protagonista e dell'agricoltore, il racconto sul retro che introduce alla storia del prodotto, un QR code per approfondire l'origine e la lavorazione. Questo approccio fonde estetica e sostanza, sottolineando la cura artigianale con cui ogni confezione viene realizzata. La linea "Pomodoro Lungo d'Emilia" comprende Passata 420g, Salsa pronta 330g, Sugo di pomodoro 330g, Sugo al basilico 330g. Ogni referenza custodisce lo stesso segreto: un pomodoro che nasce e cresce solo nel cuore dell'Emilia, mantenendo la stessa attenzione alla materia prima e alla tracciabilità, offrendo al consumatore la possibilità di portare in cucina il vero sapore dell'Emilia.

[Leggi tutto](#)

**FOTOGALLERY (2)** Login to download





HOME ARTE & CULTURA ASSAGGI & GUSTI AUTO & MOTO EVENTI & INIZIATIVE NOTIZIE TURISMO VIDEO



Girasoli Robiola e Speck

[Assaggi e gusti](#) [Home e news](#)

## FINI AMPLIA LA PRIMA LINEA DI PASTA FRESCA

10/09/2025 - [NatoconlaValigia](#)

**FINI AMPLIA LA PRIMA LINEA DI PASTA FRESCA RIPIENA SENZA LATTOSIO: ARRIVANO I NUOVI GIRASOLI ROBIOLA E SPECK.**

LA STORICA AZIENDA DI MODENA, SIMBOLO DI TRADIZIONE E QUALITÀ, CONFERMA LA SUA CAPACITÀ DI INNOVARE E SORPRENDERE CON UNA NUOVA RICETTA COLOSA E INCLUSIVA, PRONTA A CONQUISTARE UN MERCATO IN FORTE CRESCITA.



FINI Tortellini Prosciutto Crudo Senza Lattosio

Dopo il successo del lancio a febbraio della **prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio**, FINI torna con una novità pensata per i palati più curiosi e attenti: i nuovi **Girasoli Robiola e Speck senza lattosio**. Questa nuova referenza nasce dalla selezione di un formaggio delizioso molto richiesto dal mercato e dal suo incontro con lo speck, salume in forte trend positivo nel segmento della pasta ripiena. Il risultato è il formato **Girasoli dal gusto ricco e differenziante che arricchisce la gamma senza lattosio già in distribuzione**.



FINI Ravioli Ricotta e Spinaci Senza Lattosio

Come per tutte le referenze della linea, la qualità è garantita da farine e uova 100% italiane da galline allevate a terra. Disponibili da **ottobre 2025**, in confezione da **250 g**, i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio rappresentano un ulteriore passo avanti nella missione FINI di offrire **pasta fresca di qualità, adatta a tutti**, senza rinunciare al piacere del gusto. Con un'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% della popolazione italiana, FINI continua infatti a offrire una risposta concreta a un'esigenza sempre più diffusa. Grazie a un processo produttivo dedicato, ogni referenza è sicura, certificata e studiata per soddisfare non solo gli intolleranti ma anche **chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati**, senza rinunciare al gusto.



FINI Ravioli Pomodoro e Mozzarella Senza Lattosio

Con l'introduzione di questa novità, la linea FINI Senza Lattosio si arricchisce di **una quarta referenza che affianca i tre grandi classici già apprezzati dai consumatori**:

**Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio** (250 g) - ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto autentico e intenso.

**Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio** (250 g) - cremosi e delicati, con ricotta deliziosa e spinaci selezionati.

**Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio** (250 g) - un connubio fresco e saporito della tradizione italiana.

Il **Gruppo Fini SpA**, società 100% italiana di proprietà di Holding Carlama, 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. La Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze boiche di tutte le regioni italiane, offre passate, sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



## Fini amplia la gamma di pasta fresca senza lattosio con i Girasoli Robiola e Speck



*La storica azienda modenese continua a innovare nel segmento del "free from" lanciando una nuova ricetta che unisce tradizione e attenzione alle esigenze dei consumatori.*

Di Redazione

2' di lettura

Fini continua a espandere il proprio assortimento nel settore dei prodotti senza lattosio, introducendo i Girasoli Robiola e Speck. Forte del successo ottenuto con il lancio della sua prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio, l'azienda storica di Modena presenta una nuova proposta culinaria che combina un formaggio delattosato molto richiesto dal mercato con lo speck, un salume in crescita nel settore. I nuovi Girasoli offrono un sapore ricco e distintivo, mantenendo gli standard qualitativi che contraddistinguono il marchio, come l'utilizzo di farine e uova 100% italiane, provenienti da galline allevate a terra, il formato da 250 g e un packaging coerente con il resto della gamma.

Disponibili da ottobre 2025, i Girasoli Robiola e Speck vanno ad aggiungersi alle tre varianti già presenti nella linea: Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio, Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio e Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio. Questa mossa conferma la capacità di Fini di innovare, rispondendo alla crescente domanda di prodotti senza lattosio senza compromettere il gusto e la tradizione.

Dopo il lancio della prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio, Fini presenta i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio, pensati per soddisfare i palati più esigenti. Questa nuova referenza nasce dalla combinazione di un formaggio delattosato, molto apprezzato dal mercato, e dello speck, un salume in espansione nel settore della pasta ripiena. Il risultato è un formato di Girasoli con un gusto ricco e distintivo, che va ad arricchire la gamma senza lattosio già disponibile.

Con l'introduzione di questa novità, la linea Fini Senza Lattosio si amplia con una quarta referenza che si aggiunge ai tre classici già apprezzati dai consumatori:

- **Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250 g)** - ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto autentico e intenso.
- **Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250 g)** - cremosi e delicati, con ricotta delattosata e spinaci selezionati.
- **Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250 g)** - un connubio fresco e saporito della tradizione italiana.



## OTTICHE PARALLELE MAGAZINE

Cultura a 360° a portata di click – Una voce libera nel mondo della cultura – La rivista condanna fermamente ogni forma di violenza, sia verbale che fisica, e si impegna a promuovere il rispetto, il dialogo e la dignità di ogni persona.

NON SOLO CIBO E VINO

# Le Conserve della Nonna presenta il primo “Pomodoro Lungo d’Emilia”, l’eccellenza che nasce nel cuore dell’Emilia Romagna



Commenta Ripubblica Abbonati

Data: 11 settembre 2025

0 Commenti

Riceviamo e pubblichiamo

Tempo di lettura: 4 minuti – 705 parole

“ Tradizione, qualità e legame con la terra: la storica azienda di Modena annuncia il lancio di una novità assoluta che porta sulle tavole italiane il frutto di un progetto unico e di una filiera trasparente e tracciabile. Polpa soda, grana grossa e dolcezza naturale rendono questo pomodoro ideale per ricette ricche e vellutate.

Il Pomodoro Lungo d’Emilia nasce da una varietà speciale, selezionata da Le Conserve della Nonna per ridare spazio al gusto pieno e inconfondibile dei pomodori di una volta. La sua forma allungata, la polpa soda e il sapore dolce e intenso lo rendono perfetto per ottenere preparazioni ricche, profumate e dalla resa straordinaria in cucina.

Questo pomodoro cresce in un’area limitata di pochi ettari, proprio a ridosso dello stabilimento di lavorazione. A coltivarlo sono alcuni agricoltori selezionati, custodi di un sapere agricolo tramandato da generazioni e impegnati a rispettare i tempi della natura. La raccolta avviene nel momento perfetto di maturazione, per preservare tutte le caratteristiche organolettiche del frutto e la lavorazione avviene entro poche ore, per non disperdere freschezza e profumo.



Il progetto “Pomodoro Lungo d’Emilia” è una vera storia: attraverso interviste, video e immagini, Le Conserve della Nonna racconta i volti e le mani che curano ogni pianta. Il consumatore potrà entrare in questa storia grazie a un QR code in etichetta che conduce a un minisito dedicato con contenuti esclusivi: i campi, i metodi di coltivazione, la raccolta, la trasformazione e le testimonianze degli agricoltori. Il Pomodoro Lungo d’Emilia è un progetto di filiera corta e certificata che permette di scoprire il percorso del prodotto, dall’origine fino alla lavorazione.

Anche il packaging parla di qualità e artigianalità. La nuova Passata di Pomodoro Lungo d’Emilia 420g si distingue per un’immagine premium e raffinata: vaso elegante con capsula opaca, etichetta dal design pulito, con illustrazione del pomodoro protagonista e dell’agricoltore, il racconto sul retro che introduce alla storia del prodotto, un QR code per approfondire l’origine e la lavorazione. Questo approccio fonde estetica e sostanza, sottolineando la cura artigianale con cui ogni confezione viene realizzata. La linea “Pomodoro Lungo d’Emilia” comprende Passata 420g, Salsa pronta 330g, Sugo di pomodoro 330g, Sugo al basilico 330g. Ogni referenza custodisce lo stesso segreto: un pomodoro che nasce e cresce solo nel cuore dell’Emilia, mantenendo la stessa attenzione alla materia prima e alla tracciabilità, offrendo al consumatore la possibilità di portare in cucina il vero sapore dell’Emilia.



Il Pomodoro Lungo d’Emilia è fatto per chi ama cucinare. La sua dolcezza naturale, l’intensità della polpa e la consistenza vellutata lo rendono perfetto per i sughi lenti della domenica, per le paste fresche fatte in casa, per le ricette che uniscono famiglia e amici attorno alla tavola. Con questo progetto, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio legame con l’Emilia e con i suoi valori:

rispetto per la terra, con selezione di varietà pregiate e coltivazione in aree limitate, valorizzazione dei produttori locali grazie alla collaborazione con agricoltori fidati, una filiera trasparente per cui il consumatore sa esattamente da dove viene il pomodoro, innovazione nella tradizione con la selezione di una varietà specifica coltivata con tecniche moderne.

“Con il Pomodoro Lungo d’Emilia vogliamo offrire un prodotto che non sia solo buono, ma che racconti una storia vera – dichiara Lorenza Baretto, Brand Manager di Le Conserve della Nonna – Dietro ogni vaso c’è un pezzo di Emilia, c’è il lavoro di chi coltiva con passione e il nostro impegno per preservare la qualità e la tradizione. È un progetto che parte dalla terra e arriva dritto al cuore dei consumatori”.

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.



**DISTRIBUZIONE  
MODERNA**

Il primo quotidiano online sulla GDO

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

**PRODOTTI**

[Torna in Home](#)

## Fini amplia la linea di pasta fresca ripiena senza lattosio



 redazione

Dopo il successo del lancio a febbraio della **prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio**, Fini torna con una novità: i **Girasoli robiola e speck senza lattosio**.

### Prodotti 100% italiani

La nuova referenza nasce dalla selezione di un **formaggio delattosato** molto richiesto dal mercato e dal suo incontro con lo speck, salume in forte trend positivo nel segmento della pasta ripiena.

Come tutte le referenze della linea, anche i **Girasoli robiola e speck senza lattosio sono realizzati con farine e uova 100% italiane** da galline allevate a terra. La new entry sarà disponibile **da ottobre 2025**, in confezioni da **250 g**.

### Processo produttivo dedicato

Grazie a un **processo produttivo dedicato**, ogni referenza è sicura, certificata e studiata per soddisfare non solo gli intolleranti ma anche chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati, senza rinunciare al gusto.

Con l'introduzione di questa novità, la linea Fini Senza Lattosio si arricchisce di **una quarta referenza che affianca i tre grandi classici: Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio** (250 g), ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto autentico e intenso; **Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio** (250 g), cremosi e delicati, con ricotta delattosata e spinaci selezionati; **Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio** (250 g), un connubio fresco e saporito della tradizione italiana.



# HORECA NEWS

## THE DAILY NEWSLETTER

NEWSLETTER PER I PROFESSIONISTI DELL'HORECA E DEL FOODSERVICE NUMERO 1.581 del 16/09/2025

### Eventi

**Roma Baccalà 2025: la tradizione nell'edizione che celebra il Giubileo**

Roma Baccalà 2025, al Parco Schuster a Roma dal 18 al 21 settembre, celebra il...



### Conservas, Salse e Insaporitori

**Le Conserve della Nonna presenta il Pomodoro Lungo d'Emilia**

Le Conserve della Nonna presenta in ottobre la gamma realizzata con il Pomodoro Lungo...



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

SCRIVI A [redazione@horecanews.it](mailto:redazione@horecanews.it)



HorecaNews - [info@horecanewsletter.com](mailto:info@horecanewsletter.com) - Napoli, IT  
Visualizza tutte le newsletter precedenti: [www.horecanewsletter.com](http://www.horecanewsletter.com)

[Cancella la tua iscrizione](#)  
Per visualizzare la mail nel browser [Clicca qui](#)



# HORECA NEWS

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

## Filiera corta e gusto autentico: le Conserve della Nonna presenta il Pomodoro Lungo d'Emilia

Le Conserve della Nonna presenta in ottobre la gamma realizzata con il Pomodoro Lungo d'Emilia una varietà speciale del territorio selezionata dall'azienda

CONSERVE, SALSE E INSAPORITORI

Redazione 16 Set 2025 - 12:28



**CONSERVE, SALSE E INSAPORITORI** - Il Pomodoro Lungo d'Emilia rappresenta il risultato di una ricerca varietale mirata, attraverso la quale Le Conserve della Nonna ha selezionato una tipologia speciale per restituire al mercato il gusto autentico e distintivo dei pomodori di una volta. Le caratteristiche uniche di questo prodotto - dalla **forma allungata alla polpa soda**, dal **sapore dolce e intenso** - lo rendono ideale per realizzare preparazioni ricche, aromatiche e dalla resa eccezionale in ambito culinario.

## Coltivazione controllata e lavorazione immediata

La produzione di questo pomodoro avviene in una **zona circoscritta di pochi ettari**, situata **nelle** immediate vicinanze dello stabilimento di trasformazione. La coltivazione è affidata a **produttori agricoli accuratamente selezionati**, depositari di competenze agricole tramandate attraverso le generazioni e impegnati nel rispetto dei ritmi naturali di crescita. **La raccolta viene effettuata nel momento ottimale di maturazione** per preservare integralmente le proprietà organolettiche del frutto, mentre **la trasformazione avviene nell'arco di poche ore** per mantenere inalterate freschezza e intensità aromatica.

Il progetto "Pomodoro Lungo d'Emilia" si configura come un vero racconto: attraverso **interviste, contenuti video e materiale fotografico**, Le Conserve della Nonna **documenta i volti e il lavoro di chi si prende cura di ogni singola pianta**, i consumatori possono accedere a questa narrazione tramite un **QR code presente sull'etichetta** che rimanda a un portale web dedicato contenente materiali esclusivi: le aree di coltivazione, le tecniche agronomiche, le fasi di raccolta, il processo di trasformazione e le testimonianze dirette degli agricoltori. Il Pomodoro Lungo d'Emilia costituisce un progetto di filiera corta e certificata che consente di tracciare completamente il percorso del prodotto, dall'origine fino alla lavorazione finale.



## Design premium e gamma prodotti completa

Il **packaging** comunica **qualità e manifattura artigianale** attraverso scelte stilistiche precise. La nuova **Passata di Pomodoro Lungo d'Emilia 420g** si caratterizza per un'immagine premium e ricercata: **contenitore elegante** dotato di capsula opaca, **etichetta** dal design essenziale che presenta l'illustrazione del pomodoro protagonista e dell'agricoltore, una narrazione sul retro che introduce alla storia del prodotto, oltre a un **QR code** per approfondire origine e processo produttivo. Questo approccio unisce aspetti estetici e sostanziali, evidenziando la cura artigianale dedicata alla realizzazione di ogni confezione.

La gamma "Pomodoro Lungo d'Emilia" include **Passata 420g, Salsa pronta 330g, Sugo di pomodoro 330g, Sugo al basilico 330g**. Ogni referenza racchiude la medesima caratteristica distintiva: un pomodoro che nasce e si sviluppa esclusivamente nel territorio emiliano, mantenendo invariata l'attenzione verso la materia prima e la tracciabilità, offrendo al consumatore l'opportunità di portare in cucina il sapore genuino dell'Emilia.



Il Pomodoro Lungo d'Emilia è ideale per gli appassionati di cucina. La sua **dolcezza naturale, l'intensità della polpa e la consistenza vellutata** lo rendono ideale per i sughi a cottura lenta della domenica, per le paste fresche preparate in casa, per le ricette che riuniscono famiglia e amici intorno alla tavola.

Attraverso questo progetto, Le Conserve della Nonna conferma il proprio legame con l'Emilia e i suoi principi fondamentali: **rispetto per il territorio** attraverso la selezione di varietà pregiate e la coltivazione in aree delimitate, **valorizzazione dei produttori del territorio** mediante la collaborazione con agricoltori di fiducia, una **filiera trasparente** che permette al consumatore di conoscere esattamente la provenienza del pomodoro, **innovazione nella tradizione** attraverso la selezione di una varietà specifica coltivata con tecniche contemporanee.

*"Con il Pomodoro Lungo d'Emilia vogliamo offrire un prodotto che non sia solo buono, ma che racconti una storia vera - dichiara Lorenza Baretto, Brand Manager di Le Conserve della Nonna - "Dietro ogni vaso c'è un pezzo di Emilia, c'è il lavoro di chi coltiva con passione e il nostro impegno per preservare la qualità e la tradizione. È un progetto che parte dalla terra e arriva dritto al cuore dei consumatori".*



**FoodyBev.com**

HOME PAGE NOTIZIE FOOD BEVERAGE MIXOLOGY E SPIRITS PROTAGONISTI

FOOD Prodotti da Forno e Bakery

## Le Conserve della Nonna rilancia il territorio con il Pomodoro Lungo d'Emilia

By Redazione - 16 Settembre 2025 👁 30 💬 0



Il settore delle **conserve di pomodoro** si arricchisce di una proposta che unisce recupero varietale, territorialità e innovazione digitale con **Le Conserve della Nonna** che presenta il **Pomodoro Lungo d'Emilia**. Il progetto nasce da una **varietà speciale selezionata** dall'azienda per ridare spazio al gusto pieno e inconfondibile dei **pomodori di una volta**, caratterizzati da **forma allungata, polpa soda e sapore dolce e intenso**.

### Coltivazione di prossimità e saperi tradizionali

Questo pomodoro cresce in un'area limitata di pochi ettari, precisamente a ridosso dello stabilimento di lavorazione. La coltivazione è affidata ad alcuni agricoltori selezionati, custodi di un sapere agricolo tramandato da generazioni e impegnati a rispettare i tempi della natura.

La raccolta avviene nel momento perfetto di maturazione, per preservare tutte le caratteristiche organolettiche del frutto, mentre la lavorazione avviene entro poche ore per non disperdere freschezza e profumo. Questa tempistica garantisce la massima qualità del prodotto finale.



### Storytelling digitale: dal campo al consumatore

Il progetto "Pomodoro Lungo d'Emilia" si distingue per l'approccio narrativo: attraverso interviste, video e immagini, **Le Conserve della Nonna racconta i volti e le mani che curano ogni pianta**. Il consumatore può entrare in questa storia grazie a un **QR code in etichetta** che conduce a un **mini-sito dedicato** con contenuti esclusivi sui campi, metodi di coltivazione, raccolta, trasformazione e testimonianze degli agricoltori.

Il Pomodoro Lungo d'Emilia rappresenta un **progetto di filiera corta e certificata** che permette di scoprire l'intero percorso del prodotto, dall'origine fino alla lavorazione finale.

### Packaging premium per comunicare artigianalità

Il **packaging** comunica qualità e artigianalità attraverso scelte estetiche mirate. La nuova **Passata di Pomodoro Lungo d'Emilia 420g** si distingue per un'immagine premium e raffinata: **vaso elegante** con capsula opaca, **etichetta dal design pulito** con illustrazione del pomodoro protagonista e dell'agricoltore, racconto sul retro che introduce alla storia del prodotto e **QR code** per approfondimenti su origine e lavorazione.

### Gamma completa per diverse occasioni d'uso

La linea "Pomodoro Lungo d'Emilia" comprende **Passata 420g, Salsa pronta 330g, Sugo di pomodoro 330g, Sugo al basilico 330g**. Ogni referenza custodisce lo stesso segreto: **un pomodoro che nasce e cresce solo nel cuore dell'Emilia, mantenendo identica attenzione alla materia prima e alla tracciabilità**.



Il Pomodoro Lungo d'Emilia si posiziona per **chi ama cucinare**. La sua dolcezza naturale, l'intensità della polpa e la consistenza vellutata lo rendono **perfetto per i sughi lenti della domenica, per le paste fresche fatte in casa, per le ricette che uniscono famiglia e amici attorno alla tavola**.

### Valori aziendali: territorio, trasparenza e tradizione

Con questo progetto, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio legame con l'Emilia attraverso quattro pilastri: **rispetto per la terra** con selezione di varietà pregiate e coltivazione in aree limitate; **valorizzazione dei produttori locali** grazie alla collaborazione con agricoltori fidati; **filiera trasparente** che consente al consumatore di conoscere esattamente la provenienza del pomodoro; **innovazione nella tradizione** attraverso la selezione di una varietà specifica coltivata con tecniche moderne.

### La visione del management: dalla terra al cuore dei consumatori

*"Con il Pomodoro Lungo d'Emilia vogliamo offrire un prodotto che non sia solo buono, ma che racconti una storia vera - dichiara **Lorenza Baretti, Brand Manager di Le Conserve della Nonna** - Dietro ogni vaso c'è un pezzo di Emilia, c'è il lavoro di chi coltiva con passione e il nostro impegno per preservare la qualità e la tradizione. È un progetto che parte dalla terra e arriva dritto al cuore dei consumatori".*

Il progetto dimostra come l'industria conserviera possa valorizzare il territorio attraverso **filieri corte, storytelling autentico e tecnologie digitali**, trasformando la tracciabilità in elemento di differenziazione competitiva e connessione emotiva con i consumatori.



HOME>UNA NUOVA IMMAGINE PER CONSERVE DELLA NONNA PER VALORIZZARE GENUITÀ, FILIERA CORTA, AUTENTICITÀ DEL C



FOOD&BEVERAGE CUCINA SALONI ▾ EVENTI ▾ TRAVELLING CORPORATE ▾

SETTEMBRE 17, 2025 - LE CONSERVE DELLA NONNA

# UNA NUOVA IMMAGINE PER CONSERVE DELLA NONNA PER VALORIZZARE GENUITÀ, FILIERA CORTA, AUTENTICITÀ DEL GUSTO

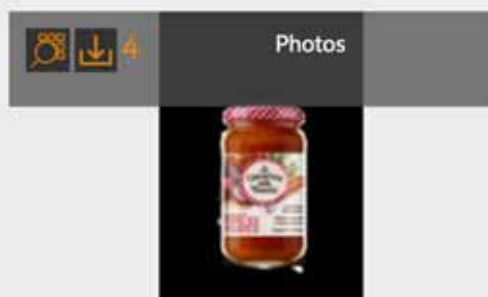
La notizia in breve: Le Conserve della Nonna si presenta con una nuova veste grafica che unisce qualità, tradizione e autenticità, per essere ancora più riconoscibile a scaffale e comunicare con la massima trasparenza i propri valori. La nuova immagine si distingue per illustrazioni acquarellate protagoniste del pack, denominazione chiara e leggibile, texture di fondo effetto materico e claim di differenziazione prodotto, a testimonianza dell'attenzione alla genuinità, alla filiera corta e alle ricette semplici, basate sul gusto autentico di ingredienti selezionati. Con questo restyling, il brand rafforza il legame con i consumatori, rinnovandosi nell'immagine senza cambiare la bontà e la verità dei suoi prodotti.

Le Conserve della Nonna *rinnova la sua immagine:*

*più visibile, chiara e vicina a chi sceglie la qualità*

*Con questo restyling, il brand non cambia la sua essenza, ma sceglie di raccontarla in modo ancora più diretto, per evidenziare come la vera tradizione resti fedele a sé stessa.*

[Leggi tutto](#)





Le news di **SPOT<sub>and</sub>WEB**

**di mercoledì 17 settembre**

## **Le Conserve della Nonna svelano la nuova veste grafica tra tradizione e autenticità**



Da sempre Le Conserve della Nonna portano in tavola i sapori genuini della...

[Read more...](#)

**SPOT<sub>and</sub>WEB**



[View online](#)

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

Questa email è stata inviata a [matteo.barboni@libero.it](mailto:matteo.barboni@libero.it) da [info@spotandweb.cloud](mailto:info@spotandweb.cloud).  
Per disiscriverti da questa lista [Clicca qui](#).



## SPOT and WEB

AUDIOINTERVISTE SPECIALI ▾ CORSI ARRETRATI ▾ PODCAST ▾ DATI & CIFRE ▾ REDAZIONE S

RUBRICHE ▾

Home > Marketing > Le Conserve della Nonna svelano la nuova veste grafica tra tradizione e...

### Le Conserve della Nonna svelano la nuova veste grafica tra tradizione e autenticità

17 Settembre 2025

Da sempre Le Conserve della Nonna portano in tavola i sapori genuini della tradizione. Il marchio di Ravarino (MO) si rinnova con un packaging più riconoscibile e immediato. La nuova immagine racconta i valori storici di qualità, semplicità e autenticità. Illustrazioni ad acquerello evocano la manualità tipica delle ricette fatte in casa. I colori e i materiali scelti richiamano cura artigianale e lavorazione attenta. Ogni vasetto diventa così specchio degli ingredienti genuini al suo interno. La denominazione chiara e leggibile facilita l'esperienza di acquisto. La texture materica di fondo trasmette calore, tradizione e atmosfera domestica. I claim in etichetta valorizzano filiera corta, ingredienti selezionati e trasparenza. L'obiettivo è comunicare in modo diretto i tratti distintivi del marchio. Ogni confezione vuole riportare alla memoria i pomeriggi estivi in cucina. Un rimando ai gesti lenti e alle conserve tramandate di generazione in generazione. La grafica diventa invito a riscoprire i sapori autentici di famiglia. Un modo per ribadire l'impegno verso qualità e chiarezza. Il nuovo look risponde a consumatori attenti a origine e sostenibilità. Le Conserve della Nonna riaffermano la loro filosofia di etichetta pulita. Gusto autentico e filiera corta restano i pilastri della produzione. La nuova immagine sarà estesa progressivamente a tutte le linee. Tradizione e innovazione si incontrano in un equilibrio rispettoso delle radici. Un segno grafico che custodisce memoria, territorio e amore per la buona cucina.





# HORECA NEWS

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

## Le Conserve della Nonna presenta il nuovo concept grafico: tradizione e innovazione visiva

Le Conserve della Nonna presenta il nuovo design: illustrazioni ad acquerello e texture materiche per comunicare tradizione e autenticità.

RETAIL/GDO

 Redazione 2 | 18 Sett 2025 - 11:02



**RETAIL E GDO** - L'azienda modenese specializzata in preparazioni tradizionali rinnova **completamente** il proprio aspetto estetico, mantenendo inalterato l'impegno verso ingredienti selezionati e rispetto dei cicli naturali. Le Conserve della Nonna, brand con sede a Ravarino inaugura un capitolo inedito della propria storia visiva, progettato per amplificare riconoscibilità e immediatezza comunicativa nel punto vendita.

Il restyling rappresenta il risultato di un **processo progettuale accurato** che ha trasformato in elementi grafici tangibili i principi fondamentali dell'identità aziendale: qualità senza compromessi, semplicità nei processi e autenticità delle preparazioni. L'obiettivo è consolidare la distintività del marchio attraverso una comunicazione più diretta e coinvolgente.

La strategia creativa si articola attraverso **disegni ad acquerello** che richiamano la dimensione manuale e l'attenzione artigianale caratteristiche dei processi produttivi, elevando a protagonisti assoluti sia la grafica che gli ingredienti contenuti. La leggibilità del naming è stata ottimizzata per garantire un'esperienza d'acquisto fluida e istintiva per il consumatore finale.

L'effetto tattile del **fondale texturizzato** richiama il calore delle preparazioni tradizionali e il fascino delle lavorazioni domestiche autentiche, mentre le comunicazioni in etichetta sottolineano direttamente i punti di forza di ciascuna referenza, dall'accuratezza nella selezione degli ingredienti fino ai vantaggi della filiera di prossimità.

Ciascun contenitore è concepito per **evocare sensazioni domestiche**: le fragranze della cucina familiare, i pomeriggi estivi dedicati al riempimento delle dispense con conserve preparate manualmente, le formulazioni trasmesse attraverso le generazioni. La rinnovata veste grafica si trasforma in un invito a ritrovare quei gusti genuini che raccontano di famiglia, gestualità pausata e cura nella selezione di ciò che arriva sulla tavola.

La scelta progettuale non si limita all'aspetto estetico, ma rappresenta un modo concreto per ribadire l'**orientamento verso trasparenza** massima, veicolando con chiarezza e immediatezza le caratteristiche distintive che creano valore aggiunto. In un contesto storico caratterizzato da consumatori sempre più consapevoli riguardo origine, composizione e sostenibilità degli alimenti, Le Conserve della Nonna conferma la propria filosofia basata su ingredienti genuini, filiera di prossimità, etichettatura pulita e sapore autentico.

Il nuovo linguaggio visivo verrà implementato **gradualmente su tutto** il portfolio prodotti, preservando i valori fondamentali che hanno costruito la reputazione del marchio nel tempo. Ogni etichetta continuerà a rappresentare il punto di convergenza tra ricette tramandate, metodologie produttive rispettose delle materie prime e connessione autentica con il territorio di appartenenza.

*"Ogni nostro vasetto racconta una storia di semplicità, attenzione e rispetto per il consumatore"* - **dichiara Lorenza Baretti, Brand Manager** - *"Abbiamo voluto che questa storia fosse visibile già a prima vista, sugli scaffali, grazie a una grafica che trasmetta in modo diretto la nostra identità: tradizione e semplicità che diventano gusto e genuinità da portare in tavola, con la sicurezza di una qualità garantita."*



**FoodyBev.com**

HOME PAGE NOTIZIE FOOD BEVERAGE MIXOLOGY E SPIRITS PROTAGONISTI

Prodotti

## Le Conserve della Nonna presenta la nuova identità visiva

*Le Conserve della Nonna lancia il nuovo design: strategia retail con illustrazioni ad acquerello per amplificare riconoscibilità a scaffale.*

By Redazione Z - 18 Settembre 2025 63 0



Il produttore emiliano leader nel settore delle **conserve tradizionali** rilancia la propria presenza nel canale retail attraverso un completo rinnovamento dell'identità visiva, mantenendo invariato il posizionamento su ingredienti di qualità e rispetto dei tempi naturali di produzione. La storica realtà di Ravarino **Le Conserve della Nonna** presenta una strategia di comunicazione ripensata per ottimizzare visibilità e riconoscibilità nel punto vendita.

Il concept grafico rappresenta l'evoluzione di un **percorso strategico meticoloso** che ha convertito in codici visivi concreti i pilastri dell'identità corporate: eccellenza qualitativa, trasparenza dei processi e genuinità delle preparazioni. L'operazione mira a rafforzare la brand awareness attraverso una comunicazione più incisiva e differenziante nel mercato delle conserve alimentari.

La direzione creativa si sviluppa attraverso **tecniche pittoriche ad acquerello** che enfatizzano la componente artigianale e l'expertise manifatturiera dei processi aziendali, posizionando al centro dell'attenzione sia l'estetica del contenitore che la qualità degli ingredienti selezionati. L'ottimizzazione tipografica del brand name garantisce massima leggibilità per supportare le dinamiche di scelta del consumatore.

Il trattamento grafico del **substrato di fondo** richiama tattilmente il calore delle lavorazioni tradizionali e l'appeal delle preparazioni casalinghe autentiche, mentre i messaggi commerciali valorizzano direttamente gli asset competitivi di ogni referenza, dall'accuratezza nella sourcing degli ingredienti ai benefici della filiera di prossimità territoriale.

La filosofia progettuale di ogni contenitore punta a **stimolare la memoria sensoriale**: gli aromi della cucina domestica, le giornate estive dedicate alla preparazione delle scorte alimentari con lavorazioni manuali, le ricette custodite e trasmesse nel passaggio generazionale. Il linguaggio visivo rinnovato diventa strumento per recuperare quei sapori genuini che evocano dimensione familiare, ritmi pausati e attenzione nella curation alimentare.

L'approccio progettuale supera la dimensione puramente estetica, configurandosi come veicolo concreto per consolidare **l'orientamento verso massima trasparenza**, comunicando con efficacia e immediatezza le peculiarità distintive che generano valore nel mercato. Nel contesto attuale caratterizzato da consumatori sempre più informati su origine, composizione e impatto sostenibile degli alimenti, Le Conserve della Nonna riconferma la propria value proposition fondata su ingredienti genuini, filiera territoriale, etichettatura clean label e autenticità del gusto.

La nuova identità visiva sarà implementata **progressivamente su tutte** le linee merceologiche, preservando i principi fondamentali che hanno determinato il successo storico del marchio. Ogni etichetta manterrà la funzione di sintesi tra ricette tradizionali, metodologie produttive rispettose delle materie prime e connessione autentica con il tessuto territoriale di riferimento.

"Ogni nostro vasetto racconta una storia di semplicità, attenzione e rispetto per il consumatore" – **afferma Lorenza Baretti, Brand Manager** di Le Conserve della Nonna – "Abbiamo voluto che questa storia fosse visibile già a prima vista, sugli scaffali, grazie a una grafica che trasmetta in modo diretto la nostra identità: tradizione e semplicità che diventano gusto e genuinità da portare in tavola, con la sicurezza di una qualità garantita."



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

HOME > UNA PASSATA 0 SALE SI PUÒ CON LE CONSERVE DELLA NONNA



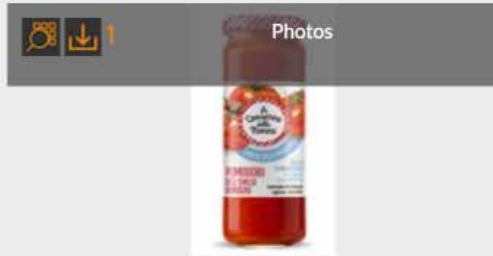
FOOD&BEVERAGE CUCINA SALONI ▾ EVENTI ▾ TRAVELLING CORPORATE ▾

SETTEMBRE 25, 2025 - LE CONSERVE DELLA NONNA

# UNA PASSATA 0 SALE SI PUÒ CON LE CONSERVE DELLA NONNA

Le Conserve della Nonna lancia la Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto", per un gusto autentico del pomodoro, senza nient'altro aggiunto. La raccomandazione è di non superare i 5 g di sale al giorno, ma il sodio è già presente in gran parte degli alimenti quotidiani. Per aiutare i consumatori a ridurre l'apporto, il brand di Modena che da oltre 50 anni porta in tavola le specialità emiliane, presenta la nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto", ideale per ricette personalizzate o diete controllate. Prodotta con pomodori 100% dell'Emilia-Romagna, raccolti e lavorati da fresco, mantiene intatto il gusto naturale senza conservanti né additivi. In vendita da settembre 2025 in formato vetro 420g.

**FOTOGALLERY (1)** Login to download





INTERNATIONAL  
**PRESS**  
LIFE

## Le Conserve della Nonna presenta il primo "Pomodoro Lungo d'Emilia"

di Carla Cavicchini | 25 Settembre 2025



Le Conserve della Nonna presenta il primo "Pomodoro Lungo d'Emilia", l'eccellenza che nasce nel cuore dell'Emilia-Romagna

*Tradizione, qualità e legame con la terra: la storica azienda di Modena annuncia il lancio di una novità assoluta che porta sulle tavole italiane il frutto di un progetto unico e di una filiera trasparente e tracciabile.*

Il Pomodoro Lungo d'Emilia nasce da una varietà speciale, selezionata da Le Conserve della Nonna per ridare spazio al gusto pieno e inconfondibile dei pomodori di una volta. La sua forma allungata, la polpa soda e il sapore dolce e intenso lo rendono **perfetto per ottenere preparazioni ricche, profumate e dalla resa straordinaria in cucina.**

Questo pomodoro cresce in un'area limitata di pochi ettari, proprio a ridosso dello stabilimento di lavorazione.

A coltivarlo sono alcuni agricoltori selezionati, custodi di un sapere agricolo tramandato da generazioni e impegnati a rispettare i tempi della natura. La raccolta avviene nel momento perfetto di maturazione, per preservare tutte le caratteristiche organolettiche del frutto e la lavorazione avviene entro poche ore, per non disperdere freschezza e profumo.

Il progetto "Pomodoro Lungo d'Emilia" è una vera storia: attraverso interviste, video e immagini, Le Conserve della Nonna racconta i volti e le mani che curano ogni pianta. Il consumatore potrà entrare in questa storia grazie a un QR code in etichetta che conduce a un mini-sito dedicato con contenuti esclusivi: i campi, i metodi di coltivazione, la raccolta, la trasformazione e le



testimonianze degli agricoltori. Il Pomodoro Lungo d'Emilia è un progetto di filiera corta e certificata che permette di scoprire il percorso del prodotto, dall'origine fino alla lavorazione.

Anche il packaging parla di qualità e artigianalità. La nuova Passata di Pomodoro Lungo d'Emilia 420g si distingue per un'immagine premium e raffinata: vaso elegante con capsula opaca, etichetta dal design pulito, con illustrazione del pomodoro protagonista e dell'agricoltore, il racconto sul retro che introduce alla storia del prodotto, un QR code per approfondire l'origine e la lavorazione. Questo approccio fonde estetica e sostanza, sottolineando la cura artigianale con cui ogni confezione viene realizzata. La linea "Pomodoro Lungo d'Emilia" comprende Passata 420g, Salsa pronta 330g, Sugo di pomodoro 330g, Sugo al basilico 330g. Ogni referenza custodisce lo stesso segreto: un pomodoro che nasce e cresce solo nel cuore dell'Emilia, mantenendo la stessa attenzione alla materia prima e alla tracciabilità, offrendo al consumatore la possibilità di portare in cucina il vero sapore dell'Emilia.

**Il Pomodoro Lungo d'Emilia è fatto per chi ama cucinare.** La sua dolcezza naturale, l'intensità della polpa e la consistenza vellutata lo rendono **perfetto per i sughi lenti della domenica, per le paste fresche fatte in casa, per le ricette che uniscono famiglia e amici attorno alla tavola.**

Con questo progetto, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio legame con l'Emilia e con i suoi valori: **rispetto per la terra**, con selezione di varietà pregiate e coltivazione in aree limitate, **valorizzazione dei produttori locali** grazie alla collaborazione con agricoltori fidati, una **filiera trasparente** per cui il consumatore sa esattamente da dove viene il pomodoro, **innovazione nella tradizione** con la selezione di una varietà specifica coltivata con tecniche moderne.

*"Con il Pomodoro Lungo d'Emilia vogliamo offrire un prodotto che non sia solo buono, ma che racconti una storia vera - dichiara Lorenza Baretto, Brand Manager di Le Conserve della Nonna - "Dietro ogni vaso c'è un pezzo di Emilia, c'è il lavoro di chi coltiva con passione e il nostro impegno per preservare la qualità e la tradizione. È un progetto che parte dalla terra e arriva dritto al cuore dei consumatori".*

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.



ALL

AUTOMOTIVE

NAUTICA

GREEN

FOOD & HOSPITALITY

DESIGN

FASHION & BEAUTY

SPORT

OFFBEAT

EXCELLENCE

GIFT

ALTRO

HOME>LA TRADIZIONE EMILIANA SI EVOLVE E SI RINNOVA: RESTYLING GRAFICO E NUOVE RICETTE PER FINI

FOOD&HOSPITALITY

FOOD&BEVERAGE CUCINA SALONI • EVENTI • TRAVELLING CORPORATE •

SETTEMBRE 26, 2025 • FINI

## LA TRADIZIONE EMILIANA SI EVOLVE E SI RINNOVA: RESTYLING GRAFICO E NUOVE RICETTE PER FINI

FINI, storica azienda modenese nata dalla visione di Telesforo Fini, cresciuta nel cuore dell'Emilia rendendolo il primo interprete di quell'arte della buona tavola che ancora oggi identifica il territorio, è un'icona della pasta all'uovo tipica emiliana. Dalla sua bottega nel centro cittadino nel 1912 all'attuale solida realtà industriale, il marchio, riconosciuto in tutto il mondo, custodisce con passione l'autenticità delle ricette e della lavorazione della pasta fresca di cui è simbolo a livello internazionale.

Oggi il brand 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. Un progetto che intreccia innovazione visiva e fedeltà alla tradizione, riaffermando il ruolo di FINI come custode delle ricette emiliane e introducendo una nuova architettura di gamma insieme a numerose novità di prodotto.

Un nuovo pack design dallo stile autentico e dal tocco artigianale, che racconta con chiarezza ed eleganza le origini, l'identità e i valori del brand FINI. 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 FINI, comune a tutte le linee. Maggior trasparenza delle confezioni, grazie a finestre libere da grafica ai lati della confezione che rendono evidente la qualità del prodotto. Uno storytelling in apertura che racconta origini e specificità di ogni gamma, Claim bene in evidenza per comunicare le distintività degli ingredienti utilizzati. Questi i tratti essenziali della nuova veste grafica disponibile a partire dall'autunno 2025.

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, Tortellini Ricotta e Spinaci, Ravioli Ricotta e Erbette, Tortellini 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 Friarelli 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 allo stato puro, dal packaging blu scuro con illustrazioni vintage, dettagli oro e icone di Modena come il Duomo e la famosa torre Ghirlandina. Sfoglia rustica ed ingredienti tipici contraddistinguono tutte le referenze della nuova linea. Agli iconici Tortellini Emiliani si affiancheranno due gustose novità: Tortellini Ricotta Vecchia Modena con Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi ed Aceto Balsamico di Modena IGP, e i Ravioli di Zucca alla modenese con Parmigiano Reggiano ed amaretti.

"Non siamo solo un marchio storico: siamo custodi della tradizione emiliana – afferma Roberta Morini, Brand Manager di FINI 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".

Un restyling, quello a scaffale da ottobre 2025 che è un manifesto di valori, con l'adozione di un nuovo linguaggio visivo che è una dichiarazione d'identità. FINI conferma la sua missione di raccontare e preservare i sapori autentici dell'Emilia, offrendo un'esperienza d'acquisto chiara, emozionale e coerente. Un equilibrio perfetto tra radici e modernità.

[Leggi meno](#)

**FOTOGALLERY (3)** Login to download



**World-class solutions  
local expertise**

**LAZZARI**  
EQUIPMENT  
lazzariegquipment.com

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

# ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE *daily*

LUNEDÌ 29 SETTEMBRE

## NUOVI PRODOTTI

Panapesca lancia tre proposte di sughi pronti surgelati a base di pesce

Fini rinnova l'immagine e presenta la nuova gamma di pasta fresca all'uovo

**World-class solutions  
local expertise**

**LAZZARI**  
EQUIPMENT  
lazzariegquipment.com

## Scopri tutti i nostri siti d'informazione

- |  |  |
|--|--|
| <a href="http://alimentando.info">alimentando.info</a><br>Food&Beverage                  | <a href="http://luxuryfb.com">luxuryfb.com</a><br>Ristorazione&Hôtellerie            |
| <a href="http://beauty2business.com">beauty2business.com</a><br>Cura persona             | <a href="http://hhomecare.it">hhomecare.it</a><br>Cura casa                          |
| <a href="http://tgtuttogiocattoli.it">tgtuttogiocattoli.it</a><br>Toys, licensing & kids | <a href="http://planetrefrigeration.it">planetrefrigeration.it</a><br>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 Medagroup?  
[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 SURI



## Fini rinnova l'immagine e presenta la nuova gamma di pasta fresca all'uovo

26 Settembre 2025 - 16:20 | Categorie: Grocery | Tag: Fini, ravioli, Roberta Morini

Modena – **Fini**, specialista della pasta fresca all'uovo nato a Modena nel 1912, inaugura un nuovo capitolo della propria storia con un **restyling grafico** e un **ampliamento dell'offerta**. Confezioni dal design artigianale ed elegante, finestre trasparenti per valorizzare la qualità del prodotto e uno storytelling che racconta origini e valori. Il nuovo pack, riconoscibile dall'iconico blu Fini, sarà disponibile da ottobre 2025 e accompagnerà l'introduzione di una nuova architettura di gamma.

**Le linee – 'Antica Bottega'**, linea mainstream 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'**, 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. **'Le ricette della tradizione'**, un inno all'eccellenza emiliana, con ricette caratterizzate da sfoglia rustica e ingredienti tipici: ai classici Tortellini emiliani si affiancheranno due novità, i Tortelloni ricotta vecchia Modena con parmigiano reggiano stagionato 30 mesi e Aceto balsamico di Modena Igp, e i Ravioli di zucca alla modenese con parmigiano reggiano e amaretti.

"Non siamo solo un marchio storico, ma custodi della tradizione emiliana", sottolinea **Roberta Morini**, brand manager Fini, "con un impegno costante nell'offrire qualità e innovazione ai consumatori".



**OTTICHE PARALLELE MAGAZINE**  
Cultura 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

## Le Conserve della Nonna lancia la nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto"



Data: 29 settembre 2025  
0 Commenti

Riceviamo e pubblichiamo

Tempo di lettura: 3 minuti - 556 parole

“ Un alleato prezioso per una cucina più equilibrata, senza rinunciare al gusto, ideale per ricette personalizzate o diete controllate. La raccomandazione è di non superare i 5 g di sale al giorno, ma il sodio è già presente in gran parte degli alimenti quotidiani. Per aiutare i consumatori a ridurre l'apporto, il brand di Modena che da oltre 50 anni porta in tavola le specialità emiliane, presenta la nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto", ideale per ricette personalizzate o diete controllate. Prodotta con pomodori 100% dell'Emilia-Romagna, raccolti e lavorati da fresco, mantiene intatto il gusto naturale senza conservanti né additivi. In vendita da settembre 2025 in formato vetro 420g.

Ridurre il consumo di sale è una sfida quotidiana per chi desidera mantenere un'alimentazione equilibrata e prevenire rischi per la salute. Si raccomanda di non superare i 5 grammi al giorno - circa un cucchiaino da caffè - ma il sale è presente in moltissimi alimenti di uso comune: salumi, pane, pizza, formaggi e gran parte dei piatti pronti.

Ogni pizzico conta. Consapevole dell'importanza di limitare l'apporto di sodio senza compromettere il piacere della tavola, **Le Conserve della Nonna** presenta la sua nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto". Un prodotto versatile, in vetro, nel formato 420 g, ideale per essere personalizzato a piacere, contribuendo così a una dieta più equilibrata.

Qualità 100% italiana, come da tradizione: la nuova passata nasce da pomodori dell'Emilia-Romagna, coltivati e raccolti al giusto grado di maturazione, poi lavorati da fresco per preservarne gusto e proprietà nutritive. Solo pomodoro, nient'altro! è l'espressione più autentica della filosofia aziendale: offrire prodotti genuini, rispettosi del consumatore e della materia prima.

La Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto" è già disponibile da settembre 2025. Da sempre, **Le Conserve della Nonna** mette al centro la provenienza del pomodoro, scegliendo solo frutti coltivati in Emilia-Romagna e raccolti a pochi chilometri dallo



stabilimento. Una scelta che garantisce una filiera corta, controllata e trasparente. La qualità del risultato finale è frutto di un metodo produttivo unico, capace di dare vita a una passata densa, corposa e dalla resa eccellente in cucina, dal sapore autentico come quella fatta in casa. Un risultato premiato dai consumatori: per cinque anni consecutivi, e anche nel 2025, le passate di Le Conserve della Nonna hanno infatti conquistato il Quality Award, riconoscimento assegnato 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 Baretti, 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”.

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 180 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 38 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.



HOME > GRUPPO FINI AD ANUGA PER IL LANCIO DELLE TANTE NOVITÀ MADE IN MODENA



FOOD&BEVERAGE CUCINA SALONI ▾ EVENTI ▾ TRAVELLING CORPORATE ▾

SETTEMBRE 30, 2025 - GRUPPO FINI

## GRUPPO FINI AD ANUGA PER IL LANCIO DELLE TANTE NOVITÀ MADE IN MODENA

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.

[Leggi meno](#)

**FOTOGALLERY (1)** Login to download



**CORRIERE DELLA SERA** **L'Economia**

# Imprese


STORIE L'ECONOMIA DEL FUTURO ENERGIE SPORT E AFFARI

MARKETING DIGITALE

## Premi quotidiani, buoni spesa e benzina: ecco Urkah l'app che «gioca» con gli scontrini e il cliente

di Fabio Sottocornola

«Abbiamo creato un sistema che trasforma la pubblicità da interruzione a interazione e creazione di valore». Tra i brand già coinvolti nel progetto ci sono Red Bull, Galbusera, Rigoni di Asiago, Bonomelli, Polenta Valsugana, Aia, Wudy, Cavit, Consorcio, Valcolatte, Frosta, Caffè Motta, Fini Modena, Granoro, Equilibra. Beni di largo consumo e alimentari, marchi presenti nel market della grande distribuzione che vogliono fidelizzare la clientela. Con Urkah lo possono fare in modo innovativo. «Quando abbiamo creato il progetto» racconta **Fausto Ortolani, founder e ceo di Urkah, la prima app gratuita di rewarding in Italia** per questo tipo di prodotti, «avevamo un'idea precisa: dar vita a un nuovo media capace di trasformare la comunicazione da interruzione a interazione di valore. Se la pubblicità è spesso percepita come fastidiosa, Urkah disegna un modello che vuole incentivare l'attenzione delle persone, offrendo alle aziende un modo alternativo di farsi conoscere da clienti attuali e potenziali dando vita a una community che si autoalimenta costantemente».



Ascolta l'articolo 4 min

**Un rapporto di reciproco interesse**

Il punto di partenza: **ogni giorno sono sempre più numerose le applicazioni degli store digitali**. Secondo alcune analisi recenti, negli smartphone sono installate in media una quarantina di app ma solo circa 10 vengono usate abitualmente. Di queste, solo una piccola parte sono di proprietà di brand del largo consumo. Segno che **le aziende, da sempre attive nel tentativo di costruire relazioni di valore con i clienti attraverso azioni di marketing e comunicazione mirate**, non riescono ad attirare l'attenzione senza cadere nell'intrusione fastidiosa. Non è immaginabile pensare che il consumatore possa seguire tutte le proposte di ogni azienda. Da qui, **l'obiettivo di Urkah: diventare una piattaforma capace di costruire un rapporto di reciproco interesse tra aziende e consumatori**, dove i primi chiedono l'attenzione dei consumatori e questi sono premiati se lo fanno. «Il tutto con modalità di gamification e ingaggio pensate per una cultura italiana e europea», spiega Ortolani.

**Un premio per azione**

Se da un lato la tecnologia rende più semplici le interazioni, dall'altro lato le imprese cercano un dialogo naturale e spontaneo. Ma il tutto diventa complicato se la pubblicità continua a basarsi sulla visibilità che disturba, basta pensare ai banner o ai vari video. **L'idea alla base di Urkah è cambiare il quadro. Si tratta di un sistema trasparente, rispettoso della privacy** e meritocratico che ricompensa ogni interazione e acquisto con punti che hanno un valore concreto e reale. **Urkah è uno spazio virtuale dove le aziende possono interagire** con le persone in un modo unico e in una logica pay per results basandosi sui dati di acquisto veri. **I consumatori hanno un accesso semplice al mondo del rewarding** con premi quotidiani per ogni azione, upload dello scontrino o il completamento di un gioco.

**Overload digitale**

«Viviamo in un mondo caratterizzato da overload digitale, all'interno del quale per le aziende diventa difficile convincere le persone a scaricare un'applicazione e, soprattutto, usarla costantemente. Proprio per dar vita a un ecosistema di fidelizzazione intelligente, multi-brand e multi store, abbiamo creato Urkah. Qui gli utenti possono caricare gli scontrini degli acquisti di brand diversi di qualsiasi supermercato, accumulare punti e ricevere premi sotto forma di buoni Amazon, spesa e benzina, incrementando il punteggio anche grazie ad altre attività come giochi brandizzati e partecipazione a sondaggi». **I marchi vicini e nella stessa app, sfruttano la presenza l'uno dell'altro, senza competizione** ma con un'amplificazione delle occasioni di visibilità. **A differenza delle tradizionali raccolte punti, spesso troppo lente e complesse, Urkah propone un modello trasparente e meritocratico**: ogni interazione ha un valore reale e ogni punto è guadagnato in real time con un'azione concreta. **Le persone diventano parte attiva del processo, trasformando il tempo e la loro attenzione in un valore** che potranno convertire in premi o buoni sconto.

# FINI amplia la linea “senza lattosio” con i Girasoli Robiola e Speck

Di Redazione

[Food&Grocery, Pasta, Pasta fresca](#) | [9 Settembre 2025](#)

La storica azienda modenese FINI arricchisce la sua gamma di pasta fresca ripiena senza lattosio con una nuova proposta che unisce innovazione e tradizione. A ottobre 2025 debuttano nei punti vendita i Girasoli Robiola e Speck, pensati per rispondere alla crescente domanda di prodotti inclusivi e di qualità.

Dopo il successo del lancio a febbraio, che ha visto l'introduzione di tortellini e ravioli senza lattosio, FINI rilancia con una ricetta dal carattere deciso. La scelta di un formaggio delattosato, molto apprezzato dal mercato, e l'abbinamento con lo speck, salume in forte trend positivo, regalano un gusto ricco e originale.

Il nuovo formato Girasoli, disponibile in confezione da 250 grammi, mantiene gli standard di sempre: farine e uova 100% italiane, uova da galline allevate a terra e un packaging in linea con il resto della gamma. Questa nuova referenza si aggiunge a tre prodotti già in distribuzione: i Tortellini al prosciutto crudo, i Ravioli ricotta e spinaci e i Ravioli mozzarella e pomodoro, tutti rigorosamente senza lattosio.

Con oltre 100 dipendenti, FINI continua a coniugare tradizione e innovazione, offrendo soluzioni concrete a un'esigenza che riguarda circa il 50% degli italiani: l'intolleranza al lattosio. "Il nostro obiettivo – sottolinea l'azienda – è permettere a tutti di godere del piacere della buona pasta fresca, senza rinunce sul gusto né sulla qualità."

**FINI amplia la linea senza lattosio**

ITALIAN FOOD TODAY

QUOTIDIANO DELLA FILIERA AGRICOLA E DEL FOOD SERVICE

HOME
DALLE AZIENDE
GDO RETAIL
MONDO HORECA
TECNOLOGIE
IMP

**CONSERVE & CONDIMENTI**

## Nasce il primo Pomodoro Lungo d'Emilia, una novità assoluta di filiera presentata da CDN



Il Pomodoro Lungo d'Emilia nasce da una **varietà speciale, selezionata da Le Conserve della Nonna** per ridare spazio al gusto pieno e inconfondibile dei **pomodori di una volta**. La sua **forma allungata, la polpasoda** e il **sapore dolce e intenso** lo rendono **perfetto per ottenere preparazioni ricche, profumate e dalla resa straordinaria in cucina**.

Questo pomodoro cresce in un'area limitata di pochi ettari, proprio a ridosso dello stabilimento di lavorazione. A coltivarlo sono **alcuni agricoltori selezionati**, custodi di un sapere agricolo tramandato da generazioni e impegnati a rispettare i tempi della natura. **La raccolta avviene nel momento perfetto di maturazione**, per preservare tutte le caratteristiche organolettiche del frutto e **la lavorazione avviene entro poche ore**, per non disperdere freschezza e profumo.

Il progetto "Pomodoro Lungo d'Emilia" è una vera storia: attraverso **interviste, video e immagini**, **Le Conserve della Nonna racconta i volti e le mani che curano ogni pianta**. Il consumatore potrà entrare in questa storia grazie a un **QR code in etichetta** che conduce a un **mini-sito dedicato** con contenuti esclusivi: **i campi, i metodi di coltivazione, la raccolta, la trasformazione e le testimonianze degli agricoltori**. **Il Pomodoro Lungo d'Emilia è un progetto di filiera corta e certificata** che permette di scoprire il percorso del prodotto, dall'origine fino alla lavorazione.

Anche il **packaging parla di qualità e artigianalità**. La nuova **Passata di Pomodoro Lungo d'Emilia 420g** si distingue per un'immagine premium e raffinata: **vaso elegante** con capsula opaca, **etichetta** dal design pulito, con illustrazione del pomodoro protagonista e dell'agricoltore, il racconto sul retro che introduce alla storia del prodotto, un **QR code** per approfondire l'origine e la lavorazione. Questo approccio fonde estetica e sostanza, sottolineando la cura artigianale con cui ogni confezione viene realizzata. **La linea "Pomodoro Lungo d'Emilia" comprende Passata 420g, Salsa pronta 330g, Sugo di pomodoro 330g, Sugo al basilico 330g**. Ogni referenza custodisce lo stesso segreto: **un pomodoro che nasce e cresce solo nel cuore dell'Emilia**, mantenendo la stessa **attenzione alla materia prima e alla tracciabilità**, offrendo al consumatore la possibilità di portare in cucina il vero sapore dell'Emilia.

**Il Pomodoro Lungo d'Emilia è fatto per chi ama cucinare**. La sua dolcezza naturale, l'intensità della polpa e la consistenza vellutata lo rendono **perfetto per i sughi lenti della domenica, per le paste fresche fatte in casa, per le ricette che uniscono famiglia e amici attorno alla tavola**.

Con questo progetto, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio legame con l'Emilia e con i suoi valori: **rispetto per la terra**, con selezione di varietà pregiate e coltivazione in aree limitate, **valorizzazione dei produttori locali** grazie alla collaborazione con agricoltori fidati, una **filiera trasparente** per cui il consumatore sa esattamente da dove viene il pomodoro, **innovazione nella tradizione** con la selezione di una varietà specifica coltivata con tecniche moderne.

*"Con il Pomodoro Lungo d'Emilia vogliamo offrire un prodotto che non sia solo buono, ma che racconti una storia vera – dichiara Lorenza Baretti, Brand Manager di Le Conserve della Nonna – "Dietro ogni vaso c'è un pezzo di Emilia, c'è il lavoro di chi coltiva con passione e il nostro impegno per preservare la qualità e la tradizione. È un progetto che parte dalla terra e arriva dritto al cuore dei consumatori".*

**AGEN FOOD**  
AGENZIA DI STAMPA**DISTRIBUZIONE**

Home » Fini, novità senza lattosio: arrivano i Girasoli

**Fini, novità senza lattosio: arrivano i Girasoli**

📅 10/09/2025 15:45 👤 Redazione Agenfood 📁 DISTRIBUZIONE

(Agen Food) – Roma, 10 set. – Dopo il successo del lancio a febbraio della **prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio**, FINI torna con una novità pensata per i palati più curiosi e attenti: i nuovi **Girasoli Robiola e Speck senza lattosio**. Questa nuova referenza nasce dalla selezione di un formaggio delattosato molto richiesto dal mercato e dal suo incontro con lo speck, salume in forte trend positivo nel segmento della pasta ripiena. Il risultato è il formato **Girasoli dal gusto ricco e differenziante che arricchisce la gamma senza lattosio già in distribuzione**.

Come per tutte le referenze della linea, la qualità è garantita da farine e uova 100% italiane da galline allevate a terra. Disponibili **da ottobre 2025**, in confezione da **250 g**, i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio rappresentano un ulteriore passo avanti nella missione FINI di offrire **pasta fresca di qualità, adatta a tutti**, senza rinunciare al piacere del gusto. Con un'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% della popolazione italiana, FINI continua infatti a offrire una risposta concreta a un'esigenza sempre più diffusa. Grazie a un **processo produttivo dedicato**, ogni referenza è sicura, certificata e studiata per soddisfare non solo gli intolleranti ma anche **chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati**, senza rinunciare al gusto.

Con l'introduzione di questa novità, la linea FINI Senza Lattosio si arricchisce di **una quarta referenza che affianca i tre grandi classici già apprezzati dai consumatori**:

**Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250 g)** – ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto autentico e intenso.

**Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250 g)** – cremosi e delicati, con ricotta delattosata e spinaci selezionati.

**Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250 g)** – un connubio fresco e saporito della tradizione italiana.



# ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

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

< Precedente Prossimo >



## Fini amplia la linea di pasta fresca ripiena senza lattosio con i 'Girasoli robiola e speck'

10 Settembre 2025 - 10:11 | Categorie: Grocery | Tag: Fini, pasta fresca, pasta ripiena, pasta ripiena senza lattosio, senza lattosio

Modena – **Fini**, storica realtà produttiva di pasta fresca, amplia la sua innovativa linea di **'pasta fresca ripiena senza lattosio'** con l'inserimento dei **'Girasoli Robiola e Speck'**. Vanno ad affiancarsi ai **'Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio'**, **'Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio'** e **'Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio'**.

Come fanno sapere dall'azienda, il nuovo prodotto è realizzato con farine di qualità, uova 100% italiane da galline allevate a terra e **formaggio delattosato**. Disponibile **da ottobre 2025**, in confezione da 250 g, questa novità rappresenta un ulteriore passo avanti nella missione Fini di offrire pasta fresca di qualità, adatta a tutti, senza rinunciare al piacere del gusto, offrendo una risposta concreta a un'esigenza (quella dell'intolleranza al lattosio) sempre più diffusa.

NOVITÀ

## Nasce il primo Pomodoro Lungo d'Emilia, una novità assoluta di filiera presentata da CDN



Il Pomodoro Lungo d'Emilia nasce da una varietà selezionata da **Le Conserve della Nonna** per riportare in tavola il sapore autentico dei pomodori di una volta. La sua forma allungata, la polpa soda e il gusto dolce e intenso lo rendono l'ingrediente ideale per ricette ricche di profumo e carattere.

Coltivato in pochi ettari a ridosso dello stabilimento di lavorazione, questo pomodoro è affidato a un gruppo ristretto di agricoltori che, con saperi tramandati di generazione in generazione, rispettano i ritmi naturali della terra. La raccolta avviene al giusto grado di maturazione e la trasformazione entro poche ore, così da preservare freschezza e proprietà organolettiche.

Il progetto Pomodoro Lungo d'Emilia è anche un racconto: attraverso video, interviste e immagini, il consumatore può scoprire le storie delle persone che coltivano ogni pianta. Un QR code sull'etichetta conduce a un mini-sito dedicato che mostra campi, metodi di coltivazione, raccolta e lavorazione, garantendo così una filiera corta, certificata e completamente tracciabile.

### Packaging e gamma prodotti

La nuova *Passata di Pomodoro Lungo d'Emilia 420g* si distingue per un'immagine elegante e artigianale: vaso raffinato con capsula opaca, etichetta dal design essenziale con illustrazione del pomodoro e dell'agricoltore, oltre al racconto della sua storia. La linea comprende anche *Salsa pronta 330g*, *Sugo di pomodoro 330g* e *Sugo al basilico 330g*, tutte referenze accomunate dalla stessa attenzione alla materia prima e alla tracciabilità.

### Un pomodoro per chi ama cucinare

Grazie alla sua dolcezza naturale e alla consistenza vellutata, il *Pomodoro Lungo d'Emilia* è perfetto per sughi lenti della domenica, paste fresche e ricette che riuniscono famiglia e amici intorno alla tavola.

### Un progetto che racconta l'Emilia

Con questa iniziativa, Le Conserve della Nonna riafferma il proprio legame con il territorio: selezione di varietà pregiate, valorizzazione dei produttori locali, filiera trasparente e innovazione nella tradizione.

“Con il Pomodoro Lungo d'Emilia vogliamo offrire un prodotto che non sia solo buono, ma che racconti una storia vera – spiega Lorenza Baretto, Brand Manager di Le Conserve della Nonna –. Dietro ogni vaso c'è un pezzo di Emilia, il lavoro di chi coltiva con passione e il nostro impegno per preservare qualità e tradizione. È un progetto che nasce dalla terra e arriva dritto al cuore dei consumatori.”



**DISTRIBUZIONE MODERNA**

Il primo quotidiano online sulla GDO

VIDEO TGDO PODCAST **DM** PL SPECIAL  
MAGAZINE MAGAZINE

**PRODOTTI**

Torna in Home

## Le Conserve della Nonna amplia l'offerta con il Pomodoro Lungo d'Emilia



redazione

Le **Conserve della Nonna** presenta in ottobre il **Pomodoro Lungo d'Emilia**, un'eccellenza dal cuore dell'Emilia-Romagna, una varietà speciale selezionata dall'azienda di Modena.

1. **Pomodoro Lungo d'Emilia: eccellenza locale**
2. **Una storia da raccontare**
3. **Quattro referenze**
4. **Le Conserve della Nonna consolida il legame con l'Emilia**

### Pomodoro Lungo d'Emilia: eccellenza locale

Il Pomodoro Lungo d'Emilia nasce da una **varietà speciale, selezionata** da **Le Conserve della Nonna** per ridare spazio al gusto pieno e inconfondibile dei **pomodori di una volta**. Ha una forma allungata, una polpa soda e un sapore dolce e intenso.

Questo pomodoro cresce in un'area limitata di pochi ettari, proprio a ridosso dello stabilimento di lavorazione. A coltivarlo sono alcuni agricoltori selezionati, custodi di un sapere agricolo tramandato da generazioni e impegnati a rispettare i tempi della natura. La raccolta, infatti, avviene nel momento perfetto di maturazione, per preservare tutte le caratteristiche organolettiche del frutto e la lavorazione avviene entro poche ore, per non disperdere freschezza e profumo.

### Una storia da raccontare

Il progetto "Pomodoro Lungo d'Emilia" è una vera storia: attraverso **interviste, video e immagini**, Le Conserve della Nonna racconta i volti e le mani che curano ogni pianta. Il consumatore potrà entrare in questa storia grazie a un **qr-code in etichetta** che conduce a un **mini-sito dedicato** con contenuti esclusivi: i campi, i metodi di coltivazione, la raccolta, la trasformazione e le testimonianze degli agricoltori. Il **Pomodoro Lungo d'Emilia** è, infatti, un **progetto di filiera corta e certificata** che permette di scoprire il percorso del prodotto, dall'origine fino alla lavorazione.

### Quattro referenze

Anche il **packaging parla di qualità e artigianalità**. La nuova **Passata di Pomodoro Lungo d'Emilia 420 g** si distingue per un'immagine premium e raffinata: **vaso elegante** con capsula opaca, **etichetta dal design pulito**, con illustrazione del pomodoro protagonista e dell'agricoltore, il racconto sul retro che introduce alla storia del prodotto, un **qr-code** per approfondire l'origine e la lavorazione.

La linea "Pomodoro Lungo d'Emilia" comprende **Passata 420 g, Salsa pronta 330 g, Sugo di pomodoro 330 g, Sugo al basilico 330 g**.

### Le Conserve della Nonna consolida il legame con l'Emilia

Con questo progetto, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio legame con l'Emilia e con i suoi valori: **rispetto per la terra**, con selezione di varietà pregiate e coltivazione in aree limitate, **valorizzazione dei produttori locali** grazie alla collaborazione con agricoltori fidati, una **filiera trasparente** per cui il consumatore sa esattamente da dove viene il pomodoro, **innovazione nella tradizione** con la selezione di una varietà specifica coltivata con tecniche moderne.

"Con il Pomodoro Lungo d'Emilia vogliamo offrire un prodotto che non sia solo buono, ma che racconti una storia vera – dichiara **Lorenza Baretto, brand manager di Le Conserve della Nonna** –. Dietro ogni vaso c'è un pezzo di Emilia, c'è il lavoro di chi coltiva con passione e il nostro impegno per preservare la qualità e la tradizione. È un progetto che parte dalla terra e arriva dritto al cuore dei consumatori".

**PRODOTTI** 11 Settembre 2025

## LE CONSERVE DELLA NONNA PRESENTA IL PRIMO “POMODORO LUNGO D’EMILIA”

CONSERVE 3 min.

11 September 2025

**Tradizione, qualità e legame con la terra: lo storico brand del Gruppo Fini annuncia il lancio di una novità assoluta che porta sulle tavole italiane il frutto di un progetto unico e di una filiera trasparente e tracciabile**



Il Pomodoro Lungo d’Emilia nasce da una **varietà speciale**, selezionata da **Le Conserve della Nonna**, marchio storico del **Gruppo Fini**, per ridare spazio al gusto pieno e inconfondibile dei pomodori di una volta. La sua **forma allungata**, la **polpa soda** e il **sapore dolce e intenso** lo rendono perfetto per ottenere preparazioni ricche, profumate e dalla resa straordinaria in cucina.

Questo pomodoro cresce in un’area limitata di pochi ettari, proprio a ridosso dello stabilimento di lavorazione. A coltivarlo sono alcuni agricoltori selezionati, custodi di un sapere agricolo tramandato da generazioni e impegnati a rispettare i tempi della natura. La raccolta avviene nel momento perfetto di maturazione, per preservare tutte le caratteristiche organolettiche del frutto e la lavorazione avviene entro poche ore.

### UNA FILIERA CORTA E CERTIFICATA

Il progetto “Pomodoro Lungo d’Emilia” è una vera storia: attraverso interviste, video e immagini, Le Conserve della Nonna racconta i volti e le mani che curano ogni pianta. Il consumatore potrà entrare in questa storia grazie a un Qr-code in etichetta che conduce a un mini-sito dedicato con contenuti esclusivi: **i campi, i metodi di coltivazione, la raccolta, la trasformazione e le testimonianze degli agricoltori**. Il **Pomodoro Lungo d’Emilia è un progetto di filiera corta e certificata** che permette di scoprire il percorso del prodotto, dall’origine fino alla lavorazione.

La nuova **Passata di Pomodoro Lungo d’Emilia 420g** si distingue per un’immagine premium e raffinata: vaso elegante con capsula opaca, etichetta dal design pulito, con illustrazione del pomodoro protagonista e dell’agricoltore, il racconto sul retro che introduce alla storia del prodotto, un Qr-code per approfondire l’origine e la lavorazione. Questo approccio fonde estetica e sostanza, sottolineando la cura artigianale con cui ogni confezione viene realizzata. **La linea “Pomodoro Lungo d’Emilia” comprende Passata 420g, Salsa pronta 330g, Sugo di pomodoro 330g, Sugo al basilico 330g**. Ogni referenza custodisce lo stesso segreto: un pomodoro che nasce e cresce solo nel cuore dell’Emilia, mantenendo la stessa attenzione alla materia prima e alla tracciabilità.

### UN FORTE LEGAME CON L’EMILIA

Con questo progetto, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio legame con l’Emilia e con i suoi valori: **rispetto per la terra**, con selezione di varietà pregiate e coltivazione in aree limitate, **valorizzazione dei produttori locali** grazie alla collaborazione con agricoltori fidati, una **filiera trasparente** per cui il consumatore sa esattamente da dove viene il pomodoro, **innovazione nella tradizione** con la selezione di una varietà specifica coltivata con tecniche moderne.

*“Con il Pomodoro Lungo d’Emilia vogliamo offrire un prodotto che non sia solo buono, ma che racconti una storia vera – dichiara **Lorenza Baretto**, Brand manager **Le Conserve della Nonna** -. Dietro ogni vaso c’è un pezzo di Emilia, c’è il lavoro di chi coltiva con passione e il nostro impegno per preservare la qualità e la tradizione. È un progetto che parte dalla terra e arriva dritto al cuore dei consumatori”.*

**FOOD**  
*affairs*

CLASSIFICHE TREND NOVITÀ CONSUMI COMUNICAZIONE BUSINESS + TURIS

Home / 2025 / Settembre / 17 / Le Conserve della Nonna rinnova l'immagine con un packaging più chiaro e autentico

COMUNICAZIONE

## Le Conserve della Nonna rinnova l'immagine con un packaging più chiaro e autentico

Carne fresca  
100% italiana  
Rosolato con olio  
e verdure fresche  
Pomodoro italiano

**RAGU' ALLA BOLOGNESE**

Le Conserve della Nonna

Le Conserve della Nonna (gruppo FINI) presenta una nuova veste grafica che mette in primo piano qualità, tradizione e autenticità, rendendo i prodotti ancora più riconoscibili a scaffale e comunicando con trasparenza i valori che hanno reso il marchio un punto di riferimento per le famiglie italiane.

Ciliegia dell'Emilia Romagna  
Fruita fresca  
lavorata appena raccolta  
Senza peccina  
140g di frutta per 100g

Ceci Giganti  
Cotti al naturale  
Varietà selezionata  
di prima qualità

LAMPOMODORO DELL'EMILIA ROMAGNA

Lavorato da fresco appena raccolto  
Denso e corposo

Le Conserve della Nonna

## Una nuova immagine che racconta tradizione e genuinità

Da sempre, Le Conserve della Nonna porta sulle tavole italiane il gusto autentico delle ricette tradizionali, preparate con ingredienti genuini e nel rispetto della stagionalità. Oggi lo storico marchio con sede a Ravarino (MO) si rinnova con un restyling grafico pensato per raccontare in modo diretto ciò che lo distingue: qualità, semplicità e autenticità.

Le nuove confezioni si caratterizzano per illustrazioni acquarellate che evocano la manualità e la cura tipiche delle lavorazioni artigianali. La denominazione chiara e leggibile rende l'esperienza di acquisto intuitiva, mentre la texture di fondo effetto materico richiama il calore delle cucine domestiche. I claim presenti in etichetta sottolineano i valori distintivi di ogni referenza, dalla filiera corta alla selezione degli ingredienti, fino alla genuinità delle ricette.

## Un richiamo ai sapori di casa

Ogni vasetto vuole riportare alla memoria il profumo delle conserve preparate in famiglia, dei pomeriggi estivi passati a riempire la dispensa con ricette tramandate di generazione in generazione. La nuova immagine diventa così un invito a riscoprire sapori autentici e gesti semplici, ribadendo l'impegno verso la massima trasparenza e l'attenzione alla qualità.

In un contesto in cui i consumatori sono sempre più attenti alla provenienza e alla sostenibilità, Le Conserve della Nonna riafferma la propria filosofia: ingredienti genuini, filiera corta, etichetta pulita e gusto autentico.

## Un percorso che unisce storia e futuro

Il restyling sarà adottato progressivamente su tutte le linee di prodotto, mantenendo saldi i principi che hanno fatto la storia del marchio. Ogni etichetta continuerà a essere il punto d'incontro tra ricette tradizionali, processi produttivi rispettosi della materia prima e legame con il territorio.

"Ogni nostro vasetto racconta una storia di semplicità, attenzione e rispetto per il consumatore" – afferma Lorenza Baretto, Brand Manager di Le Conserve della Nonna – "Abbiamo voluto che questa storia fosse visibile a prima vista sugli scaffali, con una grafica capace di trasmettere la nostra identità: tradizione e genuinità da portare in tavola, con la sicurezza di una qualità garantita."

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

HOME DALLE AZIENDE - GDO RETAIL MONDO HO.RE.CA TECNOLOGIE IMP

**MARKETING & COMUNICAZIONE**

## Una nuova immagine per Conserve della Nonna



**Le Conserve della Nonna rinnova la sua immagine: più visibile, chiara e vicina a chi sceglie la qualità**

Con questo restyling, il brand non cambia la sua essenza, ma sceglie di raccontarla in modo ancora più diretto, per evidenziare come la vera tradizione resti fedele a sé stessa.

Da sempre, **Le Conserve della Nonna** porta sulle tavole italiane il **gusto autentico delle ricette tradizionali, preparate con ingredienti genuini e nel pieno rispetto della stagionalità**. Oggi lo storico marchio con sede a Ravarino (MO) presenta **una nuova veste grafica** pensata per essere ancora più **riconoscibile a scaffale** e per **raccontare con immediatezza** ciò che lo rende unico: **qualità, semplicità e autenticità**.

La nuova immagine è il frutto di un lavoro attento e meticoloso che ha tradotto in segni, colori e materiali i valori che da sempre accompagnano l'azienda: **illustrazioni acquarellate** che rimandano alla manualità e alla cura tipiche della lavorazione artigianale, protagoniste del pack, come protagonisti sono gli ingredienti all'interno del vasetto, **denominazione chiara e leggibile**, per offrire al consumatore un'esperienza di acquisto semplice e intuitiva. La **texture di fondo effetto materico** evoca il calore della tradizione e il fascino delle buone preparazioni domestiche, mentre i **claim** evidenziano in modo diretto i plus di ogni referenza, dalla selezione degli ingredienti alla filiera corta.

Ogni vasetto vuole riportare alla mente il profumo della cucina di casa, i pomeriggi d'estate passati a riempire le dispense con le conserve fatte a mano, le ricette tramandate da una generazione all'altra. La nuova grafica diventa così un invito a **riscoprire quei sapori autentici** che sanno di famiglia, di gesti lenti e di attenzione per ciò che si porta in tavola. Una scelta non solo estetica, ma un modo per ribadire **l'impegno verso la massima trasparenza**, comunicando in modo chiaro e diretto i tratti distintivi che fanno la differenza. In un momento storico in cui i consumatori sono sempre più attenti alla provenienza, alla composizione e alla sostenibilità dei prodotti, Le Conserve della Nonna riafferma la propria filosofia fatta di **ingredienti genuini, filiera corta, etichetta pulita e gusto autentico**.

La nuova immagine sarà adottata progressivamente su tutte le linee di prodotto, mantenendo saldi i principi che hanno fatto la storia del marchio. Ogni etichetta continuerà a essere il punto di incontro tra **ricette tramandate, processi produttivi rispettosi della materia prima e un legame autentico con il territorio**.

*"Ogni nostro vasetto racconta una storia di semplicità, attenzione e rispetto per il consumatore" – afferma Lorenza Baretti, Brand Manager di Le Conserve della Nonna – "Abbiamo voluto che questa storia fosse visibile già a prima vista, sugli scaffali, grazie a una grafica che trasmetta in modo diretto la nostra identità: tradizione e semplicità che diventano gusto e genuinità da portare in tavola, con la sicurezza di una qualità garantita."*

**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.

COMUNICAZIONE

## LE CONSERVE DELLA NONNA RINNOVA LA SUA IMMAGINE: PIÙ VISIBILE, CHIARA E VICINA A CHI SCEGLIE LA QUALITÀ

Pubblicato da **Redazione** 17/09/2025

Con questo restyling, il brand non cambia la sua essenza, ma sceglie di raccontarla in modo ancora più diretto, per evidenziare come la vera tradizione resti fedele a sé stessa.

Da sempre, **Le Conserve della Nonna** porta sulle tavole italiane il gusto autentico delle ricette tradizionali, preparate con **ingredienti genuini e nel pieno rispetto della stagionalità**. Oggi lo storico marchio con sede a Ravarino (MO) presenta **una nuova veste grafica** pensata per essere ancora più **riconoscibile a scaffale** e per **raccontare con immediatezza** ciò che lo rende unico: **qualità, semplicità e autenticità**.

La nuova immagine è il frutto di un lavoro attento e meticoloso che ha tradotto in segni, colori e materiali i valori che da sempre accompagnano l'azienda: **illustrazioni acquarellate** che rimandano alla manualità e alla cura tipiche della lavorazione artigianale, protagoniste del pack, come protagonisti sono gli ingredienti all'interno del vasetto, **denominazione chiara e leggibile**, per offrire al consumatore un'esperienza di acquisto semplice e intuitiva. La **texture di fondo effetto materico** evoca il calore della tradizione e il fascino delle buone preparazioni domestiche, mentre i **claim** evidenziano in modo diretto i plus di ogni referenza, dalla selezione degli ingredienti alla filiera corta.

Ogni vasetto vuole riportare alla mente il profumo della cucina di casa, i pomeriggi d'estate passati a riempire le dispense con le conserve fatte a mano, le ricette tramandate da una generazione all'altra. La nuova grafica diventa così un invito a **riscoprire quei sapori autentici** che sanno di famiglia, di gesti lenti e di attenzione per ciò che si porta in tavola. Una scelta non solo estetica, ma un modo per ribadire **l'impegno verso la massima trasparenza**, comunicando in modo chiaro e diretto i tratti distintivi che fanno la differenza. In un momento storico in cui i consumatori sono sempre più attenti alla provenienza, alla composizione e alla sostenibilità dei prodotti, **Le Conserve della Nonna** riafferma la propria filosofia fatta di **ingredienti genuini, filiera corta, etichetta pulita e gusto autentico**.

La nuova immagine sarà adottata progressivamente su tutte le linee di prodotto, mantenendo saldi i principi che hanno fatto la storia del marchio. Ogni etichetta continuerà a essere il punto di incontro tra **ricette tramandate, processi produttivi rispettosi della materia prima e un legame autentico con il territorio**.

*"Ogni nostro vasetto racconta una storia di semplicità, attenzione e rispetto per il consumatore" – afferma Lorenza Baretti, Brand Manager di Le Conserve della Nonna – "Abbiamo voluto che questa storia fosse visibile già a prima vista, sugli scaffali, grazie a una grafica che trasmetta in modo diretto la nostra identità: tradizione e semplicità che diventano gusto e genuinità da portare in tavola, con la sicurezza di una qualità garantita."*

## SPOT and WEB

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

RUBRICHE ▾

Home > Marketing > Le Conserve della Nonna svelano la nuova veste grafica tra tradizione e...

# Le Conserve della Nonna svelano la nuova veste grafica tra tradizione e autenticità

17 Settembre 2025

Da sempre Le Conserve della Nonna portano in tavola i sapori genuini della tradizione. Il marchio di Ravarino (MO) si rinnova con un packaging più riconoscibile e immediato. La nuova immagine racconta i valori storici di qualità, semplicità e autenticità. Illustrazioni ad acquerello evocano la manualità tipica delle ricette fatte in casa. I colori e i materiali scelti richiamano cura artigianale e lavorazione attenta. Ogni vasetto diventa così specchio degli ingredienti genuini al suo interno. La denominazione chiara e leggibile facilita l'esperienza di acquisto. La texture materica di fondo trasmette calore, tradizione e atmosfera domestica. I claim in etichetta valorizzano filiera corta, ingredienti selezionati e trasparenza. L'obiettivo è comunicare in modo diretto i tratti distintivi del marchio. Ogni confezione vuole riportare alla memoria i pomeriggi estivi in cucina. Un rimando ai gesti lenti e alle conserve tramandate di generazione in generazione. La grafica diventa invito a riscoprire i sapori autentici di famiglia. Un modo per ribadire l'impegno verso qualità e chiarezza. Il nuovo look risponde a consumatori attenti a origine e sostenibilità. Le Conserve della Nonna riaffermano la loro filosofia di etichetta pulita. Gusto autentico e filiera corta restano i pilastri della produzione. La nuova immagine sarà estesa progressivamente a tutte le linee. Tradizione e innovazione si incontrano in un equilibrio rispettoso delle radici. Un segno grafico che custodisce memoria, territorio e amore per la buona cucina.





**DISTRIBUZIONE  
MODERNA**

Il primo quotidiano online sulla GDO

VIDEO TGDO PODCAST DM MAGAZINE PL MAGAZINE SPECIAL

## Le Conserve della Nonna rinnova l'immagine per essere più riconoscibile a scaffale



redazione

Le Conserve della Nonna presenta una nuova veste grafica pensata per essere ancora più riconoscibile a scaffale.

1. **Ingredienti protagonisti**
2. **Riscoprire l'autenticità**

### Ingredienti protagonisti

La nuova immagine è il frutto di un lavoro attento che ha tradotto in segni, colori e materiali i valori che da sempre accompagnano l'azienda: **illustrazioni acquarellate** che rimandano alla manualità e alla cura tipiche della lavorazione artigianale, protagoniste del pack, come protagonisti sono gli ingredienti all'interno del vasetto, **denominazione chiara e leggibile**, per offrire al consumatore un'esperienza di acquisto semplice e intuitiva. La **texture di fondo effetto materico** evoca il calore della tradizione e il fascino delle buone preparazioni domestiche, mentre i **claim** evidenziano in modo diretto i plus di ogni referenza, dalla selezione degli ingredienti alla **filiera corta**.

### Riscoprire l'autenticità

Ogni vasetto vuole riportare alla mente il profumo della cucina di casa, i pomeriggi d'estate passati a riempire le dispense con le conserve fatte a mano, le ricette tramandate da una generazione all'altra. La nuova grafica diventa così un invito a **riscoprire quei sapori autentici** che sanno di famiglia, di gesti lenti e di attenzione per ciò che si porta in tavola. Una scelta non solo estetica, ma un modo per ribadire da parte dell'azienda l'**impegno verso la massima trasparenza**, comunicando in modo chiaro e diretto i tratti distintivi che fanno la differenza. Le Conserve della Nonna, infatti, vuole riaffermare la propria filosofia fatta di **ingredienti genuini, filiera corta, etichetta pulita e gusto autentico**.

La nuova immagine sarà adottata progressivamente su tutte le linee di prodotto, mantenendo saldi i principi che hanno fatto la storia del marchio.

"Ogni nostro vasetto racconta una storia di semplicità, attenzione e rispetto per il consumatore – afferma **Lorenza Baretto, brand manager di Le Conserve della Nonna** –. Abbiamo voluto che questa storia fosse visibile già a prima vista, sugli scaffali, grazie a una grafica che trasmetta in modo diretto la nostra identità: tradizione e semplicità che diventano gusto e genuinità da portare in tavola, con la sicurezza di una qualità garantita".

Prodotti Food

## Le Conserve della Nonna rinnova la sua immagine

By **instore** - Set 23, 2025

Nuova veste grafica per Le Conserve della Nonna, marchio del Gruppo Fini. L'obiettivo è ottenere maggiore riconoscibilità a scaffale e comunicare con immediatezza la propria identità. L'idea di base è stata tradurre in segni, colori e materiali i valori a cui il brand di Ravarino (MO) si richiama. Ed ecco quindi illustrazioni acquarellate che rimandano alla manualità e alla cura tipiche della lavorazione artigianale, lasciando ben visibile il prodotto all'interno del vasetto; denominazione chiara e leggibile, per offrire al consumatore un'esperienza di acquisto semplice e intuitiva; una texture di fondo effetto materico che evoca il calore della tradizione e delle preparazioni domestiche. I claim evidenziano i plus di ogni referenza, dalla selezione degli ingredienti alla filiera corta.

La nuova immagine sarà adottata progressivamente su tutte le linee di prodotto.

*"Ogni nostro vasetto racconta una storia di semplicità, attenzione e rispetto per il consumatore – afferma **Lorenza Baretto**, Brand Manager di Le Conserve della Nonna –. Abbiamo voluto che questa storia fosse visibile già a prima vista, sugli scaffali, grazie a una grafica che trasmetta in modo diretto la nostra identità".*

Il Gruppo Fini, società di proprietà di Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare. Dal 1912 ad oggi l'originaria salumeria-gastronomia di Modena si è trasformata in un pastificio che conta oltre 100 dipendenti ed esporta i suoi prodotti in 30 Paesi nel mondo. Fini è un marchio di pasta fresca, mentre Le Conserve della Nonna propone una gamma di passate, sughi, condimenti e confetture.



CLASSIFICHE TREND NOVITÀ CONSUMI COMUNICAZIONE BUSINESS + TURISMO

Home / 2025 / Settembre / 25 / Fini rinnova identità e gamma: nuovo packaging e nuove ricette per la pasta fresca emiliana

**COMUNICAZIONE**

## FINI rinnova identità e gamma: nuovo packaging e nuove ricette per la pasta fresca emiliana



La tradizione emiliana si evolve e guarda al futuro. Fini, storica azienda modenese simbolo della pasta fresca all'uovo e delle ricette della cucina emiliana, inaugura una nuova era del marchio con un restyling grafico completo e l'introduzione di nuove ricette, mantenendo intatto il legame con le proprie origini ma rispondendo alle nuove esigenze di gusto e consumo.

Fondata nel 1912 dalla visione di Telesforo Fini nel cuore di Modena, l'azienda è cresciuta da piccola bottega artigiana a realtà industriale riconosciuta a livello internazionale come ambasciatrice della tradizione gastronomica emiliana. Con oltre un secolo di storia, oggi Fini conferma il suo ruolo di custode della cultura culinaria del territorio, evolvendosi senza perdere autenticità.

### Nuovo packaging: identità rinnovata e comunicazione più chiara

Il nuovo progetto di restyling rappresenta un passo importante per il brand e combina innovazione visiva e fedeltà alla tradizione. Il nuovo pack design racconta in modo chiaro ed elegante le origini e i valori del marchio, mantenendo come elemento distintivo l'iconico blu Fini e introducendo uno stile autentico dal tocco artigianale.

Le confezioni presentano finestre laterali trasparenti per mostrare la qualità del prodotto e un racconto in apertura che descrive le origini e le peculiarità di ciascuna linea. I claim sugli ingredienti sono messi in evidenza per valorizzare le materie prime utilizzate. Il risultato è un packaging moderno e riconoscibile, disponibile a partire dall'autunno 2025, pensato per facilitare la scelta a scaffale e creare un'esperienza d'acquisto più coinvolgente.

### Tre nuove linee per raccontare la pasta emiliana

Il rilancio del marchio sarà accompagnato da una nuova architettura di gamma articolata in tre linee principali, ognuna con un'identità precisa e un comune denominatore: l'anima emiliana.

**Antica Bottega** è il cuore della tradizione e rappresenta la linea mainstream, con sette referenze che reinterpretano i grandi classici: Tortellini Prosciutto Crudo e Parmigiano Reggiano, Tortellini Carne, Ravioli al Brasato, Tortellini Ricotta e Spinaci, Ravioli Ricotta e Erbe, Tortellini Funghi Porcini e Ravioli Asparagi.

**Le Ricette Italiane** è la linea premium, ispirata alle specialità regionali italiane, con proposte come Ravioli Cacio e Pepe, Ravioli Scamorza e Radicchio, Ravioli Salsiccia e Friarielli e la nuova ricetta Ravioli Burrata e Prosciutto Crudo, che esalta uno degli abbinamenti più apprezzati negli ultimi anni.

**Le Ricette della Tradizione** è l'espressione più autentica dell'eccellenza emiliana. Il packaging blu scuro con illustrazioni vintage e dettagli dorati richiama i simboli di Modena come il Duomo e la Torre Ghirlandina. A questa linea si affiancano due novità: i Tortellini Ricotta Vecchia Modena con Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi e Aceto Balsamico di Modena IGP e i Ravioli di Zucca alla modenese con Parmigiano Reggiano e amaretti.

### Tradizione e innovazione per conquistare nuovi consumatori

"Non siamo solo un marchio storico: siamo custodi della tradizione emiliana – afferma Roberta Morini, Brand Manager di Fini 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 sia con le novità che proponiamo per soddisfare ogni tipo di gusto e preferenza."

Il restyling, disponibile sugli scaffali da ottobre 2025, rappresenta un vero manifesto di valori e identità. Con questa evoluzione, Fini conferma la propria missione: raccontare e preservare i sapori autentici dell'Emilia, offrendo ai consumatori un'esperienza d'acquisto chiara, emozionale e coerente. Una sintesi perfetta tra radici profonde e capacità di innovare, in linea con le nuove tendenze di consumo.

# ITALIAN FOOD TODAY

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



HOME

DALLE AZIENDE ▾

GDO RETAIL

MONDO HORECA

TECNOLOGIE

IMP

## CONSERVE & CONDIMENTI

# Le Conserve della Nonna lancia la passata “Senza Sale Aggiunto”



Le Conserve della Nonna lancia la Passata di Pomodoro “Senza Sale Aggiunto”, per un gusto autentico del pomodoro, senza nient’altro aggiunto. La raccomandazione è di non superare i 5 g di sale al giorno, ma il sodio è già presente in gran parte degli alimenti quotidiani.

Per aiutare i consumatori a ridurre l’apporto, il brand di Modena che da oltre 50 anni porta in tavola le specialità emiliane, presenta la nuova Passata di Pomodoro “Senza Sale Aggiunto”, ideale per ricette personalizzate o diete controllate.

Prodotta con pomodori 100% dell’Emilia-Romagna, raccolti e lavorati da fresco, mantiene intatto il gusto naturale senza conservanti né additivi. In vendita da settembre 2025 in formato vetro 420g.

PRODOTTI PER IL CONSUMER

## LA TRADIZIONE EMILIANA SI EVOLVE E SI RINNOVA: RESTYLING GRAFICO E NUOVE RICETTE PER FINI

Pubblicato da Redazione 25/09/2025



L'azienda storica di Modena presenta l'avvio di una nuova era del marchio, sinonimo di tradizione ed autenticità emiliana, restando fedele alle origini, ma interpretando le nuove esigenze di gusto e consumo

FINI, storica azienda modenese nata dalla visione di Telesforo Fini, cresciuta nel cuore dell'Emilia rendendolo il primo interprete di quell'arte della buona tavola che ancora oggi identifica il territorio, è un'icona della pasta all'uovo tipica emiliana. Dalla sua bottega nel centro cittadino nel 1912 all'attuale solida realtà industriale, il marchio, riconosciuto in tutto il mondo, custodisce con passione l'autenticità delle ricette e della lavorazione della pasta fresca di cui è simbolo a livello internazionale.

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

Un nuovo pack design dallo stile autentico e dal tocco artigianale, che racconta con chiarezza ed eleganza le origini, l'identità e i valori del brand FINI. 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 FINI, comune a tutte le linee. **Maggior trasparenza** delle confezioni, grazie a **finestre libere da grafica ai lati** della confezione che rendono evidente la qualità del prodotto. Uno **storytelling in apertura** che racconta origini e specificità di ogni gamma. **Claim bene in evidenza** per comunicare le distintività degli ingredienti utilizzati. Questi i tratti essenziali della nuova veste grafica disponibile a partire dall'autunno 2025.

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 e Erbette, 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 allo stato puro, dal packaging blu scuro con illustrazioni vintage, dettagli oro e icone di Modena come il Duomo e la famosa torre Ghirlandina. Sfoglia rustica ed 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 ed Aceto Balsamico di Modena IGP, e **Ravioli di Zucca alla modenese** con Parmigiano Reggiano ed amaretti.

*"Non siamo solo un marchio storico: siamo custodi della tradizione emiliana – afferma Roberta Morini, Brand Manager di FINI 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".*

Un restyling, quello a scaffale da ottobre 2025 che è un manifesto di valori, con l'adozione di un nuovo linguaggio visivo che è una **dichiarazione d'identità**. FINI conferma la sua missione di **raccontare e preservare i sapori autentici dell'Emilia**, offrendo un'esperienza d'acquisto chiara, emozionale e coerente. Un equilibrio perfetto tra radici e modernità.

PRODOTTI PER IL CONSUMER

Pubblicato da



Redazione



25/09/2025

fini

PRODOTTI PER IL CONSUMER

## LA TRADIZIONE EMILIANA SI EVOLVE E SI RINNOVA: RESTYLING GRAFICO E NUOVE RICETTE PER FINI

Pubblicato da Redazione 25/09/2025



L'azienda storica di Modena presenta l'avvio di una nuova era del marchio, sinonimo di tradizione ed autenticità emiliana, restando fedele alle origini, ma interpretando le nuove esigenze di gusto e consumo

FINI, storica azienda modenese nata dalla visione di Telesforo Fini, cresciuta nel cuore dell'Emilia rendendolo il primo interprete di quell'arte della buona tavola che ancora oggi identifica il territorio, è un'icona della pasta all'uovo tipica emiliana. Dalla sua bottega nel centro cittadino nel 1912 all'attuale solida realtà industriale, il marchio, riconosciuto in tutto il mondo, custodisce con passione l'autenticità delle ricette e della lavorazione della pasta fresca di cui è simbolo a livello internazionale.

Oggi il brand 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. Un progetto che intreccia innovazione visiva e fedeltà alla tradizione, riaffermando il ruolo di FINI come custode delle ricette emiliane e introducendo una nuova architettura di gamma insieme a numerose novità di prodotto.

Un nuovo pack design dallo stile autentico e dal tocco artigianale, che racconta con chiarezza ed eleganza le origini, l'identità e i valori del brand FINI. 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 FINI, comune a tutte le linee. **Maggior trasparenza** delle confezioni, grazie a **finestre libere da grafica ai lati** della confezione che rendono evidente la qualità del prodotto. Uno **storytelling in apertura** che racconta origini e specificità di ogni gamma. **Claim bene in evidenza** per comunicare le distintività degli ingredienti utilizzati. Questi i tratti essenziali della nuova veste grafica disponibile a partire dall'autunno 2025.

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 e 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 allo stato puro, dal packaging blu scuro con illustrazioni vintage, dettagli oro e icone di Modena come il Duomo e la famosa torre Ghirlandina. Sfoglia rustica ed 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 ed Aceto Balsamico di Modena IGP, e **Ravioli di Zucca alla modenese** con Parmigiano Reggiano ed amaretti.

*"Non siamo solo un marchio storico: siamo custodi della tradizione emiliana – afferma Roberta Morini, Brand Manager di FINI 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".*

Un restyling, quello a scaffale da ottobre 2025 che è un manifesto di valori, con l'adozione di un nuovo linguaggio visivo che è una dichiarazione d'identità. FINI conferma la sua missione di raccontare e preservare i sapori autentici dell'Emilia, offrendo un'esperienza d'acquisto chiara, emozionale e coerente. Un equilibrio perfetto tra radici e modernità.

PRODOTTI PER IL CONSUMER

Pubblicato da



Redazione



25/09/2025

fini

PRODOTTI PER IL CONSUMER

## LE CONSERVE DELLA NONNA LANCIA LA NUOVA PASSATA DI POMODORO "SENZA SALE AGGIUNTO"

Pubblicato da **Redazione** 25/09/2025

*Un alleato prezioso per una cucina più equilibrata, senza rinunciare al gusto, ideale per ricette personalizzate o diete controllate*

Ridurre il consumo di sale è una sfida quotidiana per chi desidera mantenere un'alimentazione equilibrata e prevenire rischi per la salute. Si raccomanda di non superare i 5 grammi al giorno – circa un cucchiaino da caffè – ma **il sale è presente in moltissimi alimenti di uso comune**: salumi, pane, pizza, formaggi e gran parte dei piatti pronti.

Ogni pizzico conta. Consapevole dell'importanza di limitare l'apporto di sodio senza compromettere il piacere della tavola, **Le Conserve della Nonna presenta la sua nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto"**. Un prodotto versatile, **in vetro, nel formato 420 g**, ideale per essere personalizzato a piacere, contribuendo così a una dieta più equilibrata.

Qualità 100% italiana, come da tradizione: la nuova passata nasce da **pomodori dell'Emilia-Romagna**, coltivati e raccolti al giusto grado di maturazione, poi **lavorati da fresco** per preservarne gusto e proprietà nutritive. Solo pomodoro, nient'altro! È l'espressione più autentica della filosofia aziendale: offrire prodotti genuini, rispettosi del consumatore e della materia prima.

La Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto" sarà disponibile a partire da settembre 2025. Da sempre, **Le Conserve della Nonna mette al centro la provenienza del pomodoro**, scegliendo solo frutti coltivati in Emilia-Romagna e raccolti a pochi chilometri dallo stabilimento. Una scelta che garantisce una **filiera corta, controllata e trasparente**. La qualità del risultato finale è frutto di un **metodo produttivo unico**, capace di dare vita a una passata densa, corposa e dalla resa eccellente in cucina, dal sapore autentico come quella fatta in casa. Un risultato premiato dai consumatori: **per cinque anni consecutivi, e anche nel 2025**, le passate di Le Conserve della Nonna hanno infatti conquistato il **Quality Award**, riconoscimento assegnato 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".*

PRODOTTI PER IL CONSUMER

Pubblicato da



Redazione



25/09/2025

Le Conserve della Nonna

26 Settembre 2025 Imprese Marketing

## FINI presenta un restyling grafico e nuove referenze di pasta fresca

FINI introduce un nuovo design del packaging e amplia la gamma con ricette tradizionali e innovative, rafforzando il legame con le origini emiliane.

Di Redazione



2' di lettura



Ascolta la versione audio dell'articolo

FINI, storica azienda modenese, ha annunciato un significativo restyling grafico delle sue linee di pasta fresca, accompagnato dall'introduzione di nuove referenze. Questo progetto mira a migliorare la leggibilità a scaffale attraverso una gerarchia chiara delle linee, mantenendo il caratteristico colore blu FINI come elemento distintivo. Il nuovo packaging offre maggiore trasparenza e uno storytelling che mette in evidenza le specificità delle gamme e dei singoli prodotti.

La linea *Antica Bottega*, che rappresenta i grandi classici della tradizione, comprende sette referenze tra tortellini, tortelloni e ravioli nei segmenti Crudo, Carne, Magro e Verdure. Sarà disponibile da **ottobre 2025**. La linea *Le Ricette Italiane* propone sapori regionali come Ravioli Cacio e Pepe e Ravioli Scamorza e Radicchio, con l'aggiunta dei nuovi Ravioli Burrata e Prosciutto Crudo. Anche questa sarà disponibile da ottobre 2025.

*Le Ricette della Tradizione* esprime al massimo l'essenza emiliana con sfoglia rustica e ingredienti tipici. Tra le novità spiccano i Tortelloni di Ricotta Vecchia Modena con Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi e Aceto Balsamico di Modena IGP, oltre ai Ravioli di Zucca alla modenese.

Il restyling grafico di FINI non solo rinnova l'immagine del brand ma riafferma il suo ruolo come custode delle ricette emiliane. Il nuovo design del pack racconta con chiarezza ed eleganza le origini e i valori del marchio, garantendo un'esperienza d'acquisto chiara ed emozionale.

Roberta Morini, Brand Manager di FINI Pasta Fresca, ha affermato:

*"non siamo solo un marchio storico: siamo custodi della tradizione emiliana. 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".*

© Riproduzione totale e parziale riservata

▼ Fonti e Note

Comunicato stampa [Borderline Agency](#)



**DISTRIBUZIONE  
MODERNA**

Il primo quotidiano online sulla GDO

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

**PRODOTTI**

[Torna in Home](#)

## Le Conserve della Nonna presenta la Passata di pomodoro “senza sale aggiunto”



redazione

Consapevole dell'importanza di limitare l'apporto di sodio senza compromettere il piacere della tavola, **Le Conserve della Nonna** presenta la nuova **Passata di pomodoro “senza sale aggiunto”**.

### **Pomodori dell'Emilia-Romagna**

La nuova referenza, disponibile a scaffale da settembre 2025, è un prodotto versatile, in vetro, nel formato 420 g, ideale per essere personalizzato a piacere, contribuendo così a una **dieta più equilibrata**.

La nuova **passata** nasce da **pomodori dell'Emilia-Romagna**, coltivati e raccolti al giusto grado di maturazione, poi lavorati da fresco per preservarne gusto e proprietà nutritive.

“Solo pomodoro, nient'altro!” è l'espressione della filosofia aziendale: offrire prodotti genuini, rispettosi del consumatore e della materia prima.

Da sempre, **Le Conserve della Nonna** mette al centro la **provenienza del pomodoro**, scegliendo solo frutti coltivati in Emilia-Romagna e raccolti a pochi chilometri dallo stabilimento. Una scelta che garantisce una **filiera corta**, controllata e trasparente.

“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

Settembre 2025



## Comunicati stampa

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



Ti trovi su: Home » Weblog » Aziende, Gastronomia, Salute e benessere, Varie » Blog  
articolo: Le Conserve della Nonna lancia la nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto" | Comunicati stampa

### Le Conserve della Nonna lancia la nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto"

📅 28 Settembre 2025 da 📍 Borderline Agency

*Un alleato prezioso per una cucina più equilibrata, senza rinunciare al gusto, ideale per ricette personalizzate o diete controllate*

Ridurre il consumo di sale è una sfida quotidiana per chi desidera mantenere un'alimentazione equilibrata e prevenire rischi per la salute. Si raccomanda di non superare i 5 grammi al giorno – circa un cucchiaino da caffè – ma **il sale è presente in moltissimi alimenti di uso comune**: salumi, pane, pizza, formaggi e gran parte dei piatti pronti.

Ogni pizzico conta. Consapevole dell'importanza di limitare l'apporto di sodio senza compromettere il piacere della tavola, **Le Conserve della Nonna presenta la sua nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto"**. Un prodotto versatile, **in vetro, nel formato 420 g, ideale per essere personalizzato a piacere, contribuendo così a una dieta più equilibrata.**

Qualità 100% italiana, come da tradizione: la nuova passata nasce da **pomodori dell'Emilia-Romagna**, coltivati e raccolti al giusto grado di maturazione, poi **lavorati da fresco** per preservarne gusto e proprietà nutritive. Solo pomodoro, nient'altro! **è l'espressione più autentica della filosofia aziendale: offrire prodotti genuini, rispettosi del consumatore e della materia prima.**

La Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto" sarà disponibile a partire da settembre 2025. Da sempre, **Le Conserve della Nonna mette al centro la provenienza del pomodoro, scegliendo solo frutti coltivati in Emilia-Romagna** e raccolti a pochi chilometri dallo stabilimento. Una scelta che garantisce una **filiera corta, controllata e trasparente**. La qualità del risultato finale è frutto di un **metodo produttivo unico**, capace di dare vita a **una passata densa, corposa e dalla resa eccellente in cucina**, dal sapore autentico come quella fatta in casa. Un risultato premiato dai consumatori: **per cinque anni consecutivi, e anche nel 2025**, le passate di Le Conserve della Nonna hanno infatti conquistato il **Quality Award**, riconoscimento assegnato 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 Baretti, 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".*

ww.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 lancia la nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto"

28 Settembre 2025 di BorderlineAgency

*Un alleato prezioso per una cucina più equilibrata, senza rinunciare al gusto, ideale per ricette personalizzate o diete controllate*

Ridurre il consumo di sale è una sfida quotidiana per chi desidera mantenere un'alimentazione equilibrata e prevenire rischi per la salute. Si raccomanda di non superare i 5 grammi al giorno – circa un cucchiaino da caffè – ma **il sale è presente in moltissimi alimenti di uso comune**: salumi, pane, pizza, formaggi e gran parte dei piatti pronti.

Ogni pizzico conta. Consapevole dell'importanza di limitare l'apporto di sodio senza compromettere il piacere della tavola, **Le Conserve della Nonna presenta la sua nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto"**. Un prodotto versatile, **in vetro, nel formato 420 g, ideale per essere personalizzato a piacere, contribuendo così a una dieta più equilibrata.**

Qualità 100% italiana, come da tradizione: la nuova passata nasce da **pomodori dell'Emilia-Romagna**, coltivati e raccolti al giusto grado di maturazione, poi **lavorati da fresco** per preservarne gusto e proprietà nutritive. Solo pomodoro, nient'altro! È **l'espressione più autentica della filosofia aziendale: offrire prodotti genuini, rispettosi del consumatore e della materia prima.**

La Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto" sarà disponibile a partire da settembre 2025. Da sempre, **Le Conserve della Nonna mette al centro la provenienza del pomodoro, scegliendo solo frutti coltivati in Emilia-Romagna** e raccolti a pochi chilometri dallo stabilimento. Una scelta che garantisce una **filiera corta, controllata e trasparente**. La qualità del risultato finale è frutto di un **metodo produttivo unico**, capace di dare vita a **una passata densa, corposa e dalla resa eccellente in cucina**, dal sapore autentico come quella fatta in casa. Un risultato premiato dai consumatori: **per cinque anni consecutivi, e anche nel 2025**, le passate di Le Conserve della Nonna hanno infatti conquistato il **Quality Award**, riconoscimento assegnato 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 Baretti, 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".*

[www.nonsolobuono.it](http://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 lancia la nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto"

Pubblicata da: [Borderline](#)



*Un alleato prezioso per una cucina più equilibrata, senza rinunciare al gusto, ideale per ricette personalizzate o diete controllate*

Ridurre il consumo di sale è una sfida quotidiana per chi desidera mantenere un'alimentazione equilibrata e prevenire rischi per la salute. Si raccomanda di non superare i 5 grammi al giorno – circa un cucchiaino da caffè – ma il sale è presente in moltissimi alimenti di uso comune: salumi, pane, pizza, formaggi e gran parte dei piatti pronti.

Ogni pizzico conta. Consapevole dell'importanza di limitare l'apporto di sodio senza compromettere il piacere della tavola, Le Conserve della Nonna presenta la sua nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto". Un prodotto versatile, in vetro, nel formato 420 g, ideale per essere personalizzato a piacere, contribuendo così a una dieta più equilibrata.

Qualità 100% italiana, come da tradizione: la nuova passata nasce da pomodori dell'Emilia-Romagna, coltivati e raccolti al giusto grado di maturazione, poi lavorati da fresco per preservarne gusto e proprietà nutritive. Solo pomodoro, nient'altro! È l'espressione più autentica della filosofia aziendale: offrire prodotti genuini, rispettosi del consumatore e della materia prima.

La Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto" sarà disponibile a partire da settembre 2025. Da sempre, Le Conserve della Nonna mette al centro la provenienza del pomodoro, scegliendo solo frutti coltivati in Emilia-Romagna e raccolti a pochi chilometri dallo stabilimento. Una scelta che garantisce una filiera corta, controllata e trasparente. La qualità del risultato finale è frutto di un metodo produttivo unico, capace di dare vita a una passata densa, corposa e dalla resa eccellente in cucina, dal sapore autentico come quella fatta in casa. Un risultato premiato dai consumatori: per cinque anni consecutivi, e anche nel 2025, le passate di Le Conserve della Nonna hanno infatti conquistato il Quality Award, riconoscimento assegnato 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 Baretti, 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".*

[www.nonsolobuono.it](http://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 | Nuovo account | Inserimento | Pannello di controllo | Modifica password

## Le Conserve della Nonna lancia la nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto"

*Un alleato prezioso per una cucina più equilibrata, senza rinunciare al gusto, ideale per ricette personalizzate o diete controllate*

Modena, 29/09/2025 (informazione.news - comunicati stampa - varie)

Ridurre il consumo di sale è una sfida quotidiana per chi desidera mantenere un'alimentazione equilibrata e prevenire rischi per la salute. Si raccomanda di non superare i 5 grammi al giorno – circa un cucchiaino da caffè – ma il sale è presente in moltissimi alimenti di uso comune: salumi, pane, pizza, formaggi e gran parte dei piatti pronti.

Ogni pizzico conta. Consapevole dell'importanza di limitare l'apporto di sodio senza compromettere il piacere della tavola, Le Conserve della Nonna presenta la sua nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto". Un prodotto versatile, in vetro, nel formato 420 g, ideale per essere personalizzato a piacere, contribuendo così a una dieta più equilibrata.

Qualità 100% italiana, come da tradizione: la nuova passata nasce da pomodori dell'Emilia-Romagna, coltivati e raccolti al giusto grado di maturazione, poi lavorati da fresco per preservarne gusto e proprietà nutritive. Solo pomodoro, nient'altro è l'espressione più autentica della filosofia aziendale: offrire prodotti genuini, rispettosi del consumatore e della materia prima.

La Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto" sarà disponibile a partire da settembre 2025. Da sempre, Le Conserve della Nonna mette al centro la provenienza del pomodoro, scegliendo solo frutti coltivati in Emilia-Romagna e raccolti a pochi chilometri dallo stabilimento. Una scelta che garantisce una filiera corta, controllata e trasparente. La qualità del risultato finale è frutto di un metodo produttivo unico, capace di dare vita a una passata densa, corposa e dalla resa eccellente in cucina, dal sapore autentico come quella fatta in casa. Un risultato premiato dai consumatori: per cinque anni consecutivi, e anche nel 2025, le passate di Le Conserve della Nonna hanno infatti conquistato il Quality Award, riconoscimento assegnato 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".*

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

### Per maggiori informazioni

#### Sito Web

<https://www.nonsolobuono.it>

#### Ufficio Stampa

Matteo Barboni

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



# JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Le Conserve della Nonna lancia la nuova Passata di Pomodoro "S

## Le Conserve della Nonna lancia la nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto"?

28 Set 2025 | Comunicati generici · Prodotti · Salute e Benessere

*Un alleato prezioso per una cucina più equilibrata, senza rinunciare al gusto, ideale per ricette personalizzate o diete controllate*

Ridurre il consumo di sale è una sfida quotidiana per chi desidera mantenere un'alimentazione equilibrata e prevenire rischi per la salute. Si raccomanda di non superare i 5 grammi al giorno – circa un cucchiaino da caffè – ma il sale è presente in moltissimi alimenti di uso comune: salumi, pane, pizza, formaggi e gran parte dei piatti pronti.

Ogni pizzico conta. Consapevole dell'importanza di limitare l'apporto di sodio senza compromettere il piacere della tavola, **Le Conserve della Nonna presenta la sua nuova Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto"**. Un prodotto versatile, in vetro, nel formato 420 g, ideale per essere personalizzato a piacere, contribuendo così a una dieta più equilibrata.

Qualità 100% italiana, come da tradizione: la nuova passata nasce da pomodori dell'Emilia-Romagna, coltivati e raccolti al giusto grado di maturazione, poi lavorati da fresco per preservarne gusto e proprietà nutritive. Solo pomodoro, nient'altro! è l'espressione più autentica della filosofia aziendale: offrire prodotti genuini, rispettosi del consumatore e della materia prima.

La Passata di Pomodoro "Senza Sale Aggiunto" sarà disponibile a partire da settembre 2025. Da sempre, **Le Conserve della Nonna mette al centro la provenienza del pomodoro, scegliendo solo frutti coltivati in Emilia-Romagna** e raccolti a pochi chilometri dallo stabilimento. Una scelta che garantisce una filiera corta, controllata e trasparente. La qualità del risultato finale è frutto di un metodo produttivo unico, capace di dare vita a una passata densa, corposa e dalla resa eccellente in cucina, dal sapore autentico come quella fatta in casa. Un risultato premiato dai consumatori: **per cinque anni consecutivi, e anche nel 2025**, le passate di Le Conserve della Nonna hanno infatti conquistato il **Quality Award**, riconoscimento assegnato 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 Baretti, 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".*

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

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



## Comunicati stampa

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



Ti trovi su: Home » Weblog » Aziende, Gastronomia, Varie » Blog article: **Le Conserve della Nonna rinnova la sua immagine: più visibile, chiara e vicina a chi sceglie la qualità** | Comunicati stampa

### **Le Conserve della Nonna rinnova la sua immagine: più visibile, chiara e vicina a chi sceglie la qualità**

4 Ottobre 2025 da **Borderline Agency**

*Con questo restyling, il brand non cambia la sua essenza, ma sceglie di raccontarla in modo ancora più diretto, per evidenziare come la vera tradizione resti fedele a sé stessa.*

Da sempre, **Le Conserve della Nonna** porta sulle tavole italiane il **gusto autentico delle ricette tradizionali, preparate con ingredienti genuini e nel pieno rispetto della stagionalità**. Oggi lo storico marchio con sede a Ravarino (MO) presenta una **nuova veste grafica** pensata per essere ancora più **riconoscibile a scaffale** e per **raccontare con immediatezza** ciò che lo rende unico: **qualità, semplicità e autenticità**.

La nuova immagine è il frutto di un lavoro attento e meticoloso che ha tradotto in segni, colori e materiali i valori che da sempre accompagnano l'azienda: **illustrazioni acquarellate** che rimandano alla manualità e alla cura tipiche della lavorazione artigianale, protagoniste del pack, come protagonisti sono gli ingredienti all'interno del vasetto, **denominazione chiara e leggibile**, per offrire al consumatore un'esperienza di acquisto semplice e intuitiva. La **texture di fondo effetto materico** evoca il calore della tradizione e il fascino delle buone preparazioni domestiche, mentre i **claim** evidenziano in modo diretto i plus di ogni referenza, dalla selezione degli ingredienti alla filiera corta.

Ogni vasetto vuole riportare alla mente il profumo della cucina di casa, i pomeriggi d'estate passati a riempire le dispense con le conserve fatte a mano, le ricette tramandate da una generazione all'altra. La nuova grafica diventa così un invito a **riscoprire quei sapori autentici** che sanno di famiglia, di gesti lenti e di attenzione per ciò che si porta in tavola. Una scelta non solo estetica, ma un modo per ribadire **l'impegno verso la massima trasparenza**, comunicando in modo chiaro e diretto i tratti distintivi che fanno la differenza. In un momento storico in cui i consumatori sono sempre più attenti alla provenienza, alla composizione e alla sostenibilità dei prodotti, **Le Conserve della Nonna** riafferma la propria filosofia fatta di **ingredienti genuini, filiera corta, etichetta pulita e gusto autentico**.

La nuova immagine sarà adottata progressivamente su tutte le linee di prodotto, mantenendo saldi i principi che hanno fatto la storia del marchio. Ogni etichetta continuerà a essere il punto di incontro tra **ricette tramandate, processi produttivi rispettosi della materia prima e un legame autentico con il territorio**.

*"Ogni nostro vasetto racconta una storia di semplicità, attenzione e rispetto per il consumatore" - afferma Lorenza Baretto, Brand Manager di Le Conserve della Nonna - "Abbiamo voluto che questa storia fosse visibile già a prima vista, sugli scaffali, grazie a una grafica che trasmetta in modo diretto la nostra identità: tradizione e semplicità che diventano gusto e genuinità da portare in tavola, con la sicurezza di una qualità garantita."*

[www.nonsolobuono.it](http://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 rinnova la sua immagine: più visibile, chiara e vicina a chi sceglie la qualità

4 Ottobre 2025 di BorderlineAgency

*Con questo restyling, il brand non cambia la sua essenza, ma sceglie di raccontarla in modo ancora più diretto, per evidenziare come la vera tradizione resti fedele a sé stessa.*

Da sempre, **Le Conserve della Nonna** porta sulle tavole italiane il **gusto autentico delle ricette tradizionali, preparate con ingredienti genuini e nel pieno rispetto della stagionalità**. Oggi lo storico marchio con sede a Ravarino (MO) presenta **una nuova veste grafica** pensata per essere ancora più **riconoscibile a scaffale** e per

**raccontare con immediatezza** ciò che lo rende unico: **qualità, semplicità e autenticità**.

La nuova immagine è il frutto di un lavoro attento e meticoloso che ha tradotto in segni, colori e materiali i valori che da sempre accompagnano l'azienda: **illustrazioni acquarellate** che rimandano alla manualità e alla cura tipiche della lavorazione artigianale, protagoniste del pack, come protagonisti sono gli ingredienti all'interno del vasetto, **denominazione chiara e leggibile**, per offrire al consumatore un'esperienza di acquisto semplice e intuitiva. La **texture di fondo effetto materico** evoca il calore della tradizione e il fascino delle buone preparazioni domestiche, mentre i **claim** evidenziano in modo diretto i plus di ogni referenza, dalla selezione degli ingredienti alla filiera corta.

Ogni vasetto vuole riportare alla mente il profumo della cucina di casa, i pomeriggi d'estate passati a riempire le dispense con le conserve fatte a mano, le ricette tramandate da una generazione all'altra. La nuova grafica diventa così un invito a **riscoprire quei sapori autentici** che sanno di famiglia, di gesti lenti e di attenzione per ciò che si porta in tavola. Una scelta non solo estetica, ma un modo per ribadire **l'impegno verso la massima trasparenza**, comunicando in modo chiaro e diretto i tratti distintivi che fanno la differenza. In un momento storico in cui i consumatori sono sempre più attenti alla provenienza, alla composizione e alla sostenibilità dei prodotti, Le Conserve della Nonna riafferma la propria filosofia fatta di **ingredienti genuini, filiera corta, etichetta pulita e gusto autentico**.

La nuova immagine sarà adottata progressivamente su tutte le linee di prodotto, mantenendo saldi i principi che hanno fatto la storia del marchio. Ogni etichetta continuerà a essere il punto di incontro tra **ricette tramandate, processi produttivi rispettosi della materia prima e un legame autentico con il territorio**.

*"Ogni nostro vasetto racconta una storia di semplicità, attenzione e rispetto per il consumatore" – afferma **Lorenza Baretti, Brand Manager di Le Conserve della Nonna** – "Abbiamo voluto che questa storia fosse visibile già a prima vista, sugli scaffali, grazie a una grafica che trasmetta in modo diretto la nostra identità: tradizione e semplicità che diventano gusto e genuinità da portare in tavola, con la sicurezza di una qualità garantita."*

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

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

**intopic**  
il panorama informativo italiano

Home cronaca italia economia estero salute sport tecnologia tv motori moda Al

## Le Conserve della Nonna rinnova la sua immagine: più visibile, chiara e vicina a chi sceglie la qualità

Pubblicata da: [Borderline](#)

*Con questo restyling, il brand non cambia la sua essenza, ma sceglie di raccontarla in modo ancora più diretto, per evidenziare come la vera tradizione resti fedele a sé stessa.*

Da sempre, Le Conserve della Nonna porta sulle tavole italiane il gusto autentico delle ricette tradizionali, preparate con ingredienti genuini e nel pieno rispetto della stagionalità. Oggi lo storico marchio con sede a Ravarino (MO) presenta una nuova veste grafica pensata per essere ancora più riconoscibile a scaffale e per raccontare con immediatezza ciò che lo rende unico: qualità, semplicità e autenticità.

La nuova immagine è il frutto di un lavoro attento e meticoloso che ha tradotto in segni, colori e materiali i valori che da sempre accompagnano l'azienda: illustrazioni acquarellate che rimandano alla manualità e alla cura tipiche della lavorazione artigianale, protagoniste del pack, come protagonisti sono gli ingredienti all'interno del vasetto, denominazione chiara e leggibile, per offrire al consumatore un'esperienza di acquisto semplice e intuitiva. La texture di fondo effetto materico evoca il calore della tradizione e il fascino delle buone preparazioni domestiche, mentre i claim evidenziano in modo diretto i plus di ogni referenza, dalla selezione degli ingredienti alla filiera corta.

Ogni vasetto vuole riportare alla mente il profumo della cucina di casa, i pomeriggi d'estate passati a riempire le dispense con le conserve fatte a mano, le ricette tramandate da una generazione all'altra. La nuova grafica diventa così un invito a riscoprire quei sapori autentici che fanno di famiglia, di gesti lenti e di attenzione per ciò che si porta in tavola. Una scelta non solo estetica, ma un modo per ribadire l'impegno verso la massima trasparenza, comunicando in modo chiaro e diretto i tratti distintivi che fanno la differenza. In un momento storico in cui i consumatori sono sempre più attenti alla provenienza, alla composizione e alla sostenibilità dei prodotti, Le Conserve della Nonna riafferma la propria filosofia fatta di ingredienti genuini, filiera corta, etichetta pulita e gusto autentico.

La nuova immagine sarà adottata progressivamente su tutte le linee di prodotto, mantenendo saldi i principi che hanno fatto la storia del marchio. Ogni etichetta continuerà a essere il punto di incontro tra ricette tramandate, processi produttivi rispettosi della materia prima e un legame autentico con il territorio.

*"Ogni nostro vasetto racconta una storia di semplicità, attenzione e rispetto per il consumatore" - afferma Lorenza Baretto, Brand Manager di Le Conserve della Nonna - "Abbiamo voluto che questa storia fosse visibile già a prima vista, sugli scaffali, grazie a una grafica che trasmetta in modo diretto la nostra identità: tradizione e semplicità che diventano gusto e genuinità da portare in tavola, con la sicurezza di una qualità garantita."*

[www.nonsolobuono.it](http://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 rinnova la sua immagine: più visibile, chiara e vicina a chi sceglie la qualità

Con questo restyling, il brand non cambia la sua essenza, ma sceglie di raccontarla in modo ancora più diretto, per evidenziare come la vera tradizione resti fedele a sé stessa.

Modena, 04/10/2025 (informazione.news - comunicati stampa - varie)

Da sempre, Le Conserve della Nonna porta sulle tavole italiane il gusto autentico delle ricette tradizionali, preparate con ingredienti genuini e nel pieno rispetto della stagionalità. Oggi lo storico marchio con sede a Ravarino (MO) presenta una nuova veste grafica pensata per essere ancora più riconoscibile a scaffale e per raccontare con immediatezza ciò che lo rende unico: qualità, semplicità e autenticità.

La nuova immagine è il frutto di un lavoro attento e meticoloso che ha tradotto in segni, colori e materiali i valori che da sempre accompagnano l'azienda: **illustrazioni acquarellate** che rimandano alla manualità e alla cura tipiche della lavorazione artigianale, protagoniste del pack, come protagonisti sono gli ingredienti all'interno del vasetto, **denominazione chiara e leggibile**, per offrire al consumatore un'esperienza di acquisto semplice e intuitiva. La **texture di fondo effetto materico** evoca il calore della tradizione e il fascino delle buone preparazioni domestiche, mentre i **claim** evidenziano in modo diretto i plus di ogni referenza, dalla selezione degli ingredienti alla filiera corta.

Ogni vasetto vuole riportare alla mente il profumo della cucina di casa, i pomeriggi d'estate passati a riempire le dispense con le conserve fatte a mano, le ricette tramandate da una generazione all'altra. La nuova grafica diventa così un invito a riscoprire quei sapori autentici che sanno di famiglia, di gesti lenti e di attenzione per ciò che si porta in tavola. Una scelta non solo estetica, ma un modo per ribadire l'impegno verso la massima trasparenza, comunicando in modo chiaro e diretto i tratti distintivi che fanno la differenza. In un momento storico in cui i consumatori sono sempre più attenti alla provenienza, alla composizione e alla sostenibilità dei prodotti, Le Conserve della Nonna riafferma la propria filosofia fatta di ingredienti genuini, filiera corta, etichetta pulita e gusto autentico.

La nuova immagine sarà adottata progressivamente su tutte le linee di prodotto, mantenendo saldi i principi che hanno fatto la storia del marchio. Ogni etichetta continuerà a essere il punto di incontro tra ricette tramandate, processi produttivi rispettosi della materia prima e un legame autentico con il territorio.



*"Ogni nostro vasetto racconta una storia di semplicità, attenzione e rispetto per il consumatore" - afferma Lorenza Baretto, Brand Manager di Le Conserve della Nonna - "Abbiamo voluto che questa storia fosse visibile già a prima vista, sugli scaffali, grazie a una grafica che trasmetta in modo diretto la nostra identità: tradizione e semplicità che diventano gusto e genuinità da portare in tavola, con la sicurezza di una qualità garantita."*

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.

### Per maggiori informazioni

#### Sito Web

<https://www.nonsolobuono.it>

#### Ufficio Stampa

Matteo Barboni

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

# JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Le Conserve della Nonna rinnova la sua immagine: visibile, chiara e vicina a chi sceglie la qualità

## Le Conserve della Nonna rinnova la sua immagine: visibile, chiara e vicina a chi sceglie la qualità

4 Ott 2025 | Comunicati generici · Mangiare · Prodotti

*Con questo restyling, il brand non cambia la sua essenza, ma sceglie di raccontarla in modo ancora più diretto, per evidenziare come la vera tradizione resti fedele a sé stessa.*

Da sempre, **Le Conserve della Nonna** porta sulle tavole italiane il **gusto autentico delle ricette tradizionali, preparate con ingredienti genuini e nel pieno rispetto della stagionalità**. Oggi lo storico marchio con sede a Ravarino (MO) presenta **una nuova veste grafica** pensata per essere ancora più **riconoscibile a scaffale** e per **raccontare con immediatezza** ciò che lo rende unico: **qualità, semplicità e autenticità**.

La nuova immagine è il frutto di un lavoro attento e meticoloso che ha tradotto in segni, colori e materiali i valori che da sempre accompagnano l'azienda: **illustrazioni acquarellate** che rimandano alla manualità e alla cura tipiche della lavorazione artigianale, protagoniste del pack, come protagonisti sono gli ingredienti all'interno del vasetto, **denominazione chiara e leggibile**, per offrire al consumatore un'esperienza di acquisto semplice e intuitiva. La **texture di fondo effetto materico** evoca il calore della tradizione e il fascino delle buone preparazioni domestiche, mentre i **claim** evidenziano in modo diretto i plus di ogni referenza, dalla selezione degli ingredienti alla filiera corta.

Ogni vasetto vuole riportare alla mente il profumo della cucina di casa, i pomeriggi d'estate passati a riempire le dispense con le conserve fatte a mano, le ricette tramandate da una generazione all'altra. La nuova grafica diventa così un invito a **riscoprire quei sapori autentici** che sanno di famiglia, di gesti lenti e di attenzione per ciò che si porta in tavola. Una scelta non solo estetica, ma un modo per ribadire **l'impegno verso la massima trasparenza**, comunicando in modo chiaro e diretto i tratti distintivi che fanno la differenza. In un momento storico in cui i consumatori sono sempre più attenti alla provenienza, alla composizione e alla sostenibilità dei prodotti, Le Conserve della Nonna riafferma la propria filosofia fatta di **ingredienti genuini, filiera corta, etichetta pulita e gusto autentico**.

La nuova immagine sarà adottata progressivamente su tutte le linee di prodotto, mantenendo saldi i principi che hanno fatto la storia del marchio. Ogni etichetta continuerà a essere il punto di incontro tra **ricette tramandate, processi produttivi rispettosi della materia prima e un legame autentico con il territorio**.

*"Ogni nostro vasetto racconta una storia di semplicità, attenzione e rispetto per il consumatore" – afferma Lorenza Baretti, Brand Manager di Le Conserve della Nonna – "Abbiamo voluto che questa storia fosse visibile già a prima vista, sugli scaffali, grazie a una grafica che trasmetta in modo diretto la nostra identità: tradizione e semplicità che diventano gusto e genuinità da portare in tavola, con la sicurezza di una qualità garantita."*

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

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



## Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Gastronomia, Varie](#) » Blog article: Le Conserve della Nonna presenta il primo "Pomodoro Lungo d'Emilia", l'eccellenza che nasce nel cuore dell'Emilia-Romagna | Comunicati stampa

### Le Conserve della Nonna presenta il primo "Pomodoro Lungo d'Emilia", l'eccellenza che nasce nel cuore dell'Emilia-Romagna

28 Settembre 2025 da [Borderline Agency](#)

*Tradizione, qualità e legame con la terra: la storica azienda di Modena annuncia il lancio di una novità assoluta che porta sulle tavole italiane il frutto di un progetto unico e di una filiera trasparente e tracciabile.*

Il Pomodoro Lungo d'Emilia nasce da una **varietà speciale, selezionata da Le Conserve della Nonna** per ridare spazio al gusto pieno e inconfondibile dei **pomodori di una volta**. La sua **forma allungata, la polpa soda e il sapore dolce e intenso** lo rendono **perfetto per ottenere preparazioni ricche, profumate e dalla resa straordinaria in cucina**.

Questo pomodoro cresce in **un'area limitata di pochi ettari, proprio a ridosso dello stabilimento di lavorazione**. A coltivarlo sono **alcuni agricoltori selezionati**, custodi di un sapere agricolo tramandato da generazioni e impegnati a rispettare i tempi della natura. **La raccolta avviene nel momento perfetto di maturazione**, per preservare tutte le caratteristiche organolettiche del frutto e **la lavorazione avviene entro poche ore**, per non disperdere freschezza e profumo.

Il progetto "Pomodoro Lungo d'Emilia" è una vera storia: attraverso **interviste, video e immagini, Le Conserve della Nonna racconta i volti e le mani che curano ogni pianta**. Il consumatore potrà entrare in questa storia grazie a un **QR code in etichetta** che conduce a un **mini-sito dedicato** con contenuti esclusivi: **i campi, i metodi di coltivazione, la raccolta, la trasformazione e le testimonianze degli agricoltori**. Il **Pomodoro Lungo d'Emilia è un progetto di filiera corta e certificata** che permette di scoprire il percorso del prodotto, dall'origine fino alla lavorazione.

Anche il **packaging parla di qualità e artigianalità**. La nuova **Passata di Pomodoro Lungo d'Emilia 420g** si distingue per un'immagine premium e raffinata: **vaso elegante** con capsula opaca, **etichetta** dal design pulito, con illustrazione del pomodoro protagonista e dell'agricoltore, il racconto sul retro che introduce alla storia del prodotto, un **QR code** per approfondire l'origine e la lavorazione. Questo approccio fonde estetica e sostanza, sottolineando la cura artigianale con cui ogni confezione viene realizzata. **La linea "Pomodoro Lungo d'Emilia" comprende Passata 420g, Salsa pronta 330g, Sugo di pomodoro 330g, Sugo al basilico 330g**. Ogni referenza custodisce **lo stesso segreto: un pomodoro che nasce e cresce solo nel cuore dell'Emilia**, mantenendo la stessa **attenzione alla materia prima e alla tracciabilità**, offrendo al consumatore la possibilità di portare in cucina il vero sapore dell'Emilia.

**Il Pomodoro Lungo d'Emilia è fatto per chi ama cucinare**. La sua dolcezza naturale, l'intensità della polpa e la consistenza vellutata lo rendono **perfetto per i sughi lenti della domenica, per le paste fresche fatte in casa, per le ricette che uniscono famiglia e amici attorno alla tavola**.

Con questo progetto, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio legame con l'Emilia e con i suoi valori: **rispetto per la terra**, con selezione di varietà pregiate e coltivazione in aree limitate, **valorizzazione dei produttori locali** grazie alla collaborazione con agricoltori fidati, una **filiera trasparente** per cui il consumatore sa esattamente da dove viene il pomodoro, **innovazione nella tradizione** con la selezione di una varietà specifica coltivata con tecniche moderne.

*"Con il Pomodoro Lungo d'Emilia vogliamo offrire un prodotto che non sia solo buono, ma che racconti una storia vera - dichiara Lorenza Baretti, Brand Manager di Le Conserve della Nonna - "Dietro ogni vaso c'è un pezzo di Emilia, c'è il lavoro di chi coltiva con passione e il nostro impegno per preservare la qualità e la tradizione. È un progetto che parte dalla terra e arriva dritto al cuore dei consumatori".*

[www.nonsolobuono.it](http://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 il primo "Pomodoro Lungo d'Emilia", l'eccellenza che nasce nel cuore dell'Emilia-Romagna

28 Settembre 2025 di BorderlineAgency

*Tradizione, qualità e legame con la terra: la storica azienda di Modena annuncia il lancio di una novità assoluta che porta sulle tavole italiane il frutto di un progetto unico e di una filiera trasparente e tracciabile.*

Il Pomodoro Lungo d'Emilia nasce da una **varietà speciale, selezionata da Le Conserve della Nonna** per ridare spazio al gusto pieno e inconfondibile dei **pomodori di una volta**. La sua **forma allungata, la polpa soda e il sapore dolce e intenso** lo rendono **perfetto per ottenere preparazioni ricche, profumate e dalla resa straordinaria in cucina**.

Questo pomodoro cresce in un'area limitata di pochi ettari, proprio a ridosso dello stabilimento di lavorazione. A coltivarlo sono alcuni agricoltori selezionati, custodi di un sapere agricolo tramandato da generazioni e impegnati a rispettare i tempi della natura. La raccolta avviene nel momento perfetto di maturazione, per preservare tutte le caratteristiche organolettiche del frutto e la lavorazione avviene entro poche ore, per non disperdere freschezza e profumo.

Il progetto "Pomodoro Lungo d'Emilia" è una vera storia: attraverso interviste, video e immagini, Le Conserve della Nonna racconta i volti e le mani che curano ogni pianta. Il consumatore potrà entrare in questa storia grazie a un QR code in etichetta che conduce a un mini-sito dedicato con contenuti esclusivi: i campi, i metodi di coltivazione, la raccolta, la trasformazione e le testimonianze degli agricoltori. Il Pomodoro Lungo d'Emilia è un progetto di filiera corta e certificata che permette di scoprire il percorso del prodotto, dall'origine fino alla lavorazione.

Anche il packaging parla di qualità e artigianalità. La nuova Passata di Pomodoro Lungo d'Emilia 420g si distingue per un'immagine premium e raffinata: vaso elegante con capsula opaca, etichetta dal design pulito, con illustrazione del pomodoro protagonista e dell'agricoltore, il racconto sul retro che introduce alla storia del prodotto, un QR code per approfondire l'origine e la lavorazione. Questo approccio fonde estetica e sostanza, sottolineando la cura artigianale con cui ogni confezione viene realizzata. La linea "Pomodoro Lungo d'Emilia" comprende Passata 420g, Salsa pronta 330g, Sugo di pomodoro 330g, Sugo al basilico 330g. Ogni referenza custodisce lo stesso segreto: un pomodoro che nasce e cresce solo nel cuore dell'Emilia, mantenendo la stessa attenzione alla materia prima e alla tracciabilità, offrendo al consumatore la possibilità di portare in cucina il vero sapore dell'Emilia.

Il Pomodoro Lungo d'Emilia è fatto per chi ama cucinare. La sua dolcezza naturale, l'intensità della polpa e la consistenza vellutata lo rendono perfetto per i sughi lenti della domenica, per le paste fresche fatte in casa, per le ricette che uniscono famiglia e amici attorno alla tavola.

Con questo progetto, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio legame con l'Emilia e con i suoi valori: rispetto per la terra, con selezione di varietà pregiate e coltivazione in aree limitate, valorizzazione dei produttori locali grazie alla collaborazione con agricoltori fidati, una filiera trasparente per cui il consumatore sa esattamente da dove viene il pomodoro, innovazione nella tradizione con la selezione di una varietà specifica coltivata con tecniche moderne.

*"Con il Pomodoro Lungo d'Emilia vogliamo offrire un prodotto che non sia solo buono, ma che racconti una storia vera – dichiara Lorenza Baretto, Brand Manager di Le Conserve della Nonna – "Dietro ogni vaso c'è un pezzo di Emilia, c'è il lavoro di chi coltiva con passione e il nostro impegno per preservare la qualità e la tradizione. È un progetto che parte dalla terra e arriva dritto al cuore dei consumatori".*

[www.nonsolobuono.it](http://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 il primo “Pomodoro Lungo d’Emilia”, l’eccellenza che nasce nel cuore dell’Emilia-Romagna

Pubblicata da: **Borderline**



*Tradizione, qualità e legame con la terra: la storica azienda di Modena annuncia il lancio di una novità assoluta che porta sulle tavole italiane il frutto di un progetto unico e di una filiera trasparente e tracciabile.*

Il Pomodoro Lungo d’Emilia nasce da una varietà speciale, selezionata da Le Conserve della Nonna per ridare spazio al gusto pieno e inconfondibile dei pomodori di una volta. La sua forma allungata, la polpa soda e il sapore dolce e intenso lo rendono perfetto per ottenere preparazioni ricche, profumate e dalla resa straordinaria in cucina.

Questo pomodoro cresce in un’area limitata di pochi ettari, proprio a ridosso dello stabilimento di lavorazione. A coltivarlo sono alcuni agricoltori selezionati, custodi di un sapere agricolo tramandato da generazioni e impegnati a rispettare i tempi della natura. La raccolta avviene nel momento perfetto di maturazione, per preservare tutte le caratteristiche organolettiche del frutto e la lavorazione avviene entro poche ore, per non disperdere freschezza e profumo.

Il progetto “Pomodoro Lungo d’Emilia” è una vera storia: attraverso interviste, video e immagini, Le Conserve della Nonna racconta i volti e le mani che curano ogni pianta. Il consumatore potrà

entrare in questa storia grazie a un QR code in etichetta che conduce a un mini-sito dedicato con contenuti esclusivi: i campi, i metodi di coltivazione, la raccolta, la trasformazione e le testimonianze degli agricoltori. Il Pomodoro Lungo d’Emilia è un progetto di filiera corta e certificata che permette di scoprire il percorso del prodotto, dall’origine fino alla lavorazione.

Anche il packaging parla di qualità e artigianalità. La nuova Passata di Pomodoro Lungo d’Emilia 420g si distingue per un’immagine premium e raffinata: vaso elegante con capsula opaca, etichetta dal design pulito, con illustrazione del pomodoro protagonista e dell’agricoltore, il racconto sul retro che introduce alla storia del prodotto, un QR code per approfondire l’origine e la lavorazione. Questo approccio fonde estetica e sostanza, sottolineando la cura artigianale con cui ogni confezione viene realizzata. La linea “Pomodoro Lungo d’Emilia” comprende Passata 420g, Salsa pronta 330g, Sugo di pomodoro 330g, Sugo al basilico 330g. Ogni referenza custodisce lo stesso segreto: un pomodoro che nasce e cresce solo nel cuore dell’Emilia, mantenendo la stessa attenzione alla materia prima e alla tracciabilità, offrendo al consumatore la possibilità di portare in cucina il vero sapore dell’Emilia.

Il Pomodoro Lungo d’Emilia è fatto per chi ama cucinare. La sua dolcezza naturale, l’intensità della polpa e la consistenza vellutata lo rendono perfetto per i sughi lenti della domenica, per le paste fresche fatte in casa, per le ricette che uniscono famiglia e amici attorno alla tavola.

Con questo progetto, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio legame con l’Emilia e con i suoi valori: rispetto per la terra, con selezione di varietà pregiate e coltivazione in aree limitate, valorizzazione dei produttori locali grazie alla collaborazione con agricoltori fidati, una filiera trasparente per cui il consumatore sa esattamente da dove viene il pomodoro, innovazione nella tradizione con la selezione di una varietà specifica coltivata con tecniche moderne.

*“Con il Pomodoro Lungo d’Emilia vogliamo offrire un prodotto che non sia solo buono, ma che racconti una storia vera – dichiara Lorenza Baretto, Brand Manager di Le Conserve della Nonna – “Dietro ogni vaso c’è un pezzo di Emilia, c’è il lavoro di chi coltiva con passione e il nostro impegno per preservare la qualità e la tradizione. È un progetto che parte dalla terra e arriva dritto al cuore dei consumatori”.*

[www.nonsolobuono.it](http://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 | Nuovo account | Inserimento | Pannello di controllo | Modifica password

## Le Conserve della Nonna presenta il primo "Pomodoro Lungo d'Emilia", l'eccellenza che nasce nel cuore dell'Emilia-Romagna

*Tradizione, qualità e legame con la terra: la storica azienda di Modena annuncia il lancio di una novità assoluta che porta sulle tavole italiane il frutto di un progetto unico e di una filiera trasparente e tracciabile.*

Modena, 28/09/2025 (informazione.news - comunicati stampa - agricoltura)

Il Pomodoro Lungo d'Emilia nasce da una varietà speciale, selezionata da Le Conserve della Nonna per ridare spazio al gusto pieno e inconfondibile dei pomodori di una volta. La sua forma allungata, la polpa soda e il sapore dolce e intenso lo rendono perfetto per ottenere preparazioni ricche, profumate e dalla resa straordinaria in cucina.

Questo pomodoro cresce in un'area limitata di pochi ettari, proprio a ridosso dello stabilimento di lavorazione. A coltivarlo sono alcuni agricoltori selezionati, custodi di un sapere agricolo tramandato da generazioni e impegnati a rispettare i tempi della natura. La raccolta avviene nel momento perfetto di maturazione, per preservare tutte le caratteristiche organolettiche del frutto e la lavorazione avviene entro poche ore, per non disperdere freschezza e profumo.

Il progetto "Pomodoro Lungo d'Emilia" è una vera storia: attraverso interviste, video e immagini, Le Conserve della Nonna racconta i volti e le mani che curano ogni pianta. Il consumatore potrà entrare in questa storia grazie a un QR code in etichetta che conduce a un mini-sito dedicato con contenuti esclusivi: i campi, i metodi di coltivazione, la raccolta, la trasformazione e le testimonianze degli agricoltori. Il Pomodoro Lungo d'Emilia è un progetto di filiera corta e certificata che permette di scoprire il percorso del prodotto, dall'origine fino alla lavorazione.

Anche il packaging parla di qualità e artigianalità. La nuova Passata di Pomodoro Lungo d'Emilia 420g si distingue per un'immagine premium e raffinata: vaso elegante con capsula opaca, etichetta dal design pulito, con illustrazione del pomodoro protagonista e dell'agricoltore, il racconto sul retro che introduce alla storia del prodotto, un QR code per approfondire l'origine e la lavorazione. Questo approccio fonde estetica e sostanza, sottolineando la cura artigianale con cui ogni confezione viene realizzata. La linea "Pomodoro Lungo d'Emilia" comprende Passata 420g, Salsa pronta 330g, Sugo di pomodoro 330g, Sugo al basilico 330g. Ogni referenza custodisce lo stesso segreto: un pomodoro che nasce e cresce solo nel cuore dell'Emilia, mantenendo la stessa attenzione alla materia prima e alla tracciabilità, offrendo al consumatore la possibilità di portare in cucina il vero sapore dell'Emilia.

Il Pomodoro Lungo d'Emilia è fatto per chi ama cucinare. La sua dolcezza naturale, l'intensità della polpa e la consistenza vellutata lo rendono perfetto per i sughi lenti della domenica, per le paste fresche fatte in casa, per le ricette che uniscono famiglia e amici attorno alla tavola.



Con questo progetto, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio legame con l'Emilia e con i suoi valori: rispetto per la terra, con selezione di varietà pregiate e coltivazione in aree limitate, valorizzazione dei produttori locali grazie alla collaborazione con agricoltori fidati, una filiera trasparente per cui il consumatore sa esattamente da dove viene il pomodoro, innovazione nella tradizione con la selezione di una varietà specifica coltivata con tecniche moderne.

*"Con il Pomodoro Lungo d'Emilia vogliamo offrire un prodotto che non sia solo buono, ma che racconti una storia vera - dichiara Lorenza Baretto, Brand Manager di Le Conserve della Nonna - "Dietro ogni vaso c'è un pezzo di Emilia, c'è il lavoro di chi coltiva con passione e il nostro impegno per preservare la qualità e la tradizione. È un progetto che parte dalla terra e arriva dritto al cuore dei consumatori".*

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

### Per maggiori informazioni

#### Sito Web

<https://www.nonsolobuono.it>

#### Ufficio Stampa

Matteo Barboni

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



# JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

» Comunicati generici » Le Conserve della Nonna presenta il "Pomodoro Lungo d'Emilia", eccellenza

## Le Conserve della Nonna presenta il "Pomodoro Lungo d'Emilia", eccellenza dell'Emilia-Romagna

28 Set 2025 | Comunicati generici · Prodotti

*Tradizione, qualità e legame con la terra: la storica azienda di Modena annuncia il lancio di una novità assoluta che porta sulle tavole italiane il frutto di un progetto unico e di una filiera trasparente e tracciabile.*

Il Pomodoro Lungo d'Emilia nasce da una varietà speciale, selezionata da Le Conserve della Nonna per ridare spazio al gusto pieno e inconfondibile dei pomodori di una volta. La sua forma allungata, la polpa soda e il sapore dolce e intenso lo rendono perfetto per ottenere preparazioni ricche, profumate e dalla resa straordinaria in cucina.

Questo pomodoro cresce in un'area limitata di pochi ettari, proprio a ridosso dello stabilimento di lavorazione. A coltivarlo sono alcuni agricoltori selezionati, custodi di un sapere agricolo tramandato da generazioni e impegnati a rispettare i tempi della natura. La raccolta avviene nel momento perfetto di maturazione, per preservare tutte le caratteristiche organolettiche del frutto e la lavorazione avviene entro poche ore, per non disperdere freschezza e profumo.

Il progetto "Pomodoro Lungo d'Emilia" è una vera storia: attraverso interviste, video e immagini, Le Conserve della Nonna racconta i volti e le mani che curano ogni pianta. Il consumatore potrà entrare in questa storia grazie a un QR code in etichetta che conduce a un mini-sito dedicato con contenuti esclusivi: i campi, i metodi di coltivazione, la raccolta, la trasformazione e le testimonianze degli agricoltori. Il Pomodoro Lungo d'Emilia è un progetto di filiera corta e certificata che permette di scoprire il percorso del prodotto, dall'origine fino alla lavorazione.

Anche il packaging parla di qualità e artigianalità. La nuova Passata di Pomodoro Lungo d'Emilia 420g si distingue per un'immagine premium e raffinata: vaso elegante con capsula opaca, etichetta dal design pulito, con illustrazione del pomodoro protagonista e dell'agricoltore, il racconto sul retro che introduce alla storia del prodotto, un QR code per approfondire l'origine e la lavorazione. Questo approccio fonde estetica e sostanza, sottolineando la cura artigianale con cui ogni confezione viene realizzata. La linea "Pomodoro Lungo d'Emilia" comprende Passata 420g, Salsa pronta 330g, Sugo di pomodoro 330g, Sugo al basilico 330g. Ogni referenza custodisce lo stesso segreto: un pomodoro che nasce e cresce solo nel cuore dell'Emilia, mantenendo la stessa attenzione alla materia prima e alla tracciabilità, offrendo al consumatore la possibilità di portare in cucina il vero sapore dell'Emilia.

Il Pomodoro Lungo d'Emilia è fatto per chi ama cucinare. La sua dolcezza naturale, l'intensità della polpa e la consistenza vellutata lo rendono perfetto per i sughi lenti della domenica, per le paste fresche fatte in casa, per le ricette che uniscono famiglia e amici attorno alla tavola.

Con questo progetto, Le Conserve della Nonna ribadisce il proprio legame con l'Emilia e con i suoi valori: rispetto per la terra, con selezione di varietà pregiate e coltivazione in aree limitate, valorizzazione dei produttori locali grazie alla collaborazione con agricoltori fidati, una filiera trasparente per cui il consumatore sa esattamente da dove viene il pomodoro, innovazione nella tradizione con la selezione di una varietà specifica coltivata con tecniche moderne.

*"Con il Pomodoro Lungo d'Emilia vogliamo offrire un prodotto che non sia solo buono, ma che racconti una storia vera - dichiara Lorenza Baretti, Brand Manager di Le Conserve della Nonna - "Dietro ogni vaso c'è un pezzo di Emilia, c'è il lavoro di chi coltiva con passione e il nostro impegno per preservare la qualità e la tradizione. È un progetto che parte dalla terra e arriva dritto al cuore dei consumatori".*

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

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



## Comunicati stampa

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



Ti trovi su: Home » Weblog » Gastronomia, Marketing e pubblicità, Varie » Blog article: La tradizione emiliana si evolve e si rinnova: restyling grafico e nuove ricette per FINI | Comunicati stampa

### La tradizione emiliana si evolve e si rinnova: restyling grafico e nuove ricette per FINI

28 Settembre 2025 da Borderline Agency

L'azienda storica di Modena presenta l'avvio di una nuova era del marchio, sintonico di tradizione ed autenticità emiliana, restando fedele alle origini, ma interpretando le nuove esigenze di gusto e consumo

FINI, storica azienda modenese nata dalla visione di Telesforo Fini, cresciuta nel cuore dell'Emilia rendendolo il primo interprete di quell'arte della buona tavola che ancora oggi identifica il territorio, è un'icona della pasta all'uovo tipica emiliana. Dalla sua bottega nel centro cittadino nel 1912 all'attuale solida realtà industriale, il marchio, riconosciuto in tutto il mondo, custodisce con passione l'autenticità delle ricette e della lavorazione della pasta fresca di cui è simbolo a livello internazionale.

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

**Un nuovo pack design dallo stile autentico e dal tocco artigianale, che racconta con chiarezza ed eleganza le origini, l'identità e i valori del brand FINI. 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 FINI, comune a tutte le linee. **Maggior trasparenza** delle confezioni, grazie a **finestre libere da grafica ai lati** della confezione che rendono evidente la qualità del prodotto. Uno **storytelling in apertura** che racconta origini e specificità di ogni gamma. **Claim bene in evidenza** per comunicare le distintività degli ingredienti utilizzati. Questi i tratti essenziali della nuova veste grafica disponibile a partire dall'autunno 2025.

**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 e 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 Friarelli 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 allo stato puro, dal packaging blu scuro con illustrazioni vintage, dettagli oro e icone di Modena come il Duomo e la famosa torre Ghirlandina. Sfoglia rustica ed 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 ed Aceto Balsamico di Modena IGP, e i **Ravioli di Zucca alla modenese** con Parmigiano Reggiano ed amaretti.

*"Non siamo solo un marchio storico: siamo custodi della tradizione emiliana - afferma **Roberta Morini, Brand Manager di FINI 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".*

**Un restyling, quello a scaffale da ottobre 2025 che è un manifesto di valori, con l'adozione di un nuovo linguaggio visivo che è una dichiarazione d'identità.** FINI conferma la sua missione di **raccontare e preservare i sapori autentici dell'Emilia, offrendo un'esperienza d'acquisto chiara, emozionale e coerente.** Un equilibrio perfetto tra radici e modernità.

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



## La tradizione emiliana si evolve e si rinnova: restyling grafico e nuove ricette per FINI

28 Settembre 2025 di BorderlineAgency

*L'azienda storica di Modena presenta l'avvio di una nuova era del marchio, sinonimo di tradizione ed autenticità emiliana, restando fedele alle origini, ma interpretando le nuove esigenze di gusto e consumo*

FINI, storica azienda modenese nata dalla visione di Telesforo Fini, cresciuta nel cuore dell'Emilia rendendolo il primo interprete di quell'arte della buona tavola che ancora oggi identifica il territorio, è un'icona della pasta all'uovo tipica emiliana. Dalla sua bottega nel centro cittadino nel 1912 all'attuale solida realtà industriale, il marchio, riconosciuto in

tutto il mondo, custodisce con passione l'autenticità delle ricette e della lavorazione della pasta fresca di cui è simbolo a livello internazionale.

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

Un nuovo pack design dallo stile autentico e dal tocco artigianale, che racconta con chiarezza ed eleganza le origini, l'identità e i valori del brand FINI. 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 FINI, comune a tutte le linee. **Maggior trasparenza** delle confezioni, grazie a **finestre libere da grafica ai lati** della confezione che rendono evidente la qualità del prodotto. Uno **storytelling in apertura** che racconta origini e specificità di ogni gamma. **Claim bene in evidenza** per comunicare le distintività degli ingredienti utilizzati. Questi i tratti essenziali della nuova veste grafica disponibile a partire dall'autunno 2025.

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 e Erbette, 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 allo stato puro, dal packaging blu scuro con illustrazioni vintage, dettagli oro e icone di Modena come il Duomo e la famosa torre Ghirlandina. Sfoglia rustica ed 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 ed Aceto Balsamico di Modena IGP, e i **Ravioli di Zucca alla modenese** con Parmigiano Reggiano ed amaretti.

*"Non siamo solo un marchio storico: siamo custodi della tradizione emiliana – afferma **Roberta Morini, Brand Manager di FINI 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".*

Un restyling, quello a scaffale da ottobre 2025 che è un manifesto di valori, con l'adozione di un nuovo linguaggio visivo che è una dichiarazione d'identità. FINI conferma la sua missione di **raccontare e preservare i sapori autentici dell'Emilia, offrendo un'esperienza d'acquisto chiara, emozionale e coerente**. Un equilibrio perfetto tra radici e modernità.

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

## La tradizione emiliana si evolve e si rinnova: restyling grafico e nuove ricette per FINI

Pubblicata da: **Borderline**



*L'azienda storica di Modena presenta l'avvio di una nuova era del marchio, sinonimo di tradizione ed autenticità emiliana, restando fedele alle origini, ma interpretando le nuove esigenze di gusto e consumo*

FINI, storica azienda modenese nata dalla visione di Telesforo Fini, cresciuta nel cuore dell'Emilia rendendolo il primo interprete di quell'arte della buona tavola che ancora oggi identifica il territorio, è un'icona della pasta all'uovo tipica emiliana. Dalla sua bottega nel centro cittadino nel 1912 all'attuale solida realtà industriale, il marchio, riconosciuto in tutto il mondo, custodisce

con passione l'autenticità delle ricette e della lavorazione della pasta fresca di cui è simbolo a livello internazionale.

Oggi il brand 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. Un progetto che intreccia innovazione visiva e fedeltà alla tradizione, riaffermando il ruolo di FINI come custode delle ricette emiliane e introducendo una nuova architettura di gamma insieme a numerose novità di prodotto.

Un nuovo pack design dallo stile autentico e dal tocco artigianale, che racconta con chiarezza ed eleganza le origini, l'identità e i valori del brand FINI. 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 FINI, comune a tutte le linee. Maggior trasparenza delle confezioni, grazie a finestre libere da grafica ai lati della confezione che rendono evidente la qualità del prodotto. Uno storytelling in apertura che racconta origini e specificità di ogni gamma. Claim bene in evidenza per comunicare le distintività degli ingredienti utilizzati. Questi i tratti essenziali della nuova veste grafica disponibile a partire dall'autunno 2025.

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 e 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 allo stato puro, dal packaging blu scuro con illustrazioni vintage, dettagli oro e icone di Modena come il Duomo e la famosa torre Ghirlandina. Sfoglia rustica ed 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 ed Aceto Balsamico di Modena IGP, e i Ravioli di Zucca alla modenese con Parmigiano Reggiano ed amaretti.

*"Non siamo solo un marchio storico: siamo custodi della tradizione emiliana – afferma Roberta Morini, Brand Manager di FINI 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".*

Un restyling, quello a scaffale da ottobre 2025 che è un manifesto di valori, con l'adozione di un nuovo linguaggio visivo che è una dichiarazione d'identità. FINI conferma la sua missione di raccontare e preservare i sapori autentici dell'Emilia, offrendo un'esperienza d'acquisto chiara, emozionale e coerente. Un equilibrio perfetto tra radici e modernità.

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



## La tradizione emiliana si evolve e si rinnova: restyling grafico e nuove ricette per FINI

L'azienda storica di Modena presenta l'avvio di una nuova era del marchio, sinonimo di tradizione ed autenticità emiliana, restando fedele alle origini, ma interpretando le nuove esigenze di gusto e consumo

Modena, 29/09/2025 (informazione.news - comunicati stampa - varie)

FINI, storica azienda modenese nata dalla visione di Telesforo Fini, cresciuta nel cuore dell'Emilia rendendolo il primo interprete di quell'arte della buona tavola che ancora oggi identifica il territorio, è un'icona della pasta all'uovo tipica emiliana. Dalla sua bottega nel centro cittadino nel 1912 all'attuale solida realtà industriale, il marchio, riconosciuto in tutto il mondo, custodisce con passione l'autenticità delle ricette e della lavorazione della pasta fresca di cui è simbolo a livello internazionale.

Oggi il brand 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. Un progetto che intreccia innovazione visiva e fedeltà alla tradizione, riaffermando il ruolo di FINI come custode delle ricette emiliane e introducendo una nuova architettura di gamma insieme a numerose novità di prodotto.

Un nuovo pack design dallo stile autentico e dal tocco artigianale, che racconta con chiarezza ed eleganza le origini, l'identità e i valori del brand FINI. 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 FINI, comune a tutte le linee. Maggior trasparenza delle confezioni, grazie a finestre libere da grafica ai lati della confezione che rendono evidente la qualità del prodotto. Uno storytelling in apertura che racconta origini e specificità di ogni gamma. Claim bene in evidenza per comunicare le distintività degli ingredienti utilizzati. Questi i tratti essenziali della nuova veste grafica disponibile a partire dall'autunno 2025.

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 e Erbette, 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 allo stato puro, dal packaging blu scuro con illustrazioni vintage, dettagli oro e icone di Modena come il Duomo e la famosa torre Ghirlandina. Sfoglia rustica ed 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 ed Aceto Balsamico di Modena IGP, e i Ravioli di Zucca alla modenese con Parmigiano Reggiano ed amaretti.

"Non siamo solo un marchio storico: siamo custodi della tradizione emiliana - afferma Roberta Morini, Brand Manager di FINI 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".

Un restyling, quello a scaffale da ottobre 2025 che è un manifesto di valori, con l'adozione di un nuovo linguaggio visivo che è una dichiarazione d'identità. FINI conferma la sua missione di raccontare e preservare i sapori autentici dell'Emilia, offrendo un'esperienza d'acquisto chiara, emozionale e coerente. Un equilibrio perfetto tra radici e modernità.

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

### Per maggiori informazioni

#### Sito Web

<https://www.nonsolobuono.it>

#### Ufficio Stampa

Matteo Barboni

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



# JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > La tradizione emiliana si evolve e si rinnova: restyling grafico e nuove ricette

## La tradizione emiliana si evolve e si rinnova: restyling grafico e nuove ricette per FINI

28 Set 2025 | Comunicati generici · Mangiare · Prodotti

*L'azienda storica di Modena presenta l'avvio di una nuova era del marchio, sinonimo di tradizione ed autenticità emiliana, restando fedele alle origini, ma interpretando le nuove esigenze di gusto e consumo*

FINI, storica azienda modenese nata dalla visione di Telesforo Fini, cresciuta nel cuore dell'Emilia rendendolo il primo interprete di quell'arte della buona tavola che ancora oggi identifica il territorio, è un'icona della pasta all'uovo tipica emiliana. Dalla sua bottega nel centro cittadino nel 1912 all'attuale solida realtà industriale, il marchio, riconosciuto in tutto il mondo, custodisce con passione l'autenticità delle ricette e della lavorazione della pasta fresca di cui è simbolo a livello internazionale.

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

Un nuovo pack design dallo stile autentico e dal tocco artigianale, che racconta con chiarezza ed eleganza le origini, l'identità e i valori del brand FINI. 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 FINI, comune a tutte le linee. **Maggior trasparenza** delle confezioni, grazie a **finestre libere da grafica ai lati** della confezione che rendono evidente la qualità del prodotto. Uno **storytelling in apertura** che racconta origini e specificità di ogni gamma. **Claim bene in evidenza** per comunicare le distintività degli ingredienti utilizzati. Questi i tratti essenziali della nuova veste grafica disponibile a partire dall'autunno 2025.

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 e Erbette, 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 allo stato puro, dal packaging blu scuro con illustrazioni vintage, dettagli oro e icone di Modena come il Duomo e la famosa torre Ghirlandina. Sfoglia rustica ed 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 ed Aceto Balsamico di Modena IGP, e i **Ravioli di Zucca alla modenese** con Parmigiano Reggiano ed amaretti.

*"Non siamo solo un marchio storico: siamo custodi della tradizione emiliana - afferma Roberta Morini, Brand Manager di FINI 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".*

Un restyling, quello a scaffale da ottobre 2025 che è un manifesto di valori, con l'adozione di un nuovo linguaggio visivo che è una **dichiarazione d'identità**. FINI conferma la sua missione di **raccontare e preservare i sapori autentici dell'Emilia, offrendo un'esperienza d'acquisto chiara, emozionale e coerente**. Un equilibrio perfetto tra radici e modernità.

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

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





## Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Gastronomia, Varie](#) » [Blog article: FINI amplia la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio: arrivano i nuovi Girasoli Robiola e Speck](#) | [Comunicati stampa](#)

### **FINI amplia la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio: arrivano i nuovi Girasoli Robiola e Speck**

 28 Settembre 2025 da  Borderline Agency

*La storica azienda di Modena, simbolo di tradizione e qualità, conferma la sua capacità di innovare e sorprendere con una nuova ricetta golosa e inclusiva, pronta a conquistare un mercato in forte crescita.*

Dopo il successo del lancio a febbraio della **prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio**, FINI torna con una novità pensata per i palati più curiosi e attenti: i nuovi **Girasoli Robiola e Speck senza lattosio**. Questa nuova referenza nasce dalla selezione di un formaggio delattosato molto richiesto dal mercato e dal suo incontro con lo speck, salume in forte trend positivo nel segmento della pasta ripiena. Il risultato è il formato **Girasoli dal gusto ricco e differenziante** che **arricchisce la gamma senza lattosio già in distribuzione**.

Come per tutte le referenze della linea, la qualità è garantita da farine e uova 100% italiane da galline allevate a terra. Disponibili **da ottobre 2025**, in confezione da **250 g**, i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio rappresentano un ulteriore passo avanti nella missione FINI di offrire **pasta fresca di qualità, adatta a tutti**, senza rinunciare al piacere del gusto. Con un'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% della popolazione italiana, FINI continua infatti a offrire una risposta concreta a un'esigenza sempre più diffusa. Grazie a un **processo produttivo dedicato**, ogni referenza è sicura, certificata e studiata per soddisfare non solo gli intolleranti ma anche **chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati**, senza rinunciare al gusto.

Con l'introduzione di questa novità, la linea FINI Senza Lattosio si arricchisce di **una quarta referenza che affianca i tre grandi classici già apprezzati dai consumatori**:

**Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio** (250 g) – ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto autentico e intenso.

**Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio** (250 g) – cremosi e delicati, con ricotta delattosata e spinaci selezionati.

**Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio** (250 g) – un connubio fresco e saporito della tradizione italiana.

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



## FINI amplia la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio: arrivano i nuovi Girasoli Robiola e Speck

28 Settembre 2025 di BorderlineAgency

*La storica azienda di Modena, simbolo di tradizione e qualità, conferma la sua capacità di innovare e sorprendere con una nuova ricetta golosa e inclusiva, pronta a conquistare un mercato in forte crescita.*

Dopo il successo del lancio a febbraio della **prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio**, FINI torna con una novità pensata per i palati più curiosi e attenti: i nuovi **Girasoli Robiola e Speck senza lattosio**. Questa nuova referenza nasce dalla selezione di un formaggio delattosato molto richiesto dal mercato e dal suo incontro con lo speck, salume in forte trend

positivo nel segmento della pasta ripiena. Il risultato è il formato **Girasoli dal gusto ricco e differenziante che arricchisce la gamma senza lattosio già in distribuzione**.

Come per tutte le referenze della linea, la qualità è garantita da farine e uova 100% italiane da galline allevate a terra. Disponibili **da ottobre 2025**, in confezione da **250 g**, i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio rappresentano un ulteriore passo avanti nella missione FINI di offrire **pasta fresca di qualità, adatta a tutti**, senza rinunciare al piacere del gusto. Con un'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% della popolazione italiana, FINI continua infatti a offrire una risposta concreta a un'esigenza sempre più diffusa. Grazie a un **processo produttivo dedicato**, ogni referenza è sicura, certificata e studiata per soddisfare non solo gli intolleranti ma anche **chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati**, senza rinunciare al gusto.

Con l'introduzione di questa novità, la linea FINI Senza Lattosio si arricchisce di **una quarta referenza che affianca i tre grandi classici già apprezzati dai consumatori**:

**Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250 g)** – ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto autentico e intenso.

**Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250 g)** – cremosi e delicati, con ricotta delattosata e spinaci selezionati.

**Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250 g)** – un connubio fresco e saporito della tradizione italiana.

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

## FINI amplia la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio: arrivano i nuovi Girasoli Robiola e Speck

Pubblicata da: [Borderline](#)



*La storica azienda di Modena, simbolo di tradizione e qualità, conferma la sua capacità di innovare e sorprendere con una nuova ricetta golosa e inclusiva, pronta a conquistare un mercato in forte crescita.*

Dopo il successo del lancio a febbraio della prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio, FINI torna con una novità pensata per i palati più curiosi e attenti: i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio. Questa nuova referenza nasce dalla selezione di un formaggio delattosato molto richiesto dal mercato e dal suo incontro con lo speck, salume in forte trend positivo nel segmento della pasta ripiena. Il risultato è il formato Girasoli dal gusto ricco e differenziante che arricchisce la gamma senza lattosio già in distribuzione.

Come per tutte le referenze della linea, la qualità è garantita da farine e uova 100% italiane da galline allevate a terra. Disponibili da ottobre 2025, in confezione da 250 g, i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio rappresentano un ulteriore passo avanti nella missione FINI di offrire pasta fresca di qualità, adatta a tutti, senza

rinunciare al piacere del gusto. Con un'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% della popolazione italiana, FINI continua infatti a offrire una risposta concreta a un'esigenza sempre più diffusa. Grazie a un processo produttivo dedicato, ogni referenza è sicura, certificata e studiata per soddisfare non solo gli intolleranti ma anche chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati, senza rinunciare al gusto.

Con l'introduzione di questa novità, la linea FINI Senza Lattosio si arricchisce di una quarta referenza che affianca i tre grandi classici già apprezzati dai consumatori:

Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250 g) – ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto autentico e intenso.

Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250 g) – cremosi e delicati, con ricotta delattosata e spinaci selezionati.

Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250 g) – un connubio fresco e saporito della tradizione italiana.

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



## FINI amplia la prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio: arrivano i nuovi Girasoli Robiola e Speck

*La storica azienda di Modena, simbolo di tradizione e qualità, conferma la sua capacità di innovare e sorprendere con una nuova ricetta golosa e inclusiva, pronta a conquistare un mercato in forte crescita.*

Modena, 28/09/2025 (informazione.news - comunicati stampa - varie)

Dopo il successo del lancio a febbraio della prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio, FINI torna con una novità pensata per i palati più curiosi e attenti: i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio. Questa nuova referenza nasce dalla selezione di un formaggio delattosato molto richiesto dal mercato e dal suo incontro con lo speck, salume in forte trend positivo nel segmento della pasta ripiena. Il risultato è il formato Girasoli dal gusto ricco e differenziante che arricchisce la gamma senza lattosio già in distribuzione.

Come per tutte le referenze della linea, la qualità è garantita da farine e uova 100% italiane da galline allevate a terra. Disponibili da ottobre 2025, in confezione da 250 g, i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio rappresentano un ulteriore passo avanti nella missione FINI di offrire pasta fresca di qualità, adatta a tutti, senza rinunciare al piacere del gusto. Con un'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% della popolazione italiana, FINI continua a offrire una risposta concreta a un'esigenza sempre più diffusa. Grazie a un processo produttivo dedicato, ogni referenza è sicura, certificata e studiata per soddisfare non solo gli intolleranti ma anche chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati, senza rinunciare al gusto.

Con l'introduzione di questa novità, la linea FINI Senza Lattosio si arricchisce di una quarta referenza che affianca i tre grandi classici già apprezzati dai consumatori:

Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio (250 g) - ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto autentico e intenso.



Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio (250 g) - cremosi e delicati, con ricotta delattosata e spinaci selezionati.

Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio (250 g) - un connubio fresco e saporito della tradizione italiana.

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

### Per maggiori informazioni

**Sito Web**  
<https://www.nonsolobuono.it>

### Ufficio Stampa

Matteo Barboni  
Borderline Srl (Leggi tutti i comunicati)  
via Paradiso, 16



# JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > FINI amplia la linea di pasta fresca ripiena senza lattosio: ecco i nuovi

## FINI amplia la linea di pasta fresca ripiena senza lattosio: ecco i nuovi Girasoli Robiola e Speck

28 Set 2025 | Comunicati generici · Mangiare · Prodotti

*La storica azienda di Modena, simbolo di tradizione e qualità, conferma la sua capacità di innovare e sorprendere con una nuova ricetta golosa e inclusiva, pronta a conquistare un mercato in forte crescita.*

Dopo il successo del lancio a febbraio della **prima linea di pasta fresca ripiena senza lattosio**, FINI torna con una novità pensata per i palati più curiosi e attenti: i nuovi **Girasoli Robiola e Speck senza lattosio**. Questa nuova referenza nasce dalla selezione di un formaggio delattosato molto richiesto dal mercato e dal suo incontro con lo speck, salume in forte trend positivo nel segmento della pasta ripiena. Il risultato è il formato **Girasoli dal gusto ricco e differenziante che arricchisce la gamma senza lattosio già in distribuzione**.

Come per tutte le referenze della linea, la qualità è garantita da farine e uova 100% italiane da galline allevate a terra. Disponibili **da ottobre 2025**, in confezione da **250 g**, i nuovi Girasoli Robiola e Speck senza lattosio rappresentano un ulteriore passo avanti nella missione FINI di offrire **pasta fresca di qualità, adatta a tutti**, senza rinunciare al piacere del gusto. Con un'intolleranza al lattosio che interessa circa il 50% della popolazione italiana, FINI continua infatti a offrire una risposta concreta a un'esigenza sempre più diffusa. Grazie a un **processo produttivo dedicato**, ogni referenza è sicura, certificata e studiata per soddisfare non solo gli intolleranti ma anche **chi semplicemente ha difficoltà nella digestione di questo zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati**, senza rinunciare al gusto.

Con l'introduzione di questa novità, la linea FINI Senza Lattosio si arricchisce di **una quarta referenza che affianca i tre grandi classici già apprezzati dai consumatori**:

**Tortellini al prosciutto crudo senza lattosio** (250 g) - ricchi di parmigiano reggiano e prosciutto crudo, dal gusto autentico e intenso.

**Ravioli ricotta e spinaci senza lattosio** (250 g) - cremosi e delicati, con ricotta delattosata e spinaci selezionati.

**Ravioli mozzarella e pomodoro senza lattosio** (250 g) - un connubio fresco e saporito della tradizione italiana.

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

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



## Comunicati stampa

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



Ti trovi su: Home » Weblog » Azienda, Gastronomia, Varié » Blog article: Riapre a Modena il rinnovato spaccio aziendale del Gruppo Fini: qualità, gusto, ampia scelta e grande risparmio in un solo luogo | Comunicati stampa

### **Riapre a Modena il rinnovato spaccio aziendale del Gruppo Fini: qualità, gusto, ampia scelta e grande risparmio in un solo luogo**

2 Settembre 2025 da Borderline Agency

*Non un semplice punto vendita ma un riferimento per riscoprire i sapori autentici dell'Emilia e dell'Italia intera, con la garanzia offerta da un marchio storico per una gamma completa e conveniente.*

**A Modena, in Strada Albareto 211, una imperdibile destinazione per gli amanti della buona tavola, il 26 agosto, ha riaperto le porte dei suoi rinnovati ambienti: lo spaccio aziendale del Gruppo Fini, un punto vendita accanto alla sede storica dell'azienda che racchiude tutta l'eccellenza gastronomica firmata Fini e Le Conserve della Nonna. Un vero e proprio tempio del gusto dove tradizione, qualità e convenienza si incontrano e un indirizzo da segnare per chi ama mangiare bene, ogni giorno.**

All'interno dello spaccio è possibile trovare l'intera gamma dei prodotti del Gruppo Fini: pasta fresca ripiena e non, sughi, passate, marmellate, legumi, sottoli, sottaceti, condimenti e tante altre prelibatezze. Un assortimento completo che difficilmente si trova sugli scaffali della grande distribuzione e che rende questo punto vendita una tappa obbligata per chi cerca genuinità, varietà e risparmio, senza rinunciare alla qualità.

Tra gli scaffali del nuovo outlet campeggiano i marchi storici del Gruppo: da Fini, sinonimo di pasta fresca emiliana di altissimo livello, a Le Conserve della Nonna, specializzata in conserve preparate con ingredienti semplici e naturali. La selezione comprende anche prodotti vegan, senza lattosio e gluten free, pensati per rispondere alle esigenze alimentari più diverse. Uno degli aspetti più apprezzati dai clienti è proprio la possibilità di trovare in un solo punto vendita tutta la produzione del Gruppo, a prezzi convenienti e con promozioni frequenti. Questo spaccio rappresenta una vera e propria vetrina diretta sul cuore produttivo dell'azienda, offrendo referenze anche introvabili nei supermercati.

Lo spaccio aziendale è facilmente raggiungibile, situato a pochi minuti dall'autostrada e dalla tangenziale di Modena, ed è dotato di un ampio e comodo parcheggio. L'ambiente è curato, organizzato e pensato per offrire un'esperienza di acquisto piacevole e rilassata, con personale sempre gentile e disponibile ad accompagnare i clienti nella scoperta delle eccellenze del territorio. Molto amato dai residenti, il punto vendita ha saputo conquistare nel tempo anche clienti provenienti da tutta Italia, attratti dalla possibilità di acquistare i prodotti direttamente alla fonte. Lo spaccio testimonia un legame forte con il territorio e la città ed esprime nella volontà del Gruppo Fini di valorizzare la tradizione locale, dove ogni referenza racconta una storia di passione, territorio e artigianalità.

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



## Riapre a Modena il rinnovato spaccio aziendale del Gruppo Fini: qualità, gusto, ampia scelta e grande risparmio in un solo luogo

2 Settembre 2025 di BorderlineAgency

*Non un semplice punto vendita ma un riferimento per riscoprire i sapori autentici dell'Emilia e dell'Italia intera, con la garanzia offerta da un marchio storico per una gamma completa e conveniente.*

**A Modena, in Strada Albareto 211, una imperdibile destinazione per gli amanti della buona tavola, il 26 agosto, ha riaperto le porte dei suoi rinnovati ambienti: lo spaccio aziendale del Gruppo Fini, un punto vendita accanto alla sede storica dell'azienda che racchiude tutta l'eccellenza gastronomica firmata Fini e Le Conserve della Nonna.**

Un vero e proprio tempio del gusto dove tradizione, qualità e convenienza si incontrano e un indirizzo da segnare per chi ama mangiare bene, ogni giorno.

All'interno dello spaccio è possibile trovare l'intera gamma dei prodotti del Gruppo Fini: **pasta fresca ripiena e non, sughi, passate, marmellate, legumi, sottoli, sottaceti, condimenti e tante altre prelibatezze. Un assortimento completo** che difficilmente si trova sugli scaffali della grande distribuzione e che rende questo punto vendita una tappa obbligata per chi cerca **genuinità, varietà e risparmio**, senza rinunciare alla qualità.

Tra gli scaffali del nuovo outlet campeggiano i **marchi storici del Gruppo**: da **Fini**, sinonimo di pasta fresca emiliana di altissimo livello, a **Le Conserve della Nonna**, specializzata in conserve preparate con ingredienti semplici e naturali. **La selezione comprende anche prodotti vegan, senza lattosio e gluten free**, pensati per rispondere alle esigenze alimentari più diverse. Uno degli aspetti più apprezzati dai clienti è proprio la possibilità di **trovare in un solo punto vendita tutta la produzione del Gruppo, a prezzi convenienti e con promozioni frequenti**. Questo spaccio rappresenta una vera e propria **vetrina diretta sul cuore produttivo dell'azienda**, offrendo referenze anche introvabili nei supermercati.

Lo spaccio aziendale è **facilmente raggiungibile**, situato a pochi minuti dall'autostrada e dalla tangenziale di Modena, ed è **dotato di un ampio e comodo parcheggio**. L'ambiente è curato, organizzato e pensato per offrire **un'esperienza di acquisto piacevole e rilassata**, con personale sempre gentile e disponibile ad accompagnare i clienti nella **scoperta delle eccellenze del territorio**. Molto amato dai residenti, il punto vendita ha saputo conquistare nel tempo anche **clienti provenienti da tutta Italia**, attratti dalla possibilità di **acquistare i prodotti direttamente alla fonte**. Lo spaccio testimonia un **legame forte con il territorio e la città ed esprime nella volontà del Gruppo Fini di valorizzare la tradizione locale**, dove ogni referenza racconta una storia di **passione, territorio e artigianalità**.

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

## Riapre a Modena il rinnovato spaccio aziendale del Gruppo Fini: qualità, gusto, ampia scelta e grande risparmio in un solo luogo

Pubblicata da: [Borderline](#)



*Non un semplice punto vendita ma un riferimento per riscoprire i sapori autentici dell'Emilia e dell'Italia intera, con la garanzia offerta da un marchio storico per una gamma completa e conveniente.*

A Modena, in Strada Albareto 211, una imperdibile destinazione per gli amanti della buona tavola, il 26 agosto, ha riaperto le porte dei suoi rinnovati ambienti: lo spaccio aziendale del Gruppo Fini, un punto vendita accanto alla sede storica dell'azienda che racchiude tutta l'eccellenza gastronomica firmata Fini e Le Conserve della Nonna. Un vero e proprio tempio del gusto dove tradizione, qualità e convenienza si incontrano e un indirizzo da

segnare per chi ama mangiare bene, ogni giorno.

All'interno dello spaccio è possibile trovare l'intera gamma dei prodotti del Gruppo Fini: pasta fresca ripiena e non, sughi, passate, marmellate, legumi, sottoli, sottaceti, condimenti e tante altre prelibatezze. Un assortimento completo che difficilmente si trova sugli scaffali della grande distribuzione e che rende questo punto vendita una tappa obbligata per chi cerca genuinità, varietà e risparmio, senza rinunciare alla qualità.

Tra gli scaffali del nuovo outlet campeggiano i marchi storici del Gruppo: da Fini, sinonimo di pasta fresca emiliana di altissimo livello, a Le Conserve della Nonna, specializzata in conserve preparate con ingredienti semplici e naturali. La selezione comprende anche prodotti vegan, senza lattosio e gluten free, pensati per rispondere alle esigenze alimentari più diverse. Uno degli aspetti più apprezzati dai clienti è proprio la possibilità di trovare in un solo punto vendita tutta la produzione del Gruppo, a prezzi convenienti e con promozioni frequenti. Questo spaccio rappresenta una vera e propria vetrina diretta sul cuore produttivo dell'azienda, offrendo referenze anche introvabili nei supermercati.

Lo spaccio aziendale è facilmente raggiungibile, situato a pochi minuti dall'autostrada e dalla tangenziale di Modena, ed è dotato di un ampio e comodo parcheggio. L'ambiente è curato, organizzato e pensato per offrire un'esperienza di acquisto piacevole e rilassata, con personale sempre gentile e disponibile ad accompagnare i clienti nella scoperta delle eccellenze del territorio. Molto amato dai residenti, il punto vendita ha saputo conquistare nel tempo anche clienti provenienti da tutta Italia, attratti dalla possibilità di acquistare i prodotti direttamente alla fonte. Lo spaccio testimonia un legame forte con il territorio e la città ed esprime nella volontà del Gruppo Fini di valorizzare la tradizione locale, dove ogni referenza racconta una storia di passione, territorio e artigianalità.

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

## Riapre a Modena il rinnovato spaccio aziendale del Gruppo Fini: qualità, gusto, ampia scelta e grande risparmio in un solo luogo

*Non un semplice punto vendita ma un riferimento per riscoprire i sapori autentici dell'Emilia e dell'Italia intera, con la garanzia offerta da un marchio storico per una gamma completa e conveniente.*

Modena, 02/09/2025 (informazione.news - comunicati stampa - varie)

A Modena, in Strada Albareto 211, una imperdibile destinazione per gli amanti della buona tavola, il 26 agosto, ha riaperto le porte dei suoi rinnovati ambienti: lo spaccio aziendale del Gruppo Fini, un punto vendita accanto alla sede storica dell'azienda che racchiude tutta l'eccellenza gastronomica firmata Fini e Le Conserve della Nonna. Un vero e proprio *tempio del gusto* dove tradizione, qualità e convenienza si incontrano e un indirizzo da segnare per chi ama mangiare bene, ogni giorno.

All'interno dello spaccio è possibile trovare l'intera gamma dei prodotti del Gruppo Fini: pasta fresca ripiena e non, sughi, passate, marmellate, legumi, sottoli, sottaceti, condimenti e tante altre prelibatezze. Un assortimento completo che difficilmente si trova sugli scaffali della grande distribuzione e che rende questo punto vendita una tappa obbligatoria per chi cerca genuinità, varietà e risparmio, senza rinunciare alla qualità.

Tra gli scaffali del nuovo outlet campeggiano i marchi storici del Gruppo: da Fini, sinonimo di pasta fresca emiliana di altissimo livello, a Le Conserve della Nonna, specializzata in conserve preparate con ingredienti semplici e naturali. La selezione comprende anche prodotti vegan, senza lattosio e gluten free, pensati per rispondere alle esigenze alimentari più diverse. Uno degli aspetti più apprezzati dai clienti è proprio la possibilità di trovare in un solo punto vendita tutta la produzione del Gruppo, a prezzi convenienti e con promozioni frequenti. Questo spaccio rappresenta una vera e propria *vetrina diretta sul cuore produttivo dell'azienda*, offrendo referenze anche introvabili nei supermercati.



Lo spaccio aziendale è facilmente raggiungibile, situato a pochi minuti dall'autostrada e dalla tangenziale di Modena, ed è dotato di un ampio e comodo parcheggio. L'ambiente è curato, organizzato e pensato per offrire un'esperienza di acquisto piacevole e rilassata, con personale sempre gentile e disponibile ad accompagnare i clienti nella scoperta delle eccellenze del territorio. Molto amato dai residenti, il punto vendita ha saputo conquistare nel tempo anche clienti provenienti da tutta Italia, attratti dalla possibilità di acquistare i prodotti direttamente alla fonte. Lo spaccio testimonia un legame forte con il territorio e la città ed esprime nella volontà del Gruppo Fini di valorizzare la tradizione locale, dove ogni referenza racconta una storia di passione, territorio e artigianalità.

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

### Per maggiori informazioni

**Sito Web**

<https://www.nonsolobuono.it>

**Ufficio Stampa**

Matteo Barboni

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



# JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Riapre a Modena il rinnovato spaccio aziendale del Gruppo Fini: qualità, gusto, scelta e

## Riapre a Modena il rinnovato spaccio aziendale del Gruppo Fini: qualità, gusto, scelta e risparmio

2 Set 2025 | Comunicati generici · Prodotti · Servizi

*Non un semplice punto vendita ma un riferimento per riscoprire i sapori autentici dell'Emilia e dell'Italia intera, con la garanzia offerta da un marchio storico per una gamma completa e conveniente.*

A Modena, in Strada Albareto 211, una imperdibile destinazione per gli amanti della buona tavola, il 26 agosto, ha riaperto le porte dei suoi rinnovati ambienti: lo spaccio aziendale del Gruppo Fini, un punto vendita accanto alla sede storica dell'azienda che racchiude tutta l'eccellenza gastronomica firmata Fini e Le Conserve della Nonna. Un vero e proprio tempio del gusto dove tradizione, qualità e convenienza si incontrano e un indirizzo da segnare per chi ama mangiare bene, ogni giorno.

All'interno dello spaccio è possibile trovare l'intera gamma dei prodotti del Gruppo Fini: pasta fresca ripiena e non, sughi, passate, marmellate, legumi, sottoli, sottaceti, condimenti e tante altre prelibatezze. Un assortimento completo che difficilmente si trova sugli scaffali della grande distribuzione e che rende questo punto vendita una tappa obbligata per chi cerca genuinità, varietà e risparmio, senza rinunciare alla qualità.

Tra gli scaffali del nuovo outlet campeggiano i marchi storici del Gruppo: da Fini, sinonimo di pasta fresca emiliana di altissimo livello, a Le Conserve della Nonna, specializzata in conserve preparate con ingredienti semplici e naturali. La selezione comprende anche prodotti vegan, senza lattosio e gluten free, pensati per rispondere alle esigenze alimentari più diverse. Uno degli aspetti più apprezzati dai clienti è proprio la possibilità di trovare in un solo punto vendita tutta la produzione del Gruppo, a prezzi convenienti e con promozioni frequenti. Questo spaccio rappresenta una vera e propria vetrina diretta sul cuore produttivo dell'azienda, offrendo referenze anche introvabili nei supermercati.

Lo spaccio aziendale è facilmente raggiungibile, situato a pochi minuti dall'autostrada e dalla tangenziale di Modena, ed è dotato di un ampio e comodo parcheggio. L'ambiente è curato, organizzato e pensato per offrire un'esperienza di acquisto piacevole e rilassata, con personale sempre gentile e disponibile ad accompagnare i clienti nella scoperta delle eccellenze del territorio. Molto amato dai residenti, il punto vendita ha saputo conquistare nel tempo anche clienti provenienti da tutta Italia, attratti dalla possibilità di acquistare i prodotti direttamente alla fonte. Lo spaccio testimonia un legame forte con il territorio e la città ed esprime nella volontà del Gruppo Fini di valorizzare la tradizione locale, dove ogni referenza racconta una storia di passione, territorio e artigianalità.

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

