



COMUNICATO STAMPA

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 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.



COMUNICATO STAMPA



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.

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



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - pressoffice@borderlineagency.com