

Il gruppo è controllato al 100 per cento dal fondo di investimento italiano Paladin Capital Partners

# Gruppo Fini, una sfida sempre nuova

Si riparte da Ravarino, seguendo con rispetto la tradizione ma senza paura di innovare. Iniziando dai fondamentali: la sede storica di «Le conserve della nonna» è diventata la nuova casa anche per la produzione di tortellini e pasta fresca. Perché l'obiettivo è espandersi oltre i confini nazionali puntando sul made in Modena

di Arianna De Micheli

Da «Il buono di Modena» a «Non solo buono». In mezzo oltre un secolo di storia. Bella, anche se a tratti complessa e dolorosa. Una storia che ancora oggi ci appartiene e che dunque merita il conforto della memoria e l'ottimismo di un nuovo racconto. Quando nel 2012, dopo la pesante ristrutturazione iniziata quattro anni prima e la chiusura dello stabilimento di via Albareto, i discendenti di Telesforo rinunciarono all'Hotel Real Fini, unico gioiello ancora in mano alla famiglia, molti pensarono che sull'azienda emblema della tradizione culinaria emiliana fosse calato il sipario. Invece qualcuno aveva già iniziato a scrivere ulteriori capitoli. Oggi l'ex bottega Fini, premiata salumeria che, nata nel 1912 in corso Canalchiaro, fece dei tortellini annodati a mano dalla signora Giuditta un piacere indimenticabile, è un gruppo con un fatturato di 97 milioni di euro controllato al 100 per cento da Paladin Capital Partners.

«Il cibo per nutrirci  
l'ha inventato il Padre Eterno,  
noi dobbiamo soltanto cuocerlo»

Telesforo Fini



## Gruppo Fini

Il Gruppo Fini è di proprietà del fondo di investimenti italiano Paladin Capital Partners. Ha un centinaio di dipendenti, una nuovissima unità produttiva a Ravarino e uffici amministrativi in via Albareto a Modena.

Il giro d'affari del gruppo nel 2015 è stato di **97** milioni di euro.

**2** i marchi:

**Fini**, di grande prestigio sul mercato italiano per la pasta fresca ripiena: **Le conserve della nonna**,

con oltre 100 referenze di prodotti alimentari freschi confezionati che hanno già conquistato il **25%** di quota export, realizzata soprattutto sui mercati del nord Europa.

Nel 2014 viene acquisita **Greci industria alimentare**, azienda leader nel settore della ristorazione con **200** agenti di vendita



Andrea Ghia, amministratore delegato del Gruppo Fini

tners, fondo di investimento italiano che fa capo al finanziere bergamasco Giovanni Cagnoli.

È così finita e archiviata la lunga caduta libera degli anni precedenti, pur con il tributo versato alla crisi della perdita di diversi addetti (senza contare il canto del cigno del ristorante in Rua Frati Minori, i cui sette tagli di bollito si dice abbiano sedotto persino Papa Giovanni XXIII) il piccolo impero che negli anni Settanta e Ottanta, portato al suo massimo splendore da Giorgio Fini, contava oltre 600 dipendenti, può dire di

avere ricominciato a conquistato la cresta dell'onda alimentare tricolore. «Quando iniziai la mia avventura nel gruppo, Fini era ostaggio di un momento difficile. Tuttavia il marchio restava autorevole, l'immagine molto incisiva. Motivo per cui, sorretti da una visione a medio e lungo termine, abbiamo puntato sullo sviluppo di un brand il cui legame con il territorio è fondamentale e indissolubile. Portavoce di autenticità, oggi Fini è la più grande realtà industriale a livello nazionale che produce la pasta fresca ripiena "di una volta"



## I numeri | Un gruppo che ha fatto del mangiare bene il suo valore

**D**i proprietà del fondo di investimenti italiano Paladin Capital Partners e forte di 100 dipendenti, il Gruppo Fini con sede produttiva a Ravarino e uffici amministrativi a Modena in via Albareto è proprietario di due marchi: Fini, nome di gran pregio sul mercato italiano (5 per cento di quote export) da sempre legato alla pasta fresca ripiena e «Le conserve della nonna», azienda radicata nel territorio ma con buone prospettive di espansione oltreconfine (25 per cento di quota export realizzata soprattutto sui mercati del nord Europa). Risale al 2014 l'acquisizione di Greci Industria alimentare, azienda leader nel settore della ristorazione con una rete di vendita di 200 unità e un fatturato nell'ordine degli 80 milioni di euro con cui è stato concordato un piano di consolidamento di tre anni. Scelto nel 2010 come fornitore ufficiale della nazionale di calcio italiana e in costante ascesa, il gruppo modenese nel 2013 mette a segno un fatturato di 94 milioni di euro, +4,4 per cento rispetto al 2012, e raggiunge una quota di mercato del 7,5 per cento come volume e del 6,8 per cento come valore, dati in controtendenza rispetto a un settore che è in retromarcia (-6 per cento). E la crescita è proseguita: nel 2015 il giro di affari del Gruppo Fini è di 97 milioni di euro. Intanto, grazie a un investimento di 6,5 milioni di euro, è stata allargata la storica sede di «Le conserve della nonna», col trasferimento anche della produzione di pasta fresca ripiena. Il nuovo impianto, che ha tre linee di produzione, si estende su 20.000 metri quadrati, di cui 11.000 coperti, e 5.000 per il nuovo pastificio. La struttura è stata dotata di un impianto fotovoltaico di cinquemila metri quadrati, che produce fino a 700 kilowatt all'anno e può coprire il 50 per cento del fabbisogno energetico dell'azienda.

### Il marchio Fini

Nonostante i numerosi cambi di proprietà, il gruppo ha mantenuto saldo il legame con le proprie radici rendendole un importante valore aggiunto. È il 1912 quando Telesforo Fini apre nel cuore di Modena una bottega di generi alimentari, salumi e tortellini in primis, destinata a comparire nei libri di storia. Ma sarà il figlio Giorgio, laureato in medicina e specializzato in dietologia, a donarle una dimensione industriale di tutto rispetto. Negli anni Settanta i dipendenti toccano quota 600. Ben 500 sono impegnati nella produzione di pasta, salumi, e aceto balsamico nonché nell'attorcigliatura a mano dei tortellini (30 quintali al giorno negli anni Ottanta). Risale a questo periodo l'acquisto delle prime macchine per il confezionamento. Oltre allo stabilimento di Albareto voluto da Telesforo nel 1947, a Fini fanno capo il prosciuttificio di Langhirano (quasi 100.000 quintali di pro-

sciutto in un anno), diverse aree autostradali di ristoro, l'Hotel Real Fini e il celebre ristorante in San Francesco (2 stelle Michelin nel 1969). Per problemi di salute, nel 1989 il commendatore Fini vende a Kraft, multinazionale made in Usa, sia il marchio sia il ramo alimentare. Da allora l'originario impero si assottiglia, e lo stabilimento alimentare passa ancora di mano in mano. Fino ad arrivare al fondo d'investimenti italiano Paladin Capital Partners e alla gestione attuale.

### Il marchio «Le conserve della nonna»

«Le conserve della nonna», azienda del Gruppo Fini, nasce nel 1973 a Ravarino, cuore della campagna modenese. Con una gamma di oltre 120 prodotti preparati con materie prime lavorate da fresco, oggi realizza sul mercato estero il 25 per cento del proprio fatturato. Prima in Italia a confezionare le passate in vasi di vetro, l'azienda segue la filosofia «Non solo buono», che è stata trasferita a ogni altra attività del gruppo. Nel corso degli anni ha inoltre ampliato la propria offerta con sughi, condimenti vegetali e confetture. Risale al 2014 la conquista del riconoscimento di Qualità Certificata rilasciato dalla Regione Emilia-Romagna per le passate lavorate a basso impatto ambientale che utilizzano solo pomodori a chilometro zero (o poco più) e contemplano un impiego minimo di sostanze chimiche. Al pari delle paste ripiene firmate Fini le prelibatezze della Nonna sono identificate da etichette «pulite»: gli ingredienti risultano infatti naturali, di prima qualità e, per quanto possibile, senza allergeni (free from). L'azienda di Ravarino entra nell'orbita Fini una decina di anni fa. Nel 2005 prende infatti vita l'idea di un lussuoso polo alimentare sormontato dal leone rampante modenese. Allo scopo nasce Fdc, società con un unico azionista: ossia Fdc Sa società anonima lussemburghese controllata da L Capital del gruppo Louis Vuitton e del fondo Paladin Capital Partner. Fondo che legato a doppio filo con il gruppo statunitense Bain&Co ha sede a Milano. A maggio 2005 Fdc entra in Nuova Conserve, società costituita nello stesso anno che, dopo aver acquisito Le conserve della nonna, si trasferisce da Trento a Ravarino. Poco più di un anno dopo, Fini Modena viene fusa in Nuova Conserve che a sua volta si trasforma nell'attuale Gruppo Fini (allora proprietario anche di Paf). Presentato all'inizio del 2007, il polo alimentare non si rivela però all'altezza delle aspettative. Le carte in tavola cambiano per l'ennesima volta. Nel 2008 Andrea Ghia, cui è spettato il delicato e non semplice compito di gestire la ristrutturazione, diventa amministratore delegato del Gruppo Finiper il fondo italiano Paladin Capital Partners.



Il nuovo stabilimento di Ravarino ha tre linee di produzione in grado di coprire l'intera offerta targata Fini e una quarta linea pilota usata come laboratorio di ricerca



«Quando iniziai la mia avventura nel gruppo, Fini era in una situazione difficile», spiega l'amministratore delegato Andrea Ghia. «Ma il marchio restava autorevole e l'immagine incisiva. Per questo, con una visione a medio e lungo termine, abbiamo puntato sullo sviluppo di un brand il cui legame con il territorio è indissolubile»

«Il nostro gruppo, con i marchi Fini e "Le conserve della nonna", con la parte di ristorazione affidata a Greci, ha fatto di "non solo buono" la sua missione prioritaria» rimarca Ghia. «Un'offerta che unisce al gusto della tradizione una cultura del cibo bilanciata, contando solo su ingredienti di prima qualità»



La struttura ha una superficie di 20.000 metri quadrati, di cui 11.000 coperti: cinquemila riservati al nuovo pastificio e seimila alla lavorazione di frutta e ortaggi

proprio qui, dove la tradizione emiliana ha avuto inizio», spiega Andrea Ghia, amministratore delegato del gruppo, sposando l'aneddotica che identifica in una locanda di Castelfranco Emilia la culla primigenia del tortellino. Per poi aggiungere: «Sulle spalle dell'industria alimentare grava una responsabilità importante: il benessere del consumatore. All'insegna di un'offerta capace di unire alla tradizione una cultura del cibo nutrizionalmente bilanciata e che prevede solo ingredienti di prima qualità, il nostro gruppo, forte dei marchi Fini e Le conserve della nonna e della rete di vendita Greci, impresa dedicata alla ristorazione professionale acquisita nel 2014, ha fatto di "non solo buono" missione prioritaria».

Prodotti «come» preparati in casa, validi sul piano nutrizionale e con le garanzie di sicurezza peculiari di un'azienda al passo con i tempi. Ecco in estrema sintesi che cosa significa «Non solo buono», mission azien-

dale prima declinata in slogan, poi tradotta anche in magazine online ([www.nonsolobuono.it](http://www.nonsolobuono.it)). Succede lo scorso anno, momento nodale. Orfana di una sede produttiva da oltre un lustro, cioè dal momento in cui il leone rampante, stemma di famiglia trasformato in logo dal grafico Pino Tovaglia a metà degli anni Ottanta, viene sfrattato dallo storico stabilimento di Albareto (struttura per i tempi innovativa sorta nel 1947 al posto della vecchia casa dei Mulini Nuovi), nel 2015 la pasta fresca ripiena targata Fini ritrova casa a Ravarino. Casa che dal 1973 è cucina dove la «nonna» trasforma i frutti della terra appena colti dai campi in prelibate conserve: pioniera nell'uso dei barattoli di vetro, la nonna è ancora una rezdora di vecchio stampo ma sempre un passo avanti, e anche se oggi può contare su impianti all'avanguardia e tecnologie di ultima generazione, non ha alcuna intenzione di rinunciare alla sua firma in calce. Ossia quel caratteristico tappo

a quadretti bianchi e rossi cui l'azienda al civico 1583 di via Confine ha giurato eterna fedeltà. «La scelta di ristrutturare lo stabilimento di Ravarino e di farne sede di entrambi i brand rispecchia la volontà di restare ancorati alle radici, dunque nella zona tipica», ricorda Ghia. «Inoltre, far convivere sotto lo stesso tetto produzioni cicliche e complementari significa garantire un'ulteriore occasione di lavoro per il nostro organico, un centinaio di dipendenti impiegati full time. Se infatti nei mesi estivi il mercato della pasta ripiena rallenta in modo significativo, lo stesso non si può dire di quello relativo alle conserve. Tanto che durante il periodo dedicato alla raccolta del pomodoro dobbiamo ricorrere alla mano d'opera interinale». Iniziati nell'ottobre 2014, i lavori di ampliamento sono terminati nel gennaio dello scorso anno. Gambe in spalla, Fini non ha perso tempo. Con una superficie di 20.000 metri quadrati, di cui 11.000 coperti (cinquemila

la riservati al nuovo pastificio, seimila alla lavorazione di frutta e ortaggi) e forte di tre linee di produzione in grado di coprire l'intera offerta targata Fini nonché di una quarta linea pilota usata come laboratorio di ricerca e sperimentazione, l'innovativa struttura a settembre 2015 risultava già a regime. Una struttura attenta al riciclo e votata a un uso responsabile delle risorse per cui è stato necessario un investimento di 6,5 milioni di euro. Cifra cui va aggiunto un milione di euro, risarcimento concesso al gruppo dalla Regione Emilia-Romagna, per recuperare i danni causati dal terremoto del 2012. «Dotato di un impianto fotovoltaico di cinquemila metri quadrati che, grazie ai 700 kilowatt sviluppati in un anno, riesce a soddisfare il 50 per cento del nostro fabbisogno energetico, il nuovo quartier generale vanta certificazioni Brc e Ifs. Si tratta di riconoscimenti internazionali che attestano l'alta qualità della filiera di fornitura a monte della grande di-



[www.foraturaprofonda.com](http://www.foraturaprofonda.com)

Via Destra Guerro, 34/A - 41014 - Castelvetro (MO)

Tel. 059.790894 Fax 059.708512 - [info@drilling-co.it](mailto:info@drilling-co.it)

## Ritratti d'impresa

stribuzione nonché il rispetto delle best practice tanto nella gestione dell'ambiente di lavoro quanto nei controlli sui processi». Ma esiste un altro tipo di certificazione di cui Andrea Ghia, convinto sostenitore di «Non solo buono», va molto fiero. «Nel 2015 Fini ha lanciato la gamma "Gusto & Benessere", invitanti ricette che, al pari di quelle delle «conservate della nonna», sono realizzate secondo i principi di una scienza alimentare al servizio della salute. «Perfettamente bilanciata», tiene a precisare l'amministratore delegato, «"Gusto & Benessere" è la prima linea di pasta fresca certificata dal punto di vista nutrizionale. Si tratta di pasta la cui sfoglia, utilizzata per tutte le referenze in assortimento e preparata con uova di galline allevate a terra e farine 100 per cento italiane, in termini di elasticità e consistenza ha compiuto un ulteriore salto di qualità». E se è vero che quello stesso tortellino annodato, unicum che da sempre identifica Fini (le mani di Giuditta sono però state sostituite da braccia meccaniche) la cui forma si dice sia un omaggio al divino ombelico di Venere, oltre ad incantare il palato oggi può vantare anche il beneplacito del nutrizionista, è altrettanto vero che i nettari conservati nei vasetti con tappo rosso e bianco non intendono essere da meno. Avviata a conclusione, l'estate 2016 si è infatti rivelata azzeccato banco di prova per l'ultima nata, una inedita linea di composte e sughi biologici nemica giurata di glutine, aromi e coloranti. Un novero di prodotti battezzato «Gusto&Equilibrio» certificato anche Vegan Ok che, presentato in anteprima lo scorso maggio a Parma in occasione di Cibus, salone internazionale dell'alimentazione dai numeri sorprendenti (70.000 visitatori), sembra aver soddisfatto tanto i clienti più esigenti, orientati soprattutto verso i pesti privi di allergeni, quanto le aspettative di un'azienda con lo sguardo puntato oltre l'orizzonte conosciuto.

Risorta dalle proprie ceneri, Fini ha infatti raccolto il guanto di sfida lanciato dai mercati esteri. Emblematica in tal senso la scelta di Paladin Capital Partners di acquisire Greci industria alimentare, azienda lea-

der nel settore della ristorazione con due stabilimenti produttivi: il primo in provincia di Parma, a Ravadese, il secondo dedicato alla produzione ittica a Malaga, Spagna. E il cui fatturato, per il 30 per cento realizzato oltreconfine, al momento dell'acquisizione superava quota 80 milioni di euro. «Le sinergie tra gli stabilimenti produttivi dei marchi Fini e Le conserve della nonna con quelle di Greci non solo si traduce in maggiori volumi», illustra Ghia, «ma anche in un'ulteriore diffusione dei brand sui mercati esteri, in primis nord europei. Inoltre consente di mantenere saldi i livelli occupazionali».

Greci, che con Fini condivide parte del management senza però aver abdicato alla propria identità di azienda distinta, nasce nel 1923 e subito diventa testa di serie nella produzione del pomodoro. A metà degli anni Sessanta, decisa ad alzare il tiro, entra nel mondo food service, ne conquista la vetta in termini di ristorazione tradizionale (oltre 20.000 clienti e una rete di vendita commerciale di 200 unità) e lascia la propria impronta anche in quella organizzata. Se oggi la pasta fresca ripiena griffata Fini, trasformato il leone rampante in un'icona di benessere oltre che di gusto, in Italia non teme rivali e può mirare a conquistare lo scettro di numero uno (trofeo al momento saldo nelle mani di un concorrente altrettanto famoso), sono però Le conserve della nonna, 25 per cento di quote export, a risultare sempre più competitive fuori dai confini di casa.

«Il segreto del nostro successo sta tutto qui: nella genuinità dei prodotti. Poche manipolazioni, poche elaborazioni. Il cibo per nutrirci l'ha inventata il Padre Eterno, noi dobbiamo soltanto cuocerlo»: parole pronunciate da Telesforo in un'altra epoca che rappresentavano la chiave di lettura di impegno imprenditoriale di prim'ordine. Oggi non è molto diverso, e infatti il senso della frase (l'impegno nei confronti dei clienti e dei consumatori) vale ancora: a conti fatti non è forse la genuinità l'asso nella manica del Gruppo Fini? Con queste premesse, si può dire che il futuro è scritto. Persino per i nostalgici. ●

**PANINI S.R.L.**

Via Barchetta 272/274 - 41123 Modena - Tel. 059 333504 - Fax 059 333128  
[www.ecopanini.it](http://www.ecopanini.it) - E-mail: [ecopanini@iol.it](mailto:ecopanini@iol.it) - Pec: [ecopanini@interfreepec.it](mailto:ecopanini@interfreepec.it)



## Servizi Ambientali per le Imprese



Noleggio di cassoni e presscontainer



Trasporto di rifiuti non pericolosi e servizi con gru



Recupero e smaltimento di: Carta, Legno, Ferro, Plastica, Scarti Industriali,

Olio vegetale,

Trattamento e distruzione dati sensibili,

Gestione cespiti,

Svuotatura capannoni



**PREVENTIVI GRATUITI**  
[www.ecopanini.it](http://www.ecopanini.it)