



RASSEGNA STAMPA

Gennaio – Marzo 2023

INDICE

FINI MODENA

14/01/2023 GDO Week (R)innovare i prodotti della tradizione	5
26/01/2023 Food Cala il tris di ragù	7
26/01/2023 Touchpoint Magazine FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: A GRUPPO FINI IL PREMIO TOUCHPOINT "GRANDI MARCHI ITALIANI"	9
28/01/2023 Gambero Rosso FAGIOLI BORLOTTI PRONTI: 12 ETICHETTE DA NON PERDERE	11
24/02/2023 Food La frutta dell'EmiliaRomagna è il plus dell'offerta	16
28/02/2023 Gambero Rosso IDEALI PER UMIDI E INSALATE: GLI 8 CANNELLINI DA NON PERDERE	17
31/03/2023 Gazzetta di Modena Il riconoscimento nella categoria "pasta e riso": «Un onore»	21

CONSERVE DELLA NONNA

06/01/2023 Gente PREPARALO CON...	23
10/02/2023 Gente Lenta cottura SAPORI IMMEDIATI	24

FINI MODENA WEB

01/03/2023 Leggo.it Gruppo Fini, cent'anni di pasta e il tortellino finisce in passerella	29
01/03/2023 gdonews.it 17:08 Famulari (Gruppo Fini): 2022 con il segno meno per la pasta ripiena, dopo anni di grande crescita	33

30/03/2023 Agricola.eu 00:03	35
Cibus Connecting Italy 2023. Il Gruppo Fini vince ai Grocery & Consumi Awards come miglior spot TV Pasta e Riso 2022	
30/03/2023 ilgiornaleditalia.it 00:03	38
Cibus Connecting Italy 2023. Il Gruppo Fini vince ai Grocery & Consumi Awards come miglior spot TV Pasta e Riso 2022	
30/03/2023 mediakey.tv 00:03	40
Cibus Connecting Italy 2023. Il Gruppo Fini vince ai Grocery & Consumi Awards come miglior spot TV Pasta e Riso 2022	
30/03/2023 touchpoint.news 15:03	41
Gruppo Fini vince come miglior spot Tv Pasta e Riso 2022 ai Grocery & Consumi Awards	
30/03/2023 primaonline.it 15:03	43
Il Gruppo Fini vince ai Grocery & Consumi Awards come miglior spot TV Pasta e Riso 2022	

FINI MODENA

7 articoli

RETAIL & INDUSTRIA

La storia di Fini

*Fini nasce nel 1912 in via Canalchiaro a Modena dove il fondatore **Telesforo***

***Fini** apre una bottega con salumeria in cui sono presenti tutte le tipicità della gastronomia emiliana e dove la moglie dietro al bancone stende a mano la sfoglia per i tortellini.*

***Fini si rende conto ben presto dell'opportunità di aggiungere tavoli e sedie: nasce così la ristorazione.** Negli anni Sessanta il ristorante diventa il simbolo della cultura gastronomica modenese, tanto da essere meta culinaria per tantissime celebrità e nel '69 viene insignito della Stella Michelin. Di pari passo va avanti lo sviluppo dell'azienda, che **dalla bottega si trasforma in una piccola industria:** si racconta che oltre 500 sfogline lavoravano la pasta e producevano salumi.*



LUIGI FAMULARI
CHIEF MARKETING
OFFICER DI GRUPPO FINI



(R)innovare i prodotti della tradizione

Marianna Gulli [@gullimarianna](#)

Gruppo Fini al centro di un progetto di rivisitazione del brand, con la consulenza di Leo Burnett

La corsa al giusto equilibrio tra i due capisaldi dell'industria del nuovo millennio è scandita dalle nuove necessità del consumatore: sempre orientato verso la tipicità della nostra terra, ma che guarda con grande interesse all'evoluzione. **Innovazione e tradizione sono così i trend e le parole chiave del momento per tutti i player della produzione italiana.**

A comprendere queste esigenze, chi prima e chi dopo, è tutto il comparto food, con realtà strettamente legate al territorio che devono fare i conti con il mercato che muta. Tra i player si fa avan-

ti anche **Fini**, che ha da poco messo in campo un **progetto di rinnovamento della brand identity attraverso il lavoro congiunto con l'agenzia pubblicitaria Leo Burnett.** "Il rinnovamento del Gruppo ha interessato vari settori produttivi e comunicativi - spiega **Luigi Famulari**, chief marketing officer di Gruppo Fini-, ma sempre con i medesimi punti focali che contraddistinguono Fini: **la pasta fresca e il profondo legame con il territorio come modello di business.**"

L'azienda quest'anno celebra il 110° anniversario. Porta avanti un'attività produt-

tiva nel segno dell'autentico saper fare emiliano, rispettando la tradizione e utilizzando in larga parte ingredienti e ricette tipiche del territorio. Lo fa attraverso un prodotto semplice come la pasta fresca che si adegua alle esigenze del consumatore medio italiano: piatti della tradizione che rientrano nel consumo settimanale delle famiglie, che mettono tutti d'accordo attraverso soluzioni pratiche e veloci percepite come genuine. **"In momenti di difficoltà come quelli che stiamo vivendo i consumatori si affidano alla rassicurazione della tradizione, anche nel**

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

RETAIL & INDUSTRIA

food”, continua Famulari. Il lavoro di rinnovamento di Fini, quindi, è stato cucito su questa esigenza primaria che ha fatto da perno attorno al quale ha ruotato ogni novità apportata. **“Più che di nuova identità parliamo di riscoperta della personalità del nostro Gruppo** e Leo Burnett ha saputo rispondere a questa nostra richiesta -commenta Famulari-. Abbiamo chiesto all’agenzia di **aiutarci criticamente a tornare alle origini del marchio per cristallizzarne i punti chiave, risolvendo il brand purpose per attualizzarlo**. Così facendo abbiamo compreso che Fini era già una realtà in linea con i trend, con elementi che andavano solo concretizzati”. Il rilancio è stato a tutto tondo: le ricette tradizionali come i tortellini alla carne o quelli crudo e parmigiano hanno subito un rinnovamento per avere la migliore qualità industriale raggiungibile che ammicca alla gastronomia. Questo ha significato **riedere la produzione della pasta, a partire dalla sfoglia tipicamente ruvida e porosa**, passando da quantità e qualità dei ripieni, fino al formato. Subentra qui l’innovazione di prodotto: “Abbiamo introdotto tra le nostre referenze **sette ricette adatte ai vegetariani che però non si allontanassero troppo dalla tradizione italiana** attraverso l’introduzione di proteine alternative alla carne -racconta Famulari-. Abbiamo



ILARIA FRUSCIO
CHIEF STRATEGY OFFICER
DI LEO BURNETT

ABBIAMO VOLUTO DARE UN SEGNALE IMPORTANTE ANCHE TRAMITE LE CONFEZIONI PONENDO L'ITALIANITÀ AL CENTRO: QUESTO DÀ UN PESO IMPORTANTE AL CARRELLO DELLA SPESA

>4 mln

di kg produzione pasta fresca all'anno

>100

dipendenti

>100 mln

di euro vendite a valore

>55 mln

fatturato netto

200

referenze

deciso di realizzare ripieni con verdure e con formaggi senza caglio di origine animale. Inoltre, **abbiamo attraversato i confini emiliani per introdurre prodotti tipici delle tradizioni regionali italiane**, come i ravioli cacio e pepe, quelli radicchio e scamorza, e ancora i ravioli gorgonzola e speck o salsiccia e friarielli”.

Leo Burnett ha lavorato per implementare le potenzialità di Fini attraverso un progetto di consulenza strategica sia sulla comunicazione del brand, sia in termini di visual identity. “Il rilancio del marchio ha coinciso con un momento di mutamento delle esigenze e delle abitudini dei consumatori -spiega **Ilaria Fruscio**, chief strategy officer di Leo Burnett-. **La lettura dei trend del momento contestualizzati ci ha permesso di comprendere che la qualità è qualcosa di più per il consumatore: significa trattarsi meglio senza compromessi**.”

Anche lato packaging abbiamo voluto dare segnali importanti, con l’italianità al centro che dà un peso importante al carrello della spesa”.

Riguardo alle confezioni, Fini ha attuato un restyling grafico, ma fatica sulla questione riciclabilità: “Stiamo lavorando in questa direzione, ma non è semplice -spiega Famulari-.

Per garantire la durata dei nostri prodotti, che hanno una shelf life in gdo di circa due mesi, siamo costretti a

LEO BURNETT PUNTA SULLA PUBBLICITÀ

Con Leo Burnett il Gruppo Fini ha cambiato anche il modo di comunicare con il consumatore. A suggellare, infatti, il nuovo progetto è stata la **pubblicità presentata tra settembre e ottobre che vede l’azienda in una veste nuova, moderna, attuale**. Il girato in soli 30 secondi esprime il senso di **innovazione di cui l’azienda parla, con giovani che nella loro quotidianità non rinunciano alla pasta fresca emiliana fatta con ingredienti tipici**. I protagonisti incarnano il simbolo delle nuove generazioni, senza barriere: dalla giovane donna meccanico alla tatuatrice che tatta proprio il disegno di un tortellino.

utilizzare materiali multistrato ancora difficilmente riciclabili.

Per l’export è ancora più complesso, con i tempi di durata a scaffale che praticamente si dimezzano a causa del viaggio”.

Nonostante ciò, **Fini vanta oltre 30 mercati di destinazione export**, che per il 30% interessano il brand **Le Conserve della Nonna**.

CONDIMENTI > SUGHI

GRUPPO FINI

Cala il tris di ragù

"Il nostro andamento nel 2022 – spiega **Lorenza Baretti, Brand manager Le Conserve della Nonna** – è stato superiore ai trend di mercato. Nel segmento dei sughi Uht a base pomodoro abbiamo registrato una crescita a doppia cifra sia a valore (+16%) sia a volume (+10%, fonte: Iri, i+s+lsp, ytd 09.2022).

Crescono in modo deciso, in particolare, le rotazioni di base dei nostri sughi, a riprova del fatto che i consumatori riconoscono e premiamo la nostra qualità e ci acquistano anche fuori promozione. Da sempre, diamo grandissima importanza ai nostri prodotti, partendo da una attenta selezione della materia prima. Per i sughi utilizziamo esclusivamente pomodoro dell'Emilia-Romagna coltivato in prossimità del nostro stabilimento di Ravarino (Mo) e lavorato entro poche ore dalla raccolta con processi produttivi che ricalcano la produzione casalinga per ottenere prodotti



Lorenza Baretti, Brand manager Le Conserve della Nonna

buoni e genuini come fatti in casa". Proprio in quest'ottica a ottobre 2022 Gruppo Fini ha lanciato una nuova gamma di ragù, composta da tre referenze: Ragù alla Bolognese e Ragù di Salsiccia, con carne fresca 100% italiana rosolata lentamente con olio e verdure fresche, abbinata al pomodoro, senza aromi né esaltatori di sapidità; Ragù di verdure, 100% vegetale realizzato con verdure grigliate a cubetti, ideale per pasta, bruschette o secondi.

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



**NOVITÀ
DI PRODOTTO**



Agromonte
Salsa pronta di
pomodoro Piccadilly



Altromercato
Salse pronte



Bio Organica Italia
Bio Gustiamo sugo
all'ortolana



Campo d'Oro
Sugo pesce spada



De Angelis Food
Sugo fresco con
Beyond Meat

Selling proposition	Salsa già pronta come fatta in casa, made in Sicilia, sapore autentico	Due nuove salse di pomodoro datterino e ciliegino ready to eat; pomodoro raccolto a mano e 100% siciliano, caporalato free	Vegetali freschi e materie prime italiane da filiera corta, nessun utilizzo di concentrato, senza sale aggiunto	100% made in Sicilia, senza conservanti, pronto in cinque minuti	Plant based, vegan, gluten free
Posizionamento	Premium	Premium	Premium	Medio-alto	Premium
In commercio da	Dicembre 2022	Giugno 2022	Agosto 2022	Giugno 2022	Settembre 2022
Formato	330 g	410 g	350 g	300 g	150 g

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

INTERVISTA AL CHIEF MARKETING OFFICER LUIGI FAMULARI

FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: A GRUPPO FINI IL PREMIO TOUCHPOINT "GRANDI MARCHI ITALIANI"

di Andrea Crocioni

All'ultima edizione dei Touchpoint Awards Strategy Gruppo Fini ha ricevuto il Premio Touchpoint "Grandi Marchi Italiani". Si tratta di un riconoscimento che celebra i 110 anni di storia del brand, ma allo stesso tempo la sua capacità di innovare. Come convivono in equilibrio tradizione e sguardo proiettato verso il futuro nella vostra azienda? La mission di Gruppo Fini è: portare nella vita di tutti i giorni il gusto dell'autentico saper fare emiliano. Questo per noi significa fare le cose in modo fedele alla tradizione, ricercando sempre ciò che è più genuino e naturale possibile, per offrire ai nostri consumatori il gusto vero e riconoscibile dei migliori ingredienti. La nostra fedeltà alla tradizione non è però in contrasto con la volontà di guardare avanti e innovare, semmai la indirizza, agendo da catalizzatore. E infatti non ci ha impedito di lanciare ben 7 referenze adatte per un'alimentazione vegetariana, perché realizzate con soli ingredienti vegetali, e il lancio di 4 ricette "gourmet", che reinterpretano in maniera sfiziosa alcune tra le specialità gastronomiche regionali più apprezzate d'Italia. Ma lo abbiamo fatto salvaguardando la tradizione in termini di rispetto delle ricette originali, selezione di materie prime di alta qualità e di provenienza italiana, e preparazione della sfoglia, ruvida e porosa come tradizione vuole.

Gruppo Fini è per la sua stessa natura legata al territorio - siete a Modena, nel cuore della Food Valley italiana - ma siete anche un'impresa internazionale che esporta in 30 Paesi. Quali sono le basi per costruire un successo del genere?
Gusto e genuinità sono le costanti di un percorso secolare fatto dalla nostra azienda che ha saputo restare fedele alla propria mission, quella di offrire ai propri consumatori i grandi piatti e prodotti di



LUIGI FAMULARI

un territorio che ha fatto della buona tavola uno dei propri elementi identitari. Oggi Gruppo

Fini è una grande realtà del settore alimentare emiliano e italiano con oltre 100 dipendenti, vendite a valore superiori a 100 milioni di euro ed esporta in oltre 30 Paesi nel mondo ma mantiene inalterato un fortissimo legame con il territorio di appartenenza: la maggior parte delle materie prime utilizzate provengono infatti dalle aree agricole della nostra regione, l'Emilia-Romagna, e vicine al nostro stabilimento produttivo di Ravarino.



MERCATO



LUIGI FAMULARI SUL PALCO DELL'EVENTO CON GIAMPAOLO ROSSI

Proprio in occasione del 110° compleanno dell'azienda avete organizzato un grande evento in cui avete presentato un rinnovamento della gamma di referenze della pasta fresca. Come avete "accompagnato" in comunicazione questo rilancio?

Per celebrare degnamente il nostro 110° anniversario, a partire da maggio 2022, abbiamo totalmente rinnovato la nostra gamma di pasta fresca ripiena a marchio Fini portando a scaffale ben 15 nuove ricette che racchiudono in sé 110 anni di storia, un profondo legame con il territorio e un gusto unico per deliziare anche i palati più esigenti! E per garantire un adeguato sostegno a questo importantissimo rilancio, con il supporto di Leo Burnett, Zenith e Ital Communications, siamo tornati in comunicazione all'insegna del pay off "La vera pasta emiliana" a partire da ottobre, con

un piano massivo e multicanale che spazia dalla televisione al cinema passando per i principali canali digitali, per far conoscere e apprezzare la nuova offerta a tutti gli italiani.

Cosa significa oggi innovare nel settore Food? Cosa chiedono i consumatori?

Gli stili di vita e i bisogni dei consumatori italiani sono cambiati

significativamente nel corso degli ultimi decenni e sempre più velocemente, ma per nostra fortuna continuano a premiare *in primis* qualità e tradizione. Due ingredienti che, da 110 anni, sono alla base del successo della marca Fini che ha sempre puntato su qualità, tradizione e valore dei prodotti tipici del territorio. E siamo estremamente felici che ancora oggi i consumatori ce lo riconoscano!

Quali sono gli obiettivi che vi siete posti per il 2023 e cosa vi attendete dal mercato?

La nostra ambizione è chiaramente quella di continuare a crescere ed essere sempre più riconosciuti, in Italia e nel mondo, come ambasciatori della tradizione gastronomica emiliana.



LE CLASSIFICHE

FAGIOLI BORLOTTI PRONTI: 12 ETICHETTE DA NON PERDERE



a cura di Mara Nocilla - scatti di Patrizia Casamirra

Un contest per certi versi sorprendente. A dominare la classifica una volta tanto sono i prodotti della grande distribuzione: 9 fagioli borlotti su 12. È il risultato di un blind test che ha messo in fila 34 referenze (9 artigianali e 25 della gdo), degustate alla cieca e valutate da un panel di esperti assaggiatori. Non solo. A dare i migliori risultati sono stati in molti casi i borlotti confezionati nella classica boatta. Pop, affordable but not cheap.

FAGIOLI BORLOTTI PRONTI

Non sempre i prodotti artigianali sono migliori di quelli industriali. E non è scontato che gli alimenti confezionati in vaso di vetro siano più buoni di quelli in lattina. Quantomeno nel nostro contest sui fagioli borlotti cotti al naturale, che ha preso in esame, degustato alla cieca e valutato i prodotti di piccole aziende, che viaggiano nel canale di nicchia, e quelli presenti sugli scaffali dei supermercati. I risultati del blind test e la classifica che ne è scaturita sfatano alcuni luoghi comuni e ribaltano la situazione a favore della gdo e della classica boatta. Dello stesso marchio abbiamo assaggiato borlotti in packaging differenti: barattolo di vetro, lattina e brick (la confezione squadrata, a testa piatta, in cartone poliaccoppiato). Ebbene, in molti casi il panel si è espresso a favore della lattina all'unanimità e senza incertezze. E come se non bastasse, con la stessa concordia e senza esitazioni, un numero relativamente alto di fagioli borlotti della grande distribuzione è entrato in classifica con punteggi di tutto rispetto. Un risultato tanto più interessante se si considerano i prezzi: la metà (se non un terzo) per i prodotti della grande distribuzione. Non sempre piccolo è buono, dunque, quantomeno non in tutte le categorie alimentari. Forse per la trasformazione di certe tipologie di cibi ci vogliono macchinari adeguati che solo un'industria può avere e permettersi, sono necessari un controllo costante della qualità, aggiornamenti degli

strumenti tecnologici e del parco macchine, investimenti continui per ottimizzare i processi di lavorazione e garantire standard produttivi. Cose che l'artigiano e la piccola azienda non sempre possono fare: la loro forza sono le mani, i ritmi lenti, la pazienza. Sicuramente, i fagioli preparati a casa, partendo dal prodotto fresco o secco reidratato e cotti con i classici odori, sono più buoni, più profumati e gustosi. Ma chi ha più tempo di sgranarli o di tenerli a bagno un giorno, di farli bollire lentamente per ore? Sono un lusso che non sempre i ritmi e gli impegni dell'epoca in cui viviamo ci consentono. Un lusso perché richiede tempo: non solo di fare, anche di pensare, programmare, organizzare. Quindi, ben vengano le industrie e le aziende artigiane che ci offrono un buon cibo pronto, a un prezzo abbordabile e adatto a tutte le categorie di consumatori, anche alla fascia sempre più ampia di vegetariani e vegani. Oltretutto considerando che tutti i campioni degustati, anche quelli non entrati in classifica, sono stati apprezzati per la pulizia, la tipicità e la precisione del profilo aromatico, privo di sensazioni off-notes. La differenza si è giocata piuttosto sulla più o meno intensità, piacevolezza e persistenza delle percezioni olfattive e gustative, e sulla gradevolezza della struttura, data dal fagiolo cotto a puntino, non crudo o sfatto, e con la buccia non invadente. ❖

9 MODI PER USARE UN SALVAPASTO PERFETTO

Fagioli borlotti tra insalate, zuppe, creme, paste ripiene, molluschi farciti, arancine, tacos messicani rivisitati, sorbetti e gelati gourmet.

I consigli di Igles Corelli (chef coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy), Salvo Cravero (chef e patron dell'omonimo ristorante nell'Olivo Country Club, Bassano in Teverina, Viterbo) e Marco Radicioni (gelatiere di Otaleg!, Roma)

- 1 insalata di fagioli, cipolla di Tropea, caco mela e aceto alla camomilla
- 2 pasta mischiata con fagioli borlotti, cozze, pecorino e spolverata di caffè
- 3 crema di fagioli borlotti completata da acqua di prezzemolo concentrata e gruè di cacao peruviano
- 4 conchiglie ripiene di morbido di fagioli e gratinate con provola
- 5 calamaretti ripieni con morbido di fagioli accompagnati da erbe di campo
- 6 arancine di riso e patate, mousse di fagioli e baccalà
- 7 tacos rivisitati farciti con "chili" di carne maremmana condito con mentuccia al posto del coriandolo, accompagnati da borlotti in sostituzione dei fagioli rossi o neri
- 8 sorbetto di fagioli borlotti con variegatura di n'duja
- 9 gelato di borlotti (base latte) con mousse di patate lesse e sedano sabbaiato

LEGENDA

❖ Al panel di degustazione hanno partecipato:
MICHELA BECCHI,
redazione Gambero Rosso
SANDRO MASCI,
chef ed esperto in analisi sensoriale
MARA NOCILLA, giornalista del Gambero Rosso esperta di food

❖ I prezzi indicati sono quelli medi al dettaglio

❖ I prodotti n. 1 sono risultati i migliori; gli altri (in ordine alfabetico) sono stati giudicati di buona qualità dal panel di assaggiatori

LE CLASSIFICHE

FAGIOLI BORLOTTI PRONTI DEL MERCATO DI NICCHIA



Casa Corneli - Le Pinotte

Fagioli borlotti lessati bio

T Veraci e immediati, con un profilo aromatico tipico e un sapore che ha la bontà delle cose semplici e oneste. Non sono piacioni, non hanno bisogno di stupire. Vanno solo scaldati e conditi con un giro di buon olio. Sono i borlotti di Casa Corneli, azienda agricola umbra sulle colline tra Perugia e Orvieto, in una zona da sempre vocata alla coltivazione di legumi. Luigi Corneli li produce a filiera chiusa, dal campo al barattolo, e li propone nella linea Le Pinotte (in onore a Pinotta, la madre di Luigi), in vendita anche online. L'aspetto è buono: i fagioli si presentano abbastanza omogenei ed integri di colore marrone. Le note olfattive e aromatiche sono decisamente vegetali e "scolpite", senza incertezze e interferenze, di tonalità leggermente scura, con richiami al legno e alla terra profumata.

San Venanzo (TR)
frazione San Vito
in Monte vocabolo
Pomasciano, 11
3293536467 -
3333231277
casacorneli.it
vaso di vetro 350 g
(250 g sgocciolato)
prezzo 3,80/3,98 €
1 kg prezzo 7,20/9 €



NaturaSi

Fagioli borlotti lavorati dal fresco biologici

Con più di 30 anni di esperienza, una rete di oltre 300 negozi sparsi su tutto il territorio nazionale e una bottega online, è un must nella distribuzione di alimenti biologici e biodinamici, anche private label con i brand NaturaSi, Ecor e Si Essenziali. A superare il blind test ed entrare in classifica sono i borlotti biologici NaturaSi in lattina, lavorati e confezionati entro poche ore dalla raccolta, cotti semplicemente in acqua e sale (la produzione è affidata ad Agri Daf di San Giorgio Piacentino). Sono la dimostrazione che i cibi in boatta possono essere migliori di quelli conservati nel vetro. Aspetto abbastanza integro e composto, naso e bocca delicati e piuttosto puliti, gusto equilibrato e piacevolmente sapido, con le classiche note vegetali e richiami alla minestra di legumi. Seme carnoso e soffice in una buccia appena tenace.

San Vendemiano (TV)
via Palù, 23 Z.A.
Zoppè - 0438720410
ecornaturasi.it
lattina 400 g
(250 g sgocciolato)
prezzo 2,10 €



Probios

Borlotti italiani lavorati freschi biologici

Nata nel 1978, Probios è un'azienda italiana leader nel mercato nazionale degli alimenti vegetali organic e "free-from" (senza glutine, lievito, lattosio, sale aggiunto, olio di palma), venduti anche online. Distribuisce all'estero, in 47 Paesi, ma italiani sono l'85% dei fornitori e il 70% delle materie prime usate per la preparazione degli alimenti. Quattro i marchi del gruppo: Probios (prodotti lavorati dal fresco), Il Nutrimento (cibi trasformati dal secco), Biostock (ingredienti sfusi) e Probios Deutschland (indirizzato al mercato tedesco). I borlotti, italiani, lavorati freschi entro 6 ore dalla raccolta e confezionati in lattina con il brand Probios, hanno un aspetto composto, abbastanza integro e brillante, naso pulito e tipico (richiama la minestra di legumi), bocca vegetale, dolce e sapida con leggere note fruttate, struttura soda e pastosa con buccia sufficientemente sottile.

Calenzano (FI)
via degli Olmi,
13/15
0558869328
probios.it
lattina 400 g
(250 g sgocciolato)
prezzo 2,06/2,38 €

DELLA GDO



Conserve della Nonna

Fagioli borlotti cotti al naturale

T Il brand del gruppo Fini dedicato a salse, passate, sughi, confetture, legumi e condimenti vari è una certezza anche per quanto riguarda i fagioli borlotti pronti. Come tutte le referenze delle Conserve della Nonna, sono confezionati in vaso di vetro e riconoscibili sugli scaffali di negozi e supermercati per il tappo a quadretti rossi. I legumi, reidratati e cotti in acqua e sale marino iodato, si presentano piuttosto integri, composti ed omogenei nella dimensione e nel colore, di una calda e luminosa tonalità marrone chiaro. Naso e palato sono delicatissimi e precisi, con le note vegetali tipiche del legume, i sentori aromatici particolarmente puliti a fine bocca. Il sapore ha il giusto equilibrio tra sapidità e dolcezza e la struttura è molto piacevole grazie alla buona cottura dei legumi e al seme polposo, quasi cremoso, e con buccia impalpabile.

Ravarino (MO)
via Confine, 1583
059900432
leconserve della
nonna.it
vaso di vetro 360 g
(220 g sgocciolato)
prezzo 1,59/1,99 €

FAGIOLI BORLOTTI PRONTI

FAGIOLI BORLOTTI PRONTI DELLA GDO



Natura Chiama - Selex
Fagioli borlotti biologici

ex aequo **1** Natura Chiama è il brand dedicato ai prodotti biologici di Selex, il secondo player della gdo italiana che nel 2022 ha raggiunto una quota di mercato pari al 14,7%. Buona la performance dei fagioli borlotti, confezionati sia in barattolo di vetro sia in lattina, in vendita nelle catene di supermercati e ipermercati a marchio e attraverso l'e-commerce CosìComodo.it. A entrare in classifica, e a salire sul gradino più alto, sono quelli in vaso, coltivati in Italia in biologico, reidratati e lessati in acqua e sale da Feger di Anagni (SA). Borlotti invitanti, composti e perfettini di una calda e brillante tonalità marroncino chiaro tendente al rosato. Le sensazioni di naso e bocca richiamano i legumi "conditi", cotti nel brodo vegetale con i classici odori, come si fa in casa. Anche la struttura non delude, soda, carnosa e pastosa, contenuta in una buccia sottile.

Trezzano sul Naviglio (MI)
via C. Colombo, 51
02484571
selexgc.it
vaso di vetro 300 g
(200 g sgocciolato)
prezzo 1,49/1,67 €



Bonduelle
Borlotti al vapore

Li trovate in quasi tutti i supermercati delle principali catene della gdo. Ma non è il solo plus dei fagioli borlotti al vapore di Bonduelle, la famosa azienda alimentare francese nata nel 1853 a Marquette-lez-Lille e oggi situata a Villeneuve-d'Ascq, con stabilimenti in Italia a Battipaglia (SA) e San Paolo d'Argon (BG). Le confezioni dei prodotti (insalate, mais, verdure e legumi conservati, surgelati e piatti pronti) sono 100% riciclabili, composte da carta certificata FSC. I borlotti, ottenuti dai legumi secchi reidratati cotti in acqua e sale (nelle confezioni presenti anche E 509 ed E385), sono piccoli, integri ed uniformi di un caldo colore marrone. Il profilo aromatico è pulito e delicato ma espressivo, centrato su un'elegante dolcezza vegetale. Unico neo la buccia, piuttosto spessa e tenace contro un seme polposo e di buona pastosità. Perfetto per creme e vellutate.

San Paolo d'Argon (BG) - via Trento, 1
800903160
bonduelle.it
lattina 3x165 g
(3x125 g
sgocciolato)
prezzo 2,39/2,85 €



Carrefour
Fagioli borlotti

Per i fagioli borlotti a marchio la famosa catena francese di supermercati e ipermercati si appoggia all'azienda campana La Doria, che produce in private label nei propri stabilimenti situati nel Salernitano (a Sarno e ad Anagni) partendo dai legumi secchi reidratati, cotti in acqua e sale, confezionati in boatta insieme ad acido ascorbico. Borlotti invitanti, più che corretti e piacevoli, tra i migliori in lizza. Aspetto composto e perfettino: semi integri, luminosi e uniformi nella dimensione e nel colore marroncino. Profumo vegetale caratteristico e "condito" (richiama i fagioli cotti con erbe aromatiche: salvia, alloro...), e che preannuncia un gusto saporito. Bocca rotonda, dolce, sapida e con una lieve chiusura amarognola, che non disturba ma arricchisce un morso di buona persistenza aromatica, impreziosito da una texture carnosa con buccia poco fastidiosa. In vendita anche online.

Milano
via Caldera, 21
0248251 - 800650650
carrefour.it
lattina 400 g (240 g sgocciolato)
prezzo 0,92 €



Conad
Fagioli borlotti cotti al vapore

Sono facilmente reperibili: li trovate in tutti i supermercati e nell'e-commerce Conad, primo player della gdo nazionale per quota di mercato (oltre il 15% nel 2022, con un fatturato che ha superato i 18 miliardi di euro). Hanno un prezzo abbordabile e sono cotti semplicemente a vapore in acqua e sale (da Conserve Italia nello stabilimento di Alseno, Piacenza), prima di essere conservati senza aggiunta di alcun additivo. Non fatevi condizionare più di tanto dall'aspetto un po' scapigliato dei borlotti appena estratti dalla lattina, che si presentano comunque invitanti, luminosi, uniformi nella dimensione medio-grande e nella tonalità scura. Naso e bocca sono corretti e rassicuranti: i tipici sentori vegetali dolci e saporiti, molto puliti e piacevoli, consistenza carnosa e polposa dei semi, ottenuta da una cottura adeguata e al giusto grado, buccia quasi impercettibile.

San Bologna (BO)
via Michelino, 59
051508111-051508414
conad.it
lattina 3x150 g
(3x140 g
sgocciolato) prezzo
1,89 €

LE CLASSIFICHE

FAGIOLI BORLOTTI PRONTI DELLA GDO



Esselunga Bio
Fagioli borlotti biologici

Diverse le referenze di borlotti proposte a marchio da Esselunga, uno dei maggiori attori della gdo italiana. Ad entrare in classifica sono quelli biologici e 100% italiani, prodotti in private label da Feger di Angri (SA), lavorati dal secco, reidratati, lessati in acqua e sale e conservati in lattina senza additivi. I legumi, di una luminosa tonalità marrone chiaro, si presentano un po' disordinati ma abbastanza uniformi. Il profumo è piuttosto tipico ed espressivo, con i sentori vegetali accompagnati da note scure che richiamano i fondi del caffè, ma che non fanno perdere al prodotto coerenza e pulizia. Gusto dolce con una lieve carezza acidula, profilo aromatico vegetale e fedele al prodotto. Semi ben cotti, alcuni aperti e con la buccia che si avverte al palato: da consumare in creme e vellutate. In vendita anche attraverso l'e-commerce esselungaacasa.it.

Pioltello (MI)
frazione Limoto via
Giambologna, 1
0292931 -
esselunga.it
lattina 400 g (240
g sgocciolato)
prezzo 0,99 €



Montello D'Amico
Fagioli borlotti Lamoni

Sono fagioli Lamoni 100% italiani e si trovano sugli scaffali di alcune catene di supermercati, soprattutto del centro-nord, e online. Vengono trasformati da D'Amico D&D Italia, azienda campana specializzata in conserve vegetali, lavorate negli stabilimenti di Pontecagnano Faiano (SA) e di Rovereto (TN), commercializzate con diversi marchi, tra i quali Montello è dedicato ai legumi conservati in lattina. I Lamoni (acqua, sale, acido ascorbico e acido citrico) si presentano leggermente disordinati e svestiti, ma luminosi e abbastanza omogenei nella dimensione grande e nel colore beige intenso. Si riscatano ampiamente al naso e al palato: profilo aromatico e gustativo caratteristico, pulito e "saporito", dolcezza unita a una buona sapidità e a una persistente carezza acidula, quasi agrumata, che movimentata il sapore; buccia presente ma non troppo in una texture carnosa e polposa.

Pontecagnano Faiano
(SA) - via Irno
0892021232
damico.it
lattina 400 g (250
g sgocciolato)
prezzo 1,99/2,55 €
prezzo 2,10 €



Valfrutta
Borlotti italiani lavorati freschi

Le conserve in vaso e in lattina di Valfrutta, brand di Conserve Italia, le trovate in tutti i canali distributivi, sugli scaffali di negozi e supermercati e in piattaforme di e-commerce. I borlotti entrati in classifica sono quelli lavorati freschi, provenienti dalle aziende dei soci situate in Emilia Romagna, Lombardia e Veneto, regioni che offrono le condizioni ottimali dal punto di vista climatico e ambientale per la coltivazione di questi legumi, lessati semplicemente in acqua e sale e conservati in boatta. L'aspetto potrà essere disomogeneo e "scapigliato" ma il profilo aromatico è caratteristico e preciso quanto delicato, il gusto equilibrato ed espressivo, di legumi conditi, con una punta di dolcezza e acidità che movimentano il gusto (e che ricordano il pomodoro), e una struttura godibile, con buccia sottile e seme carnoso, frutto di una cottura adeguata.

San Lazzaro
di Savena (BO)
via P. Poggi, 11
0516228311 -
800805030 -
valfrutta.it
lattina 3x400 g
(2x250 g
sgocciolato) prezzo
2,98/3,90 €



Vivi Verde - Coop
Fagioli borlotti biologici

Vivi Verde, la linea Coop di prodotti biologici pensati e realizzati tenendo conto del loro impatto ambientale, ci riserva spesso sorprese positive. Come i fagioli borlotti, coltivati e lavorati in Italia, provenienti dalle aziende agricole bio consociate e trasformati dal fresco da Agri Daf a San Giorgio Piacentino, cotti semplicemente in acqua con sale marino italiano. Nulla di sensazionale, ma nulla fuori posto. L'aspetto è composto e uniforme nella dimensione e nel colore dei semi, piuttosto piccoli e di una colorita tonalità tra il marroncino e il rosa. Il naso è vegetale caratteristico e pulito, delicato ma espressivo. Come pure le sensazioni aromatiche, precise e rassicuranti in una bocca "gustosa", dolce, sapida e con una punta piacevolmente amarostica in chiusura. Buona anche la struttura dei legumi, sodi, carnosi e compatti.

Casalecchio
Di Reno (BO)
via del Lavoro, 6
051596111
e-coop.it
lattina 400 g (250
g sgocciolato)
prezzo 0,89 €

GRUPPO FINI

La frutta dell'Emilia-Romagna è il plus dell'offerta

In un mercato in contrazione, Gruppo Fini è andato controcorrente, con +4,2% a volume e +5,4% a valore (fonte: Iri, iper+super+lsp, ytd 09.2022), grazie ad allargamenti distributivi in particolare in Area 1 e Area 3. "Proponiamo una gamma di confetture realizzate esclusivamente con frutta della nostra regione, l'Emilia-Romagna - racconta **Lorenza Baretti, Senior brand manager Le Conserve della Nonna** -, coltivata a pochi km dal nostro stabilimento e lavorata con metodo tradizionale: una lunga cottura con la sola aggiunta di zucchero, per una consistenza ricca e cremosa. Una gamma di confetture con altissime percentuali di frutta e contenenti frutta e zucchero 100% italiani. Il processo produttivo tradizionale ricalca la lavorazione casalinga: la frutta fresca arriva in stabilimento, viene selezionata, lavata, denocciolata e poi cotta lentamente in modo da far evaporare l'acqua per ottenere la consistenza e la cremosità tipiche delle buone confetture fatte in casa. Pochi mesi fa, abbiamo lanciato la confettura extra di Pera dell'Emilia-Romagna Igp, con l'obiettivo di estendere l'offerta di referenze regionali. Una confettura realizzata con pera William della nostra regione e con una consistenza sorprendente, perché associa la cremosità della purea alla frutta in pezzi. Un prodotto altamente versatile, ottimo per dolci e crostate, oltre che semplicemente spalmato sul pane, e perfetto anche per accompagnare formaggi stagionati. Accanto alle confetture regionali, proponiamo poi altri gusti tradizionali, ma sempre fatti con frutta e zucchero 100% italiani". Uno dei principali obiettivi per il 2023 è allargare ulteriormente la distribuzione.



LE CLASSIFICHE

IDEALI PER UMIDI E INSALATE: GLI 8 CANNELLINI DA NON PERDERE



a cura di Mara Nocilla - scatti di Patrizia Casamirra

La rubrica del mese è dedicata ai cannellini, i classici fagioli da preparare in insalata o da fare in umido all'uccelletto, come la tradizione toscana suggerisce. Parliamo dei legumi cotti al naturale e pronti all'uso, proposti da piccole realtà artigianali e da grandi aziende, degustati alla cieca nelle aule di Gambero Rosso Academy a Roma. Dal blind test degli oltre 30 prodotti in lizza sono scaturite due classifiche 4 + 4: di cannellini del segmento di nicchia e dei prodotti in vendita nella grande distribuzione

GAMBERO ROSSO 122 MARZO 2023

I MIGLIORI FAGIOLI CANNELLINI PRONTI

Dopo i borlotti, i fagioli protagonisti di zuppe e minestre, prendiamo in esame i cannellini lessati al naturale, che trovano la loro morte all'uccelletto, in umido alla maniera toscana, e in insalata: classicissima quella di tonno fagioli e cipolla, pietanza rustica ed evergreen da gustare come antipasto, contorno o piatto unico. Nel nostro blind test si è ripresentata la situazione registrata nel contest dei borlotti pronti: non abbiamo riscontrato grande differenza qualitativa tra i prodotti artigianali, distribuiti nel mercato di nicchia, e quella dei competitor della gdo, e non sempre il barattolo di vetro vince sulla boatta. C'è di più. Abbiamo faticato a stilare una classifica, a selezionare 8 cannellini tra i 32 in lizza. Non è facile trovare prodotti di alto profilo in questa categoria merceologica. D'accordo, il cannellino è un fagiolo più delicato sotto ogni punto di vista. Il profilo aromatico è gentile, il gusto ha toni lievi e appena accennati, la struttura è più fragile di quella del borlotto e di altre varietà di fagioli. Non ci si può aspettare una grande intensità e persistenza, un'esplosione di profumi e aromi: è la forza del cannellino, e forse anche il suo limite. Poi bisogna stare attenti alla cottura: può essergli fatale. Difficile cucinare a puntino questa tipologia di fagiolo, fare in modo che risulti integro, morbido ma sodo, e ancora ricoperto dalla

sua buccia, che il palato dovrà appena avvertire.

Il massimo sarebbe comprare i fagioli freschi nella loro stagione, all'inizio dell'autunno, cuocerli con i classici odori (sedano, carota e cipolla), oppure semplicemente con una foglia d'alloro, e metterli in freezer per averli pronti da usare in zuppe, paste e minestre. Oppure partire dal prodotto secco e ammollarlo una notte prima di farlo pipare a fuoco lento per ore. Se tutte queste cose non avete tempo e voglia di farle, l'industria e piccole aziende artigianali attrezzate propongono sul mercato cannellini lessati al naturale: basta svitare il tappo del barattolo di vetro o tirare la linguetta della lattina per preparare velocemente un piatto ricco di fibre e di proteine vegetali, che associato a cereali integrali porta a una preparazione completa, equilibrata e ad alto valore biologico, con la proteina biodisponibile. Ma quale marchio o confezione preferire tra i tanti cannellini in commercio? Per questo li abbiamo messi in fila, anonimizzati e fatti assaggiare alla cieca da un panel di degustatori esperti. Il risultato è stata una classifica 4 + 4: 4 prodotti di piccole realtà artigianali, presenti in botteghe gourmet ed enoteche, e 4 realizzati da grandi aziende, in vendita nelle principali insegne di supermercati, praticamente sotto casa. Quasi tutti acquistabili anche online. ❖

10 MODI DI GUSTARE I CANNELLINI TRA TOAST, INSALATE, HUMMUS, LASAGNE, MOLLUSCHI RIPIENI, DOLCI, GELATI E SORBETTI

I consigli di **Igles Corelli** (chef coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy), **Salvo Cravero** (chef e patron dell'omonimo ristorante nell'Olivo Country Club, Bassano in Teverina, Viterbo), **Pietro Leemann** (chef del ristorante Joia, Milano), **Leonardo Pagnan** (chef del ristorante Nativa, Roma), **Stefano Pinciaroli** (chef di PS Ristorante, Cerreto Guidi, Firenze) e **Marco Radicioni** (gelatiere di Otalegl, Roma)

- 1** toast con crema di cannellini e salvia, pancetta e giardiniera
- 2** hummus di cannellini, preparato emulsionando i fagioli con crema di mandorle, olio evo, sale, pepe e succo di limone
- 3** hummus di cannellini al cumino, a base di cannellini, pasta di sesamo, succo e scorza di limone, sale, cumino e olio evo
- 4** tonno, cannellini, peperoni verdi e peperoncino conditi con lime, olio evo e dragoncello
- 5** lasagna integrale al pesto, cannellini e parmigiano (anche profumata con erbe aromatiche e pepe nero)
- 6** calamaretti spillo ripieni di cannellini e timo con pane aromatizzato
- 7** baccalà in oliocottura, crema di cannellini e finta alga di cicoria
- 8** crespella con cannellini e menta, zucchero di canna gratinato e crema di cioccolato e rosmarino
- 9** gelato di pomodoro piccante e cannellini frantumati
- 10** sorbetto di cipolla e spuma di cannellini

LEGENDA

❖ Al panel di degustazione hanno partecipato: **SANDRO MASCI**, chef ed esperto in analisi sensoriale
MARA NOCILLA, giornalista del Gambero Rosso
ELVAN UYSAL, giornalista enogastronomica

❖ I prezzi indicati sono quelli medi al dettaglio

❖ **I prodotti n. 1 sono risultati i migliori; gli altri (in ordine alfabetico) sono stati giudicati di ottima qualità dagli assaggiatori del Gambero Rosso.**

LE CLASSIFICHE

FAGIOLI CANNELLINI PRONTI DEL MERCATO DI NICCHIA



Monte Castello

Fagioli cannellini biologici

I I cannellini arrivati primi in questa sezione del contest provengono da un'azienda agricola marchigiana situata nel Maceratese ma con terreni anche in Umbria, Toscana, Puglia e Piemonte. I legumi, coltivati in biologico nei terreni aziendali, sono trasformati dal fresco presso il laboratorio artigianale Cereal Terra a Ciriè (TO) senza alcun additivo: solo acqua e sale marino. L'occhio vuole la sua parte, e i cannellini Monte Castello soddisfano questo primo approccio sensoriale presentandosi integri e composti di un bel rosa chiaro e lucente. La delicatezza, la pulizia e la tipicità sono la loro cifra al naso e al palato, con le note vegetali tipiche, benché sussurrate, accompagnate da lievi sentori di amido, legno e castagna. Sensazioni valorizzate da una struttura morbida ma soda, figlia di una buona cottura, e da una buccia non invadente. Piacevoli e onesti. Vendita online.

Serravalle di Chienti (MC)
frazione Taverne, 101
0737539162
monte-castello.it

vaso di vetro 300 g
(220 g sgocciolato)
prezzo 1,75/2,70 €



Natura DelSanto

Fagioli cannellini biologici lessati

Sono l'espressione di una partnership virtuosa. I fagioli provengono da Podere Pereto, azienda agricola biologica di Rapolano Terme, nelle Crete Senesi. La trasformazione avviene nel laboratorio padovano guidato da Gianni De Cechi, specializzato in conserve vegetali. I cannellini, come gli altri legumi pronti in assortimento, vengono lasciati in ammollo per una notte, quindi sciacquati, messi nei vasi con acqua e la giusta quantità di sale, infine sottoposti a vasocottura in autoclave. All'occhio i legumi si presentano un po' pallidi, aperti e svestiti. In compenso tanta onestà e pulizia al naso e al palato: il profilo aromatico è delicatissimo ma espressivo e molto preciso. La cottura è buona, come pure la qualità dei legumi, nonostante i semi tendano a sfaldarsi e la buccia sia un po' tenace. Da impiegare in creme e vellutate. Vendita online.

Santa Giustina in Colle (PD)
località Fratte B
via Pio X, 18
0495790598
ortodautore.it

vaso di vetro 300 g
(200 g sgocciolato)
prezzo 2,90/4,10 €



Orto d'Autore

Fagioli cannellini italiani lessati

❖ rapporto qualità/prezzo ❖

Tra i migliori prodotti del contest. Sono i cannellini di Orto d'Autore, azienda agricola molisana a filiera chiusa gestita dalla famiglia D'Arienzo, da sempre vocata alla coltivazione di pomodoro e altri prodotti vegetali e dal 2000 specializzata in conserve ortofruticole sottovetro. Leggermente disordinati e svestiti, ma molto ben selezionati e con una bella carnagione lucente color rosa chiaro, offrono il meglio nel profilo aromatico e gustativo. Profumo e sensazioni al palato sono delicati ma tutt'altro che piatti o banali, e soprattutto sono molto freschi e puliti: in evidenza note vegetali caratteristiche e giovanili e lontani richiami di erbe aromatiche. Il gusto è dolce, sapido e persistente, la struttura soda e carnosa. Peccato la buccia, un po' coriacea. Perfetti per creme e vellutate. Vendita tramite e-commerce, in negozi e gdo in Italia e all'estero.

Ururi (CB)
contrada Santa Venere
0874830060
ortodautore.it

vaso di vetro 310 g
(280 g sgocciolato)
prezzo 1,89/2,11 €



Probios

Cannellini italiani lavorati freschi biologici

Non vi soffermate più di tanto sull'aspetto dei cannellini Probios, storica azienda italiana nel mercato dei prodotti vegetali biologici e "free-from" (senza glutine, lievito, lattosio, sale aggiunto, olio di palma), distribuiti in 47 Paesi del mondo e online. I fagioli, 100% di origine italiana e – come tutti i legumi confezionati e commercializzati con questo brand – lavorati dal fresco entro 6 ore dalla raccolta, cotti semplicemente in acqua e sale senza additivi, si presentano scapigliati e un po' disomogenei nella forma, nella dimensione e nel colore. Un colpo d'occhio non invitante però riscattato dal profilo aromatico e gustativo: note vegetali tipiche, precise e abbastanza sfaccettate, richiami alla castagna e alle erbe aromatiche, buon sapore dolce-sapido. I semi sono un po' stracotti ma polposi e con la buccia poco fastidiosa: da usare soprattutto in creme, mousse e vellutate.

Calenzano (FI)
via degli Olmi, 13/15
0558869328
probios.it

lattina 400 g
(250 g sgocciolato)
prezzo 2,29/2,40 €

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

LE CLASSIFICHE

FAGIOLI CANNELLINI PRONTI DELLA GDO



Alce Nero

Fagioli cannellini lessati biologici

La linea dei legumi lessati di uno dei più importanti e storici marchi del biologico italiano, nato nel 1978 e oggi presente a livello trasversale in tutti i canali della distribuzione (anche e-commerce), non può non avere i cannellini. Che entrano nella classifica dei prodotti della gdo conquistando il gradino più alto. Sono fagioli 100% italiani, da agricoltura biologica, cotti semplicemente in acqua e sale senza additivi aggiunti. I legumi si presentano un po' disomogenei nella struttura: alcuni sodi e integri accanto ad altri leggermente rotti e sovracotti. Ma il loro punto di forza è il profilo aromatico, delicato però pulito, fedele al prodotto e sfaccettato, con le sue tipiche note vegetali che si avvertono soprattutto al palato, arricchite da un gusto rotondo e "condito" (richiami a caramello, peperone e ricordi lattici): simile a quello dei cannellini lessati in casa.

Castel San Pietro Terme
via H. Ford, 2a
0516540211
alcernero.com

vaso di vetro 300 g
(220 g sgocciolato)
prezzo 1,82/2,80 €



Le Conserve della Nonna

Fagioli cannellini cotti al naturale

Le Conserve della Nonna, brand del gruppo Fini che trovate sugli scaffali delle più importanti catene della grande distribuzione e di alcuni negozi di alimentari (e online), è una presenza costante nei nostri contesti di conserve vegetali. Entra anche in questa classifica con dei cannellini (reidratati e cotti in acqua e sale marino iodato) che offrono le migliori prestazioni nelle sensazioni di naso e bocca. Se l'aspetto non è perfetto (i semi si presentano non del tutto integri e un po' disordinati), le sensazioni olfattive, aromatiche e gustative mostrano coerenza con il tipo di legume e una certa espressività: sentori di salvia, legno, amido e leggero caramello uniti a ricordi lattici accompagnano le caratteristiche note vegetali del cannellino. Cottura al giusto grado per semi di struttura molto morbida ma con buccia un po' fastidiosa. Consumateli in creme, mousse e vellutate.

Ravarino (MO)
via Confine, 1583
059900432
leconserveellanonna.it

vaso di vetro 360 g
(220 g sgocciolato)
prezzo 1,59/1,99 €



Esselunga

Fagioli cannellini (in lattina)

Catena protagonista della gdo con oltre 170 punti vendita concentrati nel centro nord, un e-commerce (Esselunga a Casa) e una strategia sempre più proiettata sulla fascia di nicchia (nuova in via Spadari a Milano, nuovo brand Cucina Esselunga dedicato alle preparazioni gastronomiche, maggiore offerta dei prodotti premium), Esselunga propone i cannellini (secchi reidratati, cotti in acqua e sale) sia in vaso di vetro sia in lattina. A entrare in classifica sono questi ultimi, prodotti in private label da Conserve Italia nello stabilimento di Alseno, Piacenza. Il quadro d'insieme è positivo: semi integri e composti, profumo e aromi corretti, delicati e puliti (le classiche note di legumi più richiami alle erbe aromatiche), giusta sapidità, precisione a fine bocca. Solo la struttura è migliorabile, un po' troppo cedevole al morso, ma con la buccia non fastidiosa.

Piolettello (MI)
frazione Limito
via Giambologna, 1
0292931 - 800666555
esselunga.it
lattina 3x200 g
(3x125 g sgocciolato)
prezzo 1,99 €



Valfrutta

Cannellini

Valfrutta, azienda fondata a Roma nel 1960 dall'imprenditore romagnolo Alberto Rondinelli, dal 1980 è un brand di Conserve Italia, consorzio cooperativo nato nel 1976 che oggi unisce oltre 14mila agricoltori italiani dedicati alla coltivazione di frutta, legumi e vegetali. Tra le conserve a marchio, presenti in tutti i canali della distribuzione, un grande classico sono i fagioli cannellini (da legumi secchi reidratati, cotti in acqua e sale), proposti in varie linee e confezioni, tutte presenti nel nostro blind test: bio, cotti al vapore, base sia in vaso di vetro, sia in lattina. La nostra scelta è caduta sul prodotto convenzionale in boatta: aspetto piuttosto composto, naso e bocca delicati, fedeli al prodotto e puliti, gusto corretto, dolce e di giusta sapidità, buccia accettabile ma messa in evidenza da una struttura resa molto morbida e cedevole da una cottura un po' eccessiva.

San Lazzaro di Savena (BO)
via P. Poggi, 11
0516228311
800805030
valfrutta.it
lattina 2x400
(2x240 g sgocciolato)
prezzo 2,69/2,99 €

Gruppo Fini premiato a Cibus È suo il miglior spot televisivo

Il riconoscimento nella categoria "pasta e riso": «Un onore»



Il Gruppo Fini
Brand tra le
eccellenze
italiane
nel settore
della pasta
fresca,
con vendite
superiori
a 100 milioni

A Parma, in occasione di Cibus Connecting Italy 2023, si sono tenuti i "Grocery & Consumi Awards", dove il Gruppo Fini è stato premiato per lo spot "Fini. La vera pasta emiliana", ideato dal team creativo di Leo Burnett Italia e pianificato dal centro media Zenith. La giuria, composta da oltre 90 giurati tra buyer della grande distribuzione organizzata e giornalisti del mondo retail, lo ha premiato come miglior spot tv pasta e riso 2022.

«È un onore ricevere questo riconoscimento, a conferma della passione che anima il Gruppo Fini verso la diffusione delle eccellenze tipiche del territorio emiliano. Qualità e italianità sono due valori che continuano a guidarci dopo 110 anni di storia. L'obiettivo è quello di far apprezzare e divulgare la nuova gamma ai consumatori. In particolare, la pasta ripiena è un piatto semplice e pratico da preparare, emblema della cultura gastronomica italiana», ha commentato Luigi Famulari, chief marketing officer del Gruppo Fini.

Il brand è tra le eccellenze



italiane nel settore della pasta fresca, con una produzione di oltre 4 milioni di chilogrammi annui e vendite superiori a 100 milioni di euro.

Cibus, salone internazionale dell'alimentazione, è la più importante fiera dedicata all'agroalimentare italiano e appuntamento imperdibile per tutto il settore. A Cibus, istituzioni, associazioni di categoria, aziende e professionisti

dell'agroalimentare "made in Italy" si incontrano per delineare insieme le future strategie del settore food. Il salone rappresenta un'enorme opportunità per instaurare e sviluppare relazioni commerciali a livello internazionale, ma anche per aggiornarsi sulle innovazioni del comparto e progettare il futuro del proprio business.

Il premio a Cibus
Il Gruppo Fini ha vinto nella categoria del miglior spot televisivo pasta e riso all'interno dei "Grocery & Consumi Awards"

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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



CONSERVE DELLA NONNA

2 articoli

a cura di Danilo Ascani

PREPARALO CON...

LE PENNE RUVIDE CHE CATTURANO MEGLIO LE SALSE, LE SPEZIE PIÙ PROFUMATE E LE BONTÀ DEI GRANDI CASEIFICI. E POI IL VINO CHE SPOSA ALLA PERFEZIONE LE NOSTRE RICETTE



QUARTIROLO CAROZZI

Dal sapore delicato e fragrante il quartirolo lombardo d.o.p., disponibile anche stagionato e dal gusto aromatico (da 3,47 €).

PASTA VOIELLO

In una scatola décor due confezioni di penne ruvide, set di sottopiatte, sottobicchieri, segnaposto e piatto da portata (35,99 € su www.amazon.it).



BURRO DELUXE

Con cristalli di sale marino, dal colore ambrato e di consistenza cremosa: ha un sapore avvolgente (da Lidl 2,99 €).



OLIO CARAPELLI

Dal gusto fruttato l'olio extravergine di oliva estratto a freddo da olive coltivate e frante in Italia, ha aspetto denso e velato (7,99 €).

PARMIGIANO FERRARI

Stagionato per oltre trenta mesi il parmigiano reggiano dal gusto equilibrato, in confezione da 150 g (4,89 €).



NOCE MOSCATA CANNAMELA

Della Linea Oro e con tappo che assicura igiene e praticità la noce moscata, disponibile anche da grattugiare (1,90 €).

POMODORI LE CONSERVE DELLA NONNA

Essiccati al sole e conservati sottolio i pomodori con capperi, erbe aromatiche e origano (3,59 €).



SPUMANTE MD

Pignoletto è il vino spumante DOC consigliato come aperitivo e con primi di pasta (3,49 €).

GENTE cucina

A BASSA TEMPERATURA E PER TEMPI PROLUNGATI

È LA TECNICA GIUSTA PER OTTENERE PIATTI PIÙ GUSTOSI, DALLE CONSISTENZE OTTIME, SENZA PERDERE SOSTANZE NUTRITIVE. BUONA PER CARNI TENACI, PESCE, MOLLUSCHI E POLLAME, È IDEALE PER LE RICETTE DELLA DOMENICA

Lenta cottura SAPORI IMMEDIATI

COQ AU VIN

DIFFICOLTÀ *media*

PREPARAZIONE 20 minuti

COTTURA 1 ora - 600 cal/porzione

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 pollo a pezzi di 1,3 kg * 100 g di pancetta dolce a dadini * 12 cipolline sbucciate * 12 funghi di qualità champignon * 1/2 bottiglia di vino rosso * 50 ml di Cognac * 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro * 300 ml di brodo vegetale * 1 mazzetto di prezzemolo * 1 mazzetto di timo * 1 foglia d'alloro * 1 cucchiaino di farina * olio extravergine di oliva * 25 g di burro * sale * pepe tritato



Sistamate i pezzi di pollo in una terrina con il vino rosso, qualche foglia di alloro, il timo, una presa di sale e una macinata di pepe. Fate marinare per una notte intera. In una padella antiaderente scaldate un filo d'olio extravergine d'oliva con metà del burro e rosolatevi la pancetta dolce a dadini con le cipolline e i funghi champignon; lasciate che prendano un po' di colore, quindi toglieteli dalla padella e teneteli da parte. Poi sgocciolate e asciugate il pollo dalla marinatura e rosolatelo nella padella con il resto del burro. Successivamente

cospargetelo con la farina. Trasferite il pollo in una casseruola di ghisa e unite il brodo vegetale caldo. Sciogliete con un po' Cognac (va bene anche un brandy) le parti caramellate sul fondo della padella e aggiungetele al pollo. Unite anche le cipolline sbucciate oppure in agrodolce, i funghi champignon, la pancetta dolce a dadini e il concentrato di pomodoro. Cuocete a fuoco dolcissimo per circa quarantacinque minuti; regolate di sale, pepe e profumate con una piccola manciata di prezzemolo.

POLPO CONFIT CON CIME DI RAPA RIPASSATE

DIFFICOLTÀ facile

PREPARAZIONE 25 minuti

COTTURA 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 polpi (600 g l'uno) * 600 g di cime di rapa * 1 spicchio d'aglio * olio extravergine d'oliva * sale * 2 peperoncini

Pulite i polpi: eliminate gli occhi e il becco, privateli delle interiora rovesciando la testa come un guanto e lavateli sotto acqua fredda corrente.

Sistamate i polpi in una casseruola e copriteli con un litro d'olio. Quindi cuoceteli per circa due ore a fiamma dolcissima (spegnete il fuoco ogni tanto al fine di evitare che la temperatura dell'olio salga troppo). Mondate le cime di rapa: staccate le infiorescenze e le foglie più tenere e lavatele sotto acqua fredda corrente. Quindi sbollentatele in acqua salata per pochi istanti; scolatele e ripassatele in padella con un filo d'olio, lo spicchio d'aglio pestato e i peperoncini.



IL CONSIGLIO DELL'ESPERTO

Cristiano Tomei, chef di Corteccia, a Milano: «Il pollo e altre carni vanno sigillate ad alte temperature, poi si unisce burro, olio o strutto e vino, si abbassa la fiamma e si chiude con il coperchio. L'agnello va finito invece con il suo brodo e, volendo, con dei carciofi che rilasciano il loro liquido. Il polpo va immerso in acqua bollente e lo si fa freddare nella stessa a fine cottura. Se lo si scotta in olio e aglio va fatto in umido con le olive».



cucina DA PROVARE CON FORMAGGI E RIDUZIONE DI ACETO

ENTRECÔTE DOPPIA CAFÉ DE PARIS

DIFFICOLTÀ facile
PREPARAZIONE 15 minuti
COTTURA 1 ora e 5 minuti 470 cal/porzione

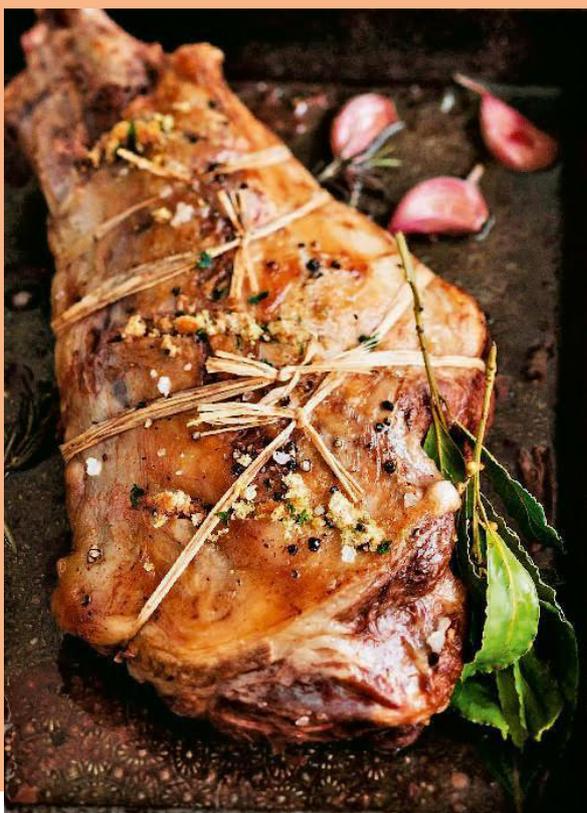
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 entrecôte doppie (300 g l'una) * 120 g di burro * 1 mazzetto di erbe aromatiche (timo, salvia, maggiorana, rosmarino, prezzemolo) * 1 cucchiaino di senape forte * 1/2 cucchiaino di curry * 1 limone non trattato * 1/2 cucchiaino di salsa Worcester * 1 cucchiaino di Cognac * 50 ml di panna fresca * sale * pepe rosa

Rosolate i due pezzi di carne, su entrambi i lati, in una padella antiaderente con 20 g di burro, sigillando bene tutta la superficie; trasferite le entrecôte su una placca, salate e pepate e cuocete nel forno preriscaldato a 80°C per un'ora circa. Lavorate il burro rimasto con le erbe tritate, la senape, la salsa Worcester, un po' di scorza grattugiata di limone e qualche goccia di succo, il curry, il Cognac, sale e pepe. Poi fate riposare al fresco. Prima di servire, sciogliete appena il burro aromatizzato e incorporate la panna. Affettate le entrecôte e servite con la salsa.



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



COSCIOTTO DI AGNELLO CON SALSA ALL'AGLIO

DIFFICOLTÀ facile
PREPARAZIONE 15 minuti
COTTURA 3 ore e 10 minuti - 285 cal/porzione

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 cosciotto di agnello di 1,5 kg * 2 cucchiai di pangrattato * 15 spicchi d'aglio * 1 mazzetto di prezzemolo * 1 rametto di rosmarino * 1 rametto d'alloro * 150 ml di latte * 100 ml di panna * 1/2 cucchiaino di concentrato di pomodoro * olio extravergine d'oliva * sale * pepe

Tritate una manciata di foglie di prezzemolo con uno spicchio d'aglio, miscelate il trito al pangrattato e aggiungete un filo d'olio. Incidete dei tagli nel cosciotto e, per insaporirlo, inserite il composto aromatico nella carne. Irrorate con l'olio e rosolate il cosciotto sotto il grill per 10 minuti, poi abbassate la temperatura del forno a 75°C, unite 3 spicchi d'aglio, qualche ciuffo di rosmarino e l'alloro. Proseguite la cottura per 3 ore. Sbucciate gli spicchi d'aglio rimasti, copriteli a filo con il latte in un pentolino dai bordi alti e bolliteli a fuoco dolce fino a che si saranno ammorbiditi. Unite il concentrato di pomodoro e la panna, salate e pepate, poi frullate con il mixer a immersione. Servite il cosciotto ben caldo e accompagnato dalla salsa all'aglio.



a cura di Danilo Ascani

PREPARALE CON...

LA CASSERUOLA ADATTA ALLA GIUSTA COTTURA, IL LIQUORE PER DARE UN TOCCO DA CHEF ALLE CARNI, IL MIX DI SPEZIE E LA SALSA DA PORTARE IN TAVOLA. GRAN FINALE CON UN ELEGANTE ROSÉ



CIPOLLINE
LE CONSERVE DELLA NONNA
Della varietà borettane, lavorate dal fresco, sbollentate in aceto e conservate in agrodolce (3,29 €).



ALLORO
SONNENTOR
In foglie intere, biologico, perfetto per carni, legumi, selvaggina e risotti (2,59 €).

BRANDY
WALCHER
Dell'Alto Adige, invecchiato in barrique di rovere francese, ha note di frutta secca e vaniglia (33,90 €).



SENAPE
ORCO

Speziata e piccante, con semi di senape del Canada, in vasetto da 135 g (1,99 €).



CURRY
ITALIA SPEZIE
Mix di spezie ed erbe aromatiche essiccate e ridotte in polvere, disponibile in vasetto da 150 g, barattolo da 450 g, sacchetto da un chilo (da 4,49 €).



PENTOLA
PINTINOX
In alluminio pressofuso, disponibile da 20, 24 o 28 cm di diametro (da 72,90 €).

VINO

TENUTA MAZZOLINO
Cruasé è un vino ricco e fruttato, ottenuto da Pinot Nero, con sentori di frutti rossi, agrumi, pane tostato e fiori (29 €).



PANGRATTATO
MULINO BIANCO
Ideale per tutti i tipi di impanature e gratinature, in sacchetto da 400 g (1,27 €).

GENTE 93

FINI MODENA WEB

7 articoli

LINK: https://www.leggo.it/economia/moltoeconomia/tortellini_fini_ultimissime_notizie-7259055.html

LEGGO

ECONOMIA

GOSSIP

ITALIA

ESTERI

POLITICA

SPETTACOLI

SPORT

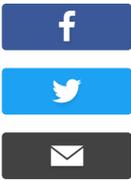


NEWS

adv

Gruppo Fini, cent'anni di pasta e il tortellino finisce in passerella

L'ad Fazio racconta di una eccellenza emiliana di successo che non esita a cimentarsi con il mondo dei tessuti pregiati



di **Umberto Mancini**

Oltre 4 milioni di chili di pasta fresca prodotti nei due stabilimenti di proprietà e ricavi sopra quota 100 milioni di euro.

[Ascolta: Fisco, riforma in tre aliquote. L'ipotesi: tetto in base al reddito per usufruire dei bonus](#)

Con questi numeri il Gruppo Fini festeggia i suoi 110 anni orgoglioso delle sue radici ben piantate nella tradizione. Che vuol dire esaltazione dell'emilianità, ovvero del gusto e della genuinità di prodotti unici in Italia. Un'ampia gamma di pasta fresca, ripiena e non, che ha consentito al Gruppo Fini di arrivare in cima alle classifiche di gradimento dei consumatori e di esaltare una filiera tutta green, fatta di conserve e sughi. Una lunga strada. Partita appunto oltre cento anni fa dalla prima, storica, salumeria-pastificio artigianale di Corso Canalchiaro a **Modena** per arrivare oggi a un gruppo che conta oltre 100 dipendenti ed esporta le sue eccellenze in 30 Paesi.





• **Oltre 100**
dipendenti

• **30**
i Paesi del mondo
dove esporta

Gli stabilimenti



• **Oltre
4 milioni**
i kg. annui
di produzione

• **Superiori a 100
milioni di euro**
le vendite

LA STRATEGIA

Controllata dalla Holding Carisma, il cui presidente e proprietario è Giovanni Cagnoli, quello che oggi è il Gruppo Fini nasce nel 1912 dall'intuizione di Telesforo Fini e di sua moglie Giuditta Ferrari, che a pieno titolo appartengono al pantheon degli italiani che hanno fatto la storia della pasta in Italia e nel mondo. Due gli stabilimenti produttivi: uno a Ravarino, a pochi chilometri da Modena, focalizzato sulla produzione di pasta fresca ripiena, passate e conserve vegetali; l'altro a Sora, nel frusinate, dedito invece alla pasta secca.

I VALORI

Tra i valori che caratterizzano la società c'è l'approccio concreto alla sostenibilità: da anni sono stati avviati investimenti volti al risparmio energetico. In particolare, una buona parte del fabbisogno produttivo è coperto da un impianto fotovoltaico dedicato. Inoltre, sono state adottate soluzioni tecnologiche per limitare la creazione di rifiuti, favorendo così un'economia circolare. Giovanni Fazio, amministratore delegato della Holding Carisma e del Gruppo Fini, ha le idee chiare sulla strategia futura. «La stella polare dello sviluppo – dice – si chiama qualità. Che significa non solo la caratterizzazione dei prodotti con un gusto genuino, ma anche e soprattutto una materia prima di eccellenza». «Non mi piace il concetto fin troppo abusato del chilometro zero, preferisco sottolineare che le nostre lavorazioni sono velocissime e che passano davvero poche ore da quando la materia prima viene lavorata, confezionata e finisce sui banchi dei negozi o dei supermercati».

LE NUOVE RICETTE

Grande attenzione – spiega il manager – viene quindi data al territorio perché il «consumatore si accorge della differenza e premia chi punta su genuinità e freschezza». Da qui il rilancio del brand Fini, che ha visto nel corso del 2022 un riposizionamento del prodotto. Tutte le ricette sono state riviste per rispondere alla tradizione «del saper fare emiliano» e riportare sulla tavola il gusto autentico della pasta fresca. «L'obiettivo – aggiunge Fazio – è di conquistare un posizionamento di leadership qualitativo che possa rappresentare nella scelta del consumatore un prodotto con caratteristiche di gusto superiori rispetto alle tipiche produzioni industriali, tornando così a essere una valida alternativa sullo scaffale della pasta fresca anche in aree storicamente meno presidiate dal brand». La sfida è anche quella di andare oltre i confini nazionali, visto che le nuove linee di prodotto stanno evidenziando un interesse crescente sui mercati esteri dove il brand non si è mai sviluppato a dovere. Anche per il marchio «Conserve della Nonna» la proiezione estera è una direttrice importante. Così come per «Mastri pastai Bettini», che pure rappresentando una nicchia nel mercato storico del Lazio, dovranno allargare la sfera d'influenza. «Va detto – spiega ancora Fazio – che il limite all'espansione è legato a una visione che da una parte è industriale ma dall'altra non rinuncia ad avere le caratteristiche di un prodotto che si può fare nella cucina di casa». Una filosofia unica. Del resto, Fini si candida anche a fare da aggregatore di brand che condividono questa impostazione semplice e ma anche particolarmente sofisticata.

IN PORTAFOGLIO

Fini entra nel gruppo Carisma nel 2008 come le Conserve della Nonna, marchio storico nato nella provincia di Modena, e Paf che punta sulla pasta fresca ripiena con lo slogan: dal frigo al piatto in soli 2 minuti. Ma c'è spazio anche per la diversificazione. Con Isa, nel settore moda, che produce tessuti attraverso una piattaforma che si occupa di tutte le fasi della lavorazione: tintura, stampa, finissaggio, confezione. E Simonetta, dedicata alla gestione di collaborazioni e accordi di licenza per la produzione e distribuzione

worldwide delle collezioni-bambino di importanti maison: da Fendi Kids ed Emilio Pucci Junior a Missoni fino a Fay Junior del gruppo Tod's. Carisma diversifica anche con AVM1959 nel comparto dell'occhialeria e nella rete di negozi outlet. Quindi il turismo con un eco lodge ad alta quota a Santa Caterina di Valfurva direttamente sulle piste da sci. E Itaca che seleziona e propone per affitti brevi immobili di pregio, arricchendoli di servizi esclusivi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ultimo aggiornamento: Giovedì 2 Marzo 2023, 20:19

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LINK: <https://www.gdonews.it/2023/03/01/famulari-gruppo-fini-2022-con-il-segno-meno-per-la-pasta-ripiena-dopo-anni-di-grande-crescita/>

Chi siamo Contatti Pubblicità Carrello ACCESSO ABBONATI



IL LINK CHE CI UNISCE
Linkontro Forte Village Resort 18.05 - 21.05
ISCRIVITI ORA

GDO ▾ INDUSTRIA ▾ FOCUS CATEGORIE MERCEOLOGICHE STRUMENTI PER I MANAGER ▾ PODCAST ▾ ABBONAMENTI



Focus

Famulari (Gruppo Fini): 2022 con il segno meno per la pasta ripiena, dopo anni di grande crescita

Di **Silvia Ognibene** - 1 Marzo 2023



Luigi Famulari è Chief Marketing Officer del Gruppo Fini, che con il brand omonimo presidia il mercato della pasta ripiena. Proprietà della holding Carisma, Fini è un player storico della pasta ripiena in Italia (celeberrimi i suoi tortellini): 100 dipendenti, circa 50 milioni l'anno di fatturato, oltre 4 tonnellate prodotte ogni anno ed esportazioni in oltre 30 Paesi. In questo colloquio Famulari spiega come, nonostante i

tentativi di industria e retail per mitigare l'impatto dei rincari, alla fine l'inflazione abbia finito per gravare sulle performance di prodotti che negli ultimi anni avevano registrato incrementi continui: per la prima volta nel 2022 le vendite di pasta ripiena in Italia sono calate, pur restando sempre superiori ai valori pre-Covid.

Quali sono gli incrementi che state soffrendo sulla materia prima alla produzione, e quanti di questi girate alla GDO? Esistono altri incrementi di rilievo oltre alla materia prima?

Le tensioni inflattive emerse sul finire del 2021 e consolidate nel corso del 2022, con la guerra in Ucraina e la conseguente scarsità di alcune materie prime, hanno toccato in misura significativa tutti gli operatori della filiera agro-alimentare. I maggiori incrementi di costo si sono inizialmente verificati in ambito energetico con successiva ricaduta su trasporti, processi di produzione e materie prime. Uova, farine, semola, olii, prodotti lattiero caseari, imballi. Difficile trovare ambiti che non siano stati toccati da dinamiche inflattive negli ultimi mesi! Ciò ha reso inevitabile per la sostenibilità economico-finanziaria del comparto, il trasferimento almeno parziale di questi extra-costi alla GDO e di lì al consumo. Per nostra fortuna però possiamo contare su numerose relazioni commerciali di lungo periodo e diverse filiere dedicate che han contribuito a mitigare le tensioni in essere, limitare al massimo i rincari e dare continuità alle nostre produzioni. La maggior parte delle materie prime da noi utilizzate provengono infatti dalle aree agricole della nostra regione e vicine al nostro stabilimento



Iscriviti a GDOnews e rimani aggiornato

Nome e Cognome

Indirizzo email

CONTINUA

Ultimi Articoli



Vendite nella GDO: la pasta fresca chiude il 2022 con il...

Silvia Ognibene - 1 Marzo 2023

Nel 2022 le vendite di pasta fresca nella Gdo italiana hanno avuto un andamento positivo e sono cresciute complessivamente del 2,9% in valore e...



produttivo di Ravarino.

Quale ulteriore inflazione temete di subire ulteriormente durante il corso dell'anno 2023?

Molto complesso dare una risposta attendibile in questo ambito ma ad esempio le uova continuano ad evidenziare un trend di crescita di settimana in settimana a causa dell'aviarica che, a partire dal 2021 in cicli ricorrenti, sta falciando gli allevamenti di galline ovaiole in Italia ed in tutta Europa.



Quali sono le tendenze del mercato che registrate nell'ultimo e difficile anno, con un consumatore intimorito?

La pasta fresca ripiena è stata per anni un motore trainante del comparto alimentare, mettendo a segno crescite di assoluto rilievo: +6% nel 2020 e +4% nel 2021. Il 2022, invece, ha risentito delle tensioni inflazionistiche che hanno determinato, per la prima volta dopo tanti anni, una leggera flessione dei volumi ma con una sostanziale tenuta delle vendite a valore. Il mercato ha infatti chiuso l'anno registrando -4,3% a volume e +2,8% a valore, con un incremento dei prezzi medi del 7,4% a totale anno, che ha raggiunto un picco del +13,4% a dicembre 2022 (Fonte: Scantrack IRI, Dati Totale Italia I+S+LSP, Anno Terminante dicembre 2022).



La diminuzione della pressione promozionale contribuisce alla riduzione dei volumi di vendita?

La riduzione della leva promozionale ha sicuramente contribuito alla riduzione dei volumi di vendita per via di un minore stimolo della domanda. Tuttavia, i volumi complessivi rimangono strutturalmente ed ampiamente al di sopra del periodo pre Covid.



ag@stommati



TAGS Gruppo Fini



La pasta fresca cresce anche nel post-Covid

Silvia Ognibene - 1 Marzo 2023

Il mercato della pasta fresca in Italia archivia un 2022 con il segno più in termini di vendite, risultato tutt'altro che scontato: durante la...



Orvieto (SAIT): Da ulteriori aumenti nei prossimi mesi rischio di contrazione...

Silvia Ognibene - 1 Marzo 2023

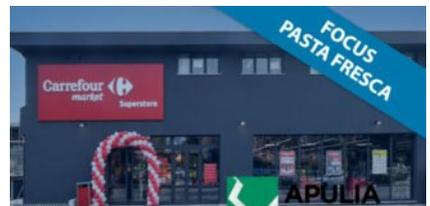
Nel 2022 la pasta fresca ha perso il 3% delle vendite rispetto al 2021 e i margini di guadagno si sono ridotti all'osso. Per...



Romboli (SIGMA): La MDD premium e super premium incalza i grandi...

Silvia Ognibene - 1 Marzo 2023

Roberto Romboli è responsabile MDD di D.IT società cooperativa, centrale distributiva multi - insegna e multi - brand con sede a Bologna che opera...



Bonavolontà (APULIA): Aumentiamo il peso della MDD per garantire qualità e...

Silvia Ognibene - 1 Marzo 2023

Ugo Bonavolontà è Category Buyer presso Apulia Distribuzione, azienda attiva da trent'anni nella distribuzione organizzata di generi alimentari con oltre 300 punti vendita in...



LINK: <https://www.agricolae.eu/cibus-connecting-italy-2023-il-gruppo-fini-vince-ai-grocery-consumi-awards-come-miglior-spot-tv-pasta-e-riso-2022/>

*“Terra mare e non solo.
Quando il primario si trasforma in secondario
e muove il terziario.”*

AGRICOLAE
AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA



■ HOME

■ AGRICOLTURA

■ INCHIESTE

■ INTERVISTE

■ AGRICOLAE TV

■ IN PARLAMENTO

■ PESCA

■ ALIMENTAZIONE

■ TURISMO

■ MADE IN UE

■ AGRICOLAE INTERNATIONAL

A Parma in occasione di Cibus Connecting Italy 2023, si sono tenuti i Grocery & Co dove il Gruppo Fini è stato premiato per lo spot "Fini. La vera pasta emiliana", idea creativo di Leo Burnett Italia e pianificato dal centro media Zenith. La giuria composta da giurati tra buyer GDO e giornalisti del mondo retail, lo ha premiato come miglior spot Riso 2022.

“È un onore ricevere questo riconoscimento, a conferma della passione che anima il Gruppo verso la diffusione delle eccellenze tipiche del territorio emiliano. Qualità e italianità che continuano a guidarci dopo 110 anni di storia. L'obiettivo è quello di far apprezzare una nuova gamma ai consumatori. In particolare, la pasta ripiena è un piatto semplice e facile da preparare, emblema della cultura gastronomica italiana”. Ha commentato Luigi F. Marketing Officer del Gruppo Fini.

Il brand è tra le eccellenze italiane nel settore della pasta fresca, con una produzione

LINK: <https://www.ilgiornaleditalia.it/news/cronaca/470557/cibus-connecting-italy-2023-il-gruppo-fini-vince-ai-grocery-consumi-awards-come-miglior...>

giovedì, 30 marzo 2023

Cerca...



Seguici su



"La libertà innanzi tutto e sopra tutto"
Benedetto Croce «Il Giornale d'Italia» (10 agosto 1943)

Politica Esteri Cronaca Economia Sostenibilità Innovazione Lavoro Salute Cultura Costume Spettacolo Sport Motori GdI TV

» Giornale d'italia » Cronaca

Cibus Connecting Italy 2023. Il Gruppo Fini vince ai Grocery & Consumi Awards come miglior spot TV Pasta e Riso 2022

30 Marzo 2023



A Parma in occasione di Cibus Connecting Italy 2023, si sono tenuti i Grocery & Consumi Awards, dove il Gruppo Fini è stato premiato per lo spot "Fini. La vera pasta emiliana", ideato dal team creativo di Leo Burnett Italia e pianificato dal centro media Zenith. La giuria composta da oltre 90 giurati tra buyer GDO e giornalisti del mondo retail, lo ha premiato come miglior spot TV Pasta e Riso 2022.

Articoli Recenti



Sanità, Lucaselli (FdI):
Bisogna investire in
ricerca

“È un onore ricevere questo riconoscimento, a conferma della passione che anima il Gruppo Fini verso la diffusione delle eccellenze tipiche del territorio emiliano. Qualità e italianità sono due valori che continuano a guidarci dopo 110 anni di storia. L’obiettivo è quello di far apprezzare e divulgare la nuova gamma ai consumatori. In particolare, la pasta ripiena è un piatto semplice e pratico da preparare, emblema della cultura gastronomica italiana”. Ha commentato **Luigi Famulari, Chief Marketing Officer del Gruppo Fini.**

Il brand è tra le eccellenze italiane nel settore della pasta fresca, con una produzione di oltre 4 milioni di chilogrammi annui e vendite superiori a 100 milioni di euro.

Seguici su



Tags: Gruppo Fini | Luigi Famulari | Cibus Connecting Italy 2023
Grocery & Consumi Awards

Commenti

[Scrivi/Scopri i commenti](#) ▾



Salute, Boccadoro: reti oncologiche siano uniformate



Salute, Petruzzelli: Per gestire mieloma multiplo creare sistema



Sanità, Cattoi (Lega): sistema di accompagnamento alla cura



I fedeli a San Pietro pregano per Papa Francesco



Dj Papi morto per malore improvviso a 53 anni: stroncato da un infarto in casa



Gli occhi del mondo puntati sul Gemelli per Papa Francesco



Berlusconi dimesso dal San Raffaele: domani non sarà in aula per processo "Escort", ma la presenza non era in programma



Stop registrazione figli coppie omogenitoriali, Parlamento Ue condanna l'Italia: "Torni indietro"



Cibus Connecting Italy 2023. Il Gruppo Fini vince ai Grocery & Consumi Awards come miglior spot TV Pasta e Riso 2022



Sciopero 31 marzo 2023 Milano: Trenord, Trenitalia, Atm, Autoguidovie e orari



Torino, bambino morto in sala operatoria, recisa l'aorta: 4 medici sotto inchiesta



E-Distribuzione, a Venezia la gestione delle rinnovabili



Papa, prima notte

LINK: <https://www.mediakey.tv/leggi-news/cibus-connecting-italy-2023-il-gruppo-fini-vince-ai-grocery-consumi-awards-come-miglior-spot-tv-pasta-e-r...>



Login



- Home
- Testate
- News
- Awards
- Video
- Operatori
- Shop
- Il Gruppo
- Contatti
- Area Utenti

Job opportunities

Leggi news

mediakey.tv » News » Leggi news

- Newsletter
- Archivio News

Cibus Connecting Italy 2023. Il Gruppo Fini vince ai Grocery & Consumi Awards come miglior spot Tv Pasta e Riso 2022



A Parma in occasione di Cibus Connecting Italy 2023, si sono tenuti i Grocery & Consumi Awards, dove il Gruppo Fini è stato premiato per lo spot "Fini. La vera pasta emiliana", ideato dal team creativo di Leo Burnett Italia e pianificato dal centro media Zenith. La giuria composta da oltre 90 giurati tra buyer GDO e giornalisti del mondo retail, lo ha premiato come miglior spot TV Pasta e Riso 2022.

"È un onore ricevere questo riconoscimento, a conferma della passione che anima il Gruppo Fini verso la diffusione delle eccellenze tipiche del territorio emiliano. Qualità e italianità sono due valori che continuano a guidarci dopo 110 anni di storia. L'obiettivo è quello di far apprezzare e divulgare la nuova gamma ai consumatori. In particolare, la pasta ripiena è un piatto semplice e pratico da preparare, emblema della cultura gastronomica italiana". Ha commentato Luigi Famulari, Chief Marketing Officer del Gruppo Fini.

Il brand è tra le eccellenze italiane nel settore della pasta fresca, con una produzione di oltre 4 milioni di chilogrammi annui e vendite superiori a 100 milioni di euro.

30/03/2023 | Premi, riconoscimenti

Indietro

in condividi

tweet

f condividi

Sitemap

- Home
- Awards
- Shop
- Area Utenti
- Testate
- Video
- Il Gruppo
- Job
- News
- Operatori
- Contatti
- Privacy

Newsletter

Iscriviti alla newsletter di Media Key per restare aggiornato.

Iscriviti

Gruppo editoriale Media Key

Via Arcivescovo Romilli 20/8 - 20139 - Milano
+39 02.52.20.37.1
info@mediakey.it
P.IVA e C.F. 06257230158

LINK: <https://www.touchpoint.news/2023/03/30/gruppo-fini-vince-come-miglior-spot-tv-pasta-e-riso-2022-ai-grocery-consumi-awards/>



EVENTI



AGORÀ AZIENDE CREATIVITÀ DIGITAL MEDIA WORLD

GRUPPO FINI VINCE COME MIGLIOR SPOT TV PASTA E RISO 2022 AI GROCERY & CONSUMI AWARDS

30/3/2023



A Parma in occasione di **Cibus Connecting Italy 2023**, si sono tenuti i **Grocery & Consumi Awards**, dove il **Gruppo Fini** è stato premiato per lo spot "Fini. La vera pasta emiliana", ideato dal team creativo di **Leo Burnett Italia** e pianificato dal centro media **Zenith**. La giuria composta da oltre 90 giurati tra buyer GDO e giornalisti del mondo retail, lo ha premiato come miglior spot Tv Pasta e Riso 2022.



Gruppo Fini – Premiazione "Fini. La vera pasta emiliana"

«È un onore ricevere questo riconoscimento, a conferma della passione che anima il Gruppo Fini verso la diffusione delle eccellenze tipiche del territorio emiliano.

Qualità e italianità sono due valori che continuano a guidarci dopo 110 anni di storia. L'obiettivo è quello di far apprezzare e divulgare la nuova gamma ai consumatori. In particolare, la pasta ripiena è un piatto semplice e pratico da preparare, emblema della cultura gastronomica italiana», ha commentato **Luigi Famulari**, Chief Marketing Officer del Gruppo Fini.

Il brand è tra le eccellenze italiane nel settore della pasta fresca, con una produzione di oltre 4 milioni di chilogrammi annui e vendite superiori a 100 milioni di euro.

Gruppo Fini

Leo Burnett Italia

Luigi Famulari

Zenith



0



**Piccolo spazio,
pubblicità...**

**SCOPRI
L'ABBONAMENTO**

#ioresto informato

CONTATTA
abbonamenti@oltreلاميgroup.it

LINK: <https://www.primaonline.it/376256/il-gruppo-fini-vince-ai-grocery-consumi-awards-come-miglior-spot-tv-pasta-e-riso-2022/>

Privacy Overview

This website uses cookies to improve your experience while you navigate through the website. Out of these, the cookies that are categorized as necessary are stored on your browser as they are essential for the working of basic functionalities of the ...

[Show more](#)

Necessary Always Enabled

Functional Disabled

Performance Disabled

Analytics Disabled

Advertisement Disabled

Others Disabled

SAVE & ACCEPT

[Home](#) » Il Gruppo Fini vince ai C



Pubblicità |
ore 15.10 - 30/03/2023

Il Gruppo Fini vince ai Grocery & Consumi Awards come miglior spot TV Pasta e Riso 2022

di Redazione PrimaOnline

Condividi

A Parma in occasione di Cibus Connecting Italy 2023, si sono tenuti i Grocery & Consumi Awards, dove il Gruppo Fini è stato premiato per lo spot “Fini. La vera pasta emiliana”, ideato dal team creativo di Leo Burnett Italia e pianificato dal centro media Zenith. La giuria composta da oltre 90 giurati tra buyer GDO e giornalisti del mondo retail, lo ha premiato come miglior spot TV Pasta e Riso 2022.

“È un onore ricevere questo riconoscimento, a conferma della passione che anima il Gruppo Fini verso la diffusione delle eccellenze tipiche del territorio emiliano. Qualità e italianità sono due valori che continuano a guidarci dopo 110 anni di storia. L'obiettivo è quello di far apprezzare e divulgare la nuova gamma ai consumatori. In particolare, la pasta ripiena è un piatto semplice e pratico da preparare, emblema della cultura gastronomica italiana”. Ha commentato Luigi Famulari, Chief Marketing Officer del Gruppo Fini.

Il brand è tra le eccellenze italiane nel settore della pasta fresca, con una produzione di oltre 4 milioni di chilogrammi annui e vendite superiori a 100 milioni di euro.

SPECIAL TOPIC