

RASSEGNA STAMPA

Quarto trimestre 2020

Ottobre > Dicembre



15 gennaio 2021

GRUPPO FINI SPA

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

Amministrazione: Via Albareto, 211 | 41122 Modena



Ciclo di seminari: «Principi di imprenditorialità»

Il dipartimento di Scienze economiche aziendali organizza un ciclo di incontri dal titolo «Principi di imprenditorialità: le sfide dell'era post Covid-19», con il coordinamento del professore Pier Luigi Marchini e delle dottoresse Lorena Ponti e Isabella Pedroni. Gli incontri inizieranno giovedì 8 ottobre dalle 17 alle 19: «La costituzione di un'azienda e la sua business idea» con Marco Porcaro, Ceo Cortilia. Il 14 ottobre dalle 17 alle 18,30 «Cenni di corporate governance e responsabilità» con Tommaso Cappiello, ceo Aristeia Risk Consulting. Il 22 ottobre dalle 17 alle 18,30, «La struttura organizzativa» con Raffaella Rao, GC Governance Consulting. Il 29 ottobre dalle 17 alle 18,30, «Il sistema di controllo: interno ed esterno» con Chiara Guizzetti - Adfor. Il 5 novembre dalle 17 alle 18,30, «La finanza per lo sviluppo: dalla tradizione al fintech» con Gabriele Pavanello - Deloitte Legal. Il 12 novembre dalle 17 alle 18,30, «I Consulenti dell'Azienda» con Nicola Rinaldi, commercialista StudioCREA. Il 19 novembre dalle 17 alle 18,30, «Le operazioni di M&A» con Giovanni Fazio - Ceo Carisma e Gruppo Fini. Il 26 novembre dalle 17 alle 18,30, «La crisi di impresa» con Valerio Casagrande - Cfo Parma Calcio. Maggiori informazioni in merito allo sviluppo degli incontri sono reperibili su <https://cdl-em.unipr.it>

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



CONDIMENTI
PESTO



di Giuseppe Catapano

Le dimensioni e i trend del mercato dal 30.06.2019 al 28.06.2020

VENDITE A VALORE
227.449.781 €
 ▲ +8,0%

VENDITE A VOLUME
20.382.581 kg
 ▲ +8,3%

PREZZO MEDIO
11,16 €/kg
 ▼ -0,3%

Totale Italia - fonte: Nielsen

up

- ▲ Customer base sempre più alta per le **REFERENZE CORE**, che crescono a doppia cifra
- ▲ il comparto è aperto all'innovazione di **PRODOTTO** e di **FORMATO**
- ▲ Pack sempre più riciclabili: la **SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE** è un must

IL PESTO ALLA GENOVESE (CON O SENZ'AGLIO) COPRE
 ▲ **80%** DELLE VENDITE

Spazio alla creatività

Ambient o fresco, tradizionale alla genovese o alternativo. Il pesto conquista i consumatori in tutte le sue varianti. L'andamento della prima parte del 2020 è stato condizionato dal Covid, che ha accelerato la crescita del comparto, con i consumatori che hanno trovato nel pesto un valido alleato per le preparazioni casalinghe: per la pasta, i piatti di carne o di pesce. Lo scenario di mercato si è assestato nei mesi successivi, ma la costante resta il segno più nelle vendite, proseguimento di un trend cominciato ben prima dell'emergenza sanitaria. Se la variante alla genovese resta un caposaldo della cucina italiana, molti player sono impegnati nella strutturazione di un'offerta alternativa, con nuovi abbinamenti di ingredienti: i competitor si sfidano a colpi di ricette innovative. Tutti puntano su una filiera corta, veloce, che permette di lavorare ingredienti freschi, poco dopo la raccolta.

down

- ▼ La variazione negativa più accentuata per il fresco è in **AREA 1**: -3,2% a volume
- ▼ il fresco perde negli **IPER** l'1,8% a volume

L'INTENSITY INDEX, SEPPUR ELEVATO, CALA
 ▼ **-3,0** P.TI

PLAYER

Condimenti · PESTO

GRUPPO FINI

Conserve della Nonna fra tradizione e innovazione

"Puntiamo a soddisfare sia i bisogni quotidiani che quelli saltuari con ricette legate agli ingredienti del passato e della tradizione, ma in un'ottica di riscoperta per piatti adatti tanto ai single quanto alle famiglie".

Lorenza Baretto, Responsabile Marketing prodotto comparto conservati del Gruppo Fini, sintetizza così la strategia di un'azienda che, con il brand Conserve della Nonna, propone referenze con ricettazioni alternative accanto a quelle classiche di pesto alla genovese e pesto rosso. "Tra quelle che hanno registrato un forte indice di gradimento - spiega Baretto - ci sono proprio le proposte più particolari, come il pesto broccoli e cime di rapa e l'aglio, olio e peperoncino, due ricette tipiche della nostra tradizione culinaria realizzate con materie prime italiane e versatili, dagli ottimi riscontri sia in Italia che all'estero". In questi mesi il Gruppo Fini sta portando

avanti "un ampliamento della gamma con varietà di pesti che puntano proprio sull'italianità delle materie prime e sulla versatilità di utilizzo, aumentando le occasioni di consumo e spaziando dalla pasta alle carni e dal pesce alla bruschetta, favorendo una fruizione facilitata e variegata". Si punta "su ricette come il pesto all'arrabbiata con pomodori secchi e peperoncino calabrese, referenza quest'ultima che sta avendo ottimi riscontri anche sui mercati esteri, Europa in primis, e su altre gustose novità in fase di studio, previste in lancio proprio nei prossimi mesi". Il gruppo ha scelto di concentrarsi sull'innovazione di prodotto, "anche perché - continua Baretto - il consumatore di oggi dimostra di premiare chi sa offrirgli spunti gustosi e innovativi, non per forza slegati dalla tradizione dei pesti fatti in casa. È il motivo per cui cerchiamo sempre di garantire ricette nuove, prodotti

che non si limitano solo a condire la pasta, ma offrono un'ampia gamma di utilizzo in modo da incrementarne le occasioni d'uso". Particolare attenzione è riservata al packaging: "Scegliamo vasetti in vetro, la cui trasparenza favorisce la visibilità del contenuto, e puntiamo su confezioni piccole per favorire un utilizzo senza sprechi".

Lorenza Baretto, Responsabile Marketing prodotto comparto conservati Gruppo Fini



NOVITÀ				
	Barilla Pesto Barilla Ricetta Gourmet	Buona Compagnia Gourmet Pesto biologico	Citres Crema di olive nere	F.lli Polli Pesto alla genovese con olive taggiasche
Plus	Ingredienti premium lavorati a freddo (Basilico Genovese Dop, Parmigiano Reggiano Dop, olio extra vergine e pinoli interi)	Ingredienti biologici di alta qualità, prodotto fresco	Crema visibilmente spezzettata, preparata a freddo e senza glutine	Basilico fresco 100% italiano lavorato a freddo entro 24ore dalla raccolta, con olio extra vergine d'oliva, formaggi Dop e olive taggiasche
Posizionamento	Premium	Premium	Medio-alto	Medio-alto
In commercio da	Autunno 2020 (Esselunga)	Terzo trimestre 2020	Agosto 2020	Settembre 2020
Formato	135 g	100 g	200 g	190 g e 90 g

PLAYER

Condimenti · PESTO

FORMEC BIFFI

Lavorazione a freddo, il tratto distintivo

Le referenze best seller – pesto classico e versione senz'aglio – conquistano i consumatori. "Anche noi – ammette **Stefano Bartoletti, Direttore Commerciale di Formec Biffi** – stiamo assistendo a questo trend in particolare nel fresco, con un incremento di vendite del 15-20 per cento. La stessa dinamica si osserva nell'ambient, ma il 30% del mercato è costituito da tutte le altre ricette che comunque crescono a doppia cifra". In contrapposizione all'andamento complessivo di mercato, Biffi vanta un incremento più consistente nel fresco (+10,6% nel primo semestre, contro il +4% dell'ambient). Il Pesto fresco con basilico Dop da 140 g e il Pesto senz'aglio con basilico Dop, sempre da 140 g, sono i prodotti di punta. "Ma anche la linea 90 g – ammette Bartoletti – sta dando molte soddisfazioni e incontrando i favori dei consumatori. La nostra ricetta è apprezzata, grazie al metodo di lavorazione a freddo e all'utilizzo di



A sinistra, Stefano Bartoletti, Direttore Commerciale Formec Biffi. Sopra, il controllo sulla materia prima da parte degli addetti

solo basilico genovese Dop. Inoltre, in linea con le politiche di sostenibilità dettate dall'azienda, abbiamo realizzato un pack monomateriale 100% riciclabile, che ci permette di fare un passo avanti in ottica green". Il basilico è raccolto sulla riviera ligure, solamente nel periodo estivo, "quando la materia prima raggiunge l'optimum della sua essenza – spiega Bartoletti –, Sfalciamo solo

le foglie più alte, perché il gambo impoverirebbe il gusto del basilico e del prodotto finito. E poi lavoriamo il basilico a freddo, proprio come vuole la tradizione: evitiamo di sottoporlo a processi di lavorazione termica per evitare che si perdano gusto e profumo. Questo processo ci è costato anni di sviluppo, perché la conservazione di un prodotto non trattato termicamente è molto complicata. Ma siamo riusciti a dare una distintività al nostro pesto". In un mercato che cresce e che attira l'attenzione di nuovi competitor, proprio la filosofia del lavorato a freddo è la peculiarità di Formec Biffi. "Per noi – rimarca Bartoletti – innovare significa mantenere gli elementi chiave tramandati dalla tradizione e abbinarli a nuovi metodi di lavorazione, oppure a ingredienti che rispondano alle esigenze dei nuovi trend di consumo. Proprio come abbiamo fatto con la linea biologica dieci anni fa, o con quella 100% vegetale cinque anni fa: declinare in chiave moderna quella che è una ricetta storica della tradizione italiana, senza snaturarne l'identità".

NOVITÀ



Formec Biffi
Pesto fresco



Gruppo Fini
Pesto all'arrabbiata



Saclà
Pesto alla genovese busta monoporzione

Plus	Con basilico genovese Dop, lavorato a freddo e non pastorizzato. Pack 100% riciclabile	Versatilità, con pomodori secchi e peperoncino calabrese	Una pratica monoporzione di prodotto senza sprechi
Posizionamento	Medio-alto	Medio-alto	Medio-alto
In commercio da	Gennaio 2020	Settembre 2020	Fine 2019
Formato	90 g	190 g	50 g

26/10/2020
Pag. 47 N.16 - 21 ottobre 2020

GDOWEEK

diffusione:20000

RETAIL & INDUSTRIA



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

Jessika Pini
@pinijessika

Buone performance sia nei segmenti dei prodotti freschi sia negli assortimenti delle soluzioni uht di lunga durata

Gode sostanzialmente di buona salute il settore dei sughi e dei condimenti, sia ambient che fresco. **Secondo i dati Nielsen**, la categoria uht a giugno 2020 cresce del 7,7% in volume rispetto a un anno prima, passando da oltre 43,6 milioni di kg a 47 milioni. Si assiste inoltre a un incremento del valore (+9,6%)

da 259.861.018 a 284.832.755 con un prezzo medio/chilo di 6,06 euro (+1,8%). **Cresce la pressione promozionale** dell'1,4% con un prezzo medio promo di 4,96 euro kg. A guardare con attenzione i periodi suddivisi per trimestri si può notare che nei primi otto mesi dell'anno i prodotti base pomodoro sono in calo a volume

21 ottobre 2020

41

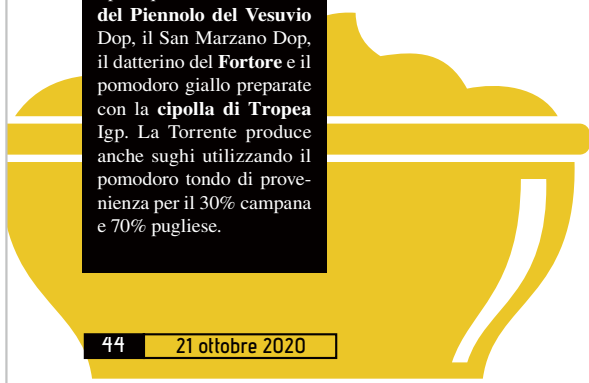
RETAIL & INDUSTRIA



- ★ La rivitalizzazione dei sughi rossi passa da una segmentazione premium
- ★ Le conserve di lunga durata sono ancora la prima scelta di mercato in ogni segmento

IL POMODORO SECONDO LA TORRENTE

Punta molto sulle varietà tipiche del pomodoro anche **La Torrente**, in particolare per le salse per le quali impiega piccole produzioni di nicchia e a denominazione tipica quali il **Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop**, il **San Marzano Dop**, il **datterino del Fortore** e il **pomodoro giallo** preparate con la **cipolla di Tropea Igp**. **La Torrente** produce anche sughi utilizzando il pomodoro tondo di provenienza per il 30% campana e 70% pugliese.



44 | 21 ottobre 2020

come linea premium di specialità anche nell'ambiente con referenze quali sugo allo scoglio, cacio e pepe, crema al tartufo, ragù vegetale, pesto bio, pesto non pastorizzato, trovando in queste proposte uno spazio di differenziazione rispetto ai marchi mass market". Il posizionamento premium nell'ambiente passa anche per l'inserimento sui packaging della headline "**Che sugo!**" e con il lancio di un paio di novità entro fine anno. Nel reparto dei sughi a lunga conservazione una fetta importante del segmento dei pesti (alla genovese e specialità) è detenuta da **Star con il brand Tigullio**. L'azienda è anche leader di mercato nel segmento ragù con il marchio **Gran Ragù**. "Il settore dei sughi pronti si caratterizza per un elevato dinamismo -commenta **Francesca D'imperio, marketing category manager sauces & ready meals presso GBfoods (corporate brand di Star)**- e sicuramente siamo una delle aziende che trainano questa crescita grazie agli investimenti in innovazione di prodotto, per esempio con i vari pesti specialità, che ci hanno permesso di migliorare la brand identity e dei quali hanno beneficiato di riflessi i retailer che hanno visto incrementare il valore complessivo dello scaffale". Il rafforzamento del marchio viene supportato da una continua attività di comunicazione sia per Tigul-

lio che per **Gran Ragù**. Per quest'ultimo il mix tra innovazione e comunicazione ha visto un allargamento della gamma, con l'introduzione di declinazioni di gusto (extragusto e piccante) e della referenza ragù di polpettine, unito al racconto del processo di preparazione secondo la ricetta tradizionale e l'uso di carne italiana. "Rispetto ad altre categorie di prodotto, che negli ultimi anni si sono evolute secondo un trend di naturalità -osserva **D'imperio**- nei sughi l'intensità dell'esperienza organolettica resta il main driver dell'innovazione di reparto. All'insegna della ricerca di gusto stiamo lavorando sul localismo che rappresenta la tendenza di riferimento del settore ed entro fine anno con il brand **Tigullio** entreremo in un nuovo segmento". Mantengono un posizionamento legato ai sughi della tradizione come fatti in casa **Le conserve della nonna, brand del Gruppo Fini**. Proprio perché il marchio ha puntato la sua distintività nella rievocazione dei sapori di casa si presta una grande attenzione alle materie prime e alla modalità di preparazione. Per i sughi più semplici **viene utilizzato pomodoro dell'Emilia-Romagna lavorato da fresco entro 24 ore dalla raccolta**, senza aggiunta di concentrati né di pomodoro semilavorato. Ampia è inoltre l'offerta dei sughi elaborati ispirati alle ricette regionali ita-

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

RETAIL & INDUSTRIA



**FRANCESCA
 D'IMPERIO**
 MKTG CAT MANAGER
 DI GBFOODS-STAR



LORENZA BARETTI
 RESP. MKTG PRODOTTO
 COMP. CONSERVATI DI FINI

liane. “Stiamo inoltre prestando un’attenzione particolare al mondo del pesto, segmento in forte espansione anche in questo periodo -afferma **Lorenza Baretto, responsabile marketing prodotto comparto conservati del Gruppo Fini**-. Abbiamo lanciato tre nuove referenze caratterizzate da ingredienti del passato e della tradizione, ma in un’ottica di riscoperta, come il pesto broccoli e cime di rapa, il trito aglio olio e peperoncino e il pesto all’arrabbiata, tutte realizzate con materie prime italiane e altamente versatili, con ottimi riscontri sia in Italia che all’estero”. Oltre al richiamo della tradizione culinaria italiana, **l’innovazione di D’Amico si focalizza anche sulla versatilità d’uso del prodotto** e talvolta sulle contaminazioni etniche. “Tra le ultime novità -spiega **Maria D’Amico, marketing manager dell’omonima azienda**- la Salsa di Peperoni, ricetta ispirata alla cucina messicana. Oltre che per condire la pasta è adatta per ripieni o come aperitivo per arricchire le tapas. Pensato per molteplici preparazioni anche il nuovo **Pesto di Pistacchio** che va bene sia per un primo che per realizzare bruschette o pizze salate o anche per accompagnare le ricette di pesce. La pandemia ha inciso sulla routine di tutti noi e inevitabilmente anche sul nostro settore. Abbiamo tempestivamente diversificato e modificato le atti-

vità di marketing e comunicazione, puntando in particolare sul digital, ma senza dimenticare i canali tradizionali come la tv e l’outdoor, trasmettendo i valori che da sempre ci rappresentano: unione, famiglia, qualità, arte, design e territorio. Un esempio di azione a sostegno del territorio è la donazione all’**Istituto Pascale di Napoli e alla Protezione Civile** per l’emergenza sanitaria Covid-19 e al parco archeologico di Paestum per il restauro del Tempio di Nettuno. Proprio su questo spirito nacquero cinque anni fa i Vasi D’Autore nella collezione limited edition, veri e propri oggetti di design che quest’anno portano la firma del Maestro di arte contemporanea **Giovanni Frangi**. Una volta consumato il prodotto, possono essere riutilizzati in chiave sostenibili come pratici ed eleganti contenitori”. **I pesti di Sipo hanno una shelf life di 45 giorni**, nettamente inferiore rispetto ad altri sughi pronti del banco frigo, perché preparati al naturale (senza conservanti e additivi aggiunti) con tecniche a freddo per mantenere inalterato il gusto, le proprietà e il colore delle materie prime. “Si tratta di referenze della nostra linea gourmet -spiega **Massimiliano Ceccarini, ceo di Sipo**- disponibili sia nel formato per il retail che per l’horeca. All’estero le vendiamo nei negozi di specialità in particolare in Gran Bretagna.

Da Sipo un’innovazione in cerca di reparto

*Declinare la ricetta italiana del pesto al basilico sulle altre verdure prodotte dall’azienda. Partendo da questa idea, **Sipo ha presentato lo scorso anno al Macfrut (dove si è aggiudicata la medaglia d’argento al Macfrut Innovation Award) le prime sei referenze dei pesti di verdure fresche** (cavolo nero, scarola e carciofi, finocchio, sedano, zucca gialla, radicchio e funghi) a cui si aggiungeranno presto due novità: porro e noci e basilico e topinambur. **La verdura fresca utilizzata è prodotta in tutta Italia**, compreso il topinambur, e rappresenta oltre il 50% degli ingredienti.*



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



LA NOSTRA PASSATA È UN PIACERE PER I SENSI, COMPRESO QUELLO DEGLI AFFARI.



Si sa, gli italiani di passate di pomodoro se ne intendono. È per questo che del nostro "Lampomodoro" apprezzano la genuinità, la straordinaria corposità e la naturale dolcezza. Lo sappiamo perché grazie al loro giudizio abbiamo vinto il "Quality Award", un importante riconoscimento che ci gratifica e onora. Perché per noi il gradimento degli italiani è molto importante. E per voi?



La qualità premia.

Il "Quality Award" è il risultato di una valutazione espressa direttamente dai consumatori chiamati a giudicare nel corso di rigorosi blind test le caratteristiche del prodotto nel suo complesso: aspetto, profumo, sapore, consistenza, ecc.



Buoni si nasce.

Per la nostra passata usiamo solo pomodori cresciuti in Emilia Romagna, una terra generosa e particolarmente fertile che grazie alle ottime caratteristiche pedoclimatiche conferisce al pomodoro il tipico sapore dolce e la particolare compattezza della polpa.

Piace anche all'ambiente.

L'utilizzo di coltivazioni a basso impatto ambientale ha permesso ai nostri pomodori di essere certificati dal marchio "Qualità Controllata". Una garanzia in più per l'ambiente e per la salute.



Ecco come crescono i nostri pomodori.

Crescita in rotazioni **+48,6%**
(vs mkt +33.5%)

Crescita vendite a volume **+52,6%**
(vs mkt +10.6%)

dati IRI I+S+LSP YTD Agosto 2020

"Le Conserve della Nonna". La bontà che riconosci.

Qualità certificata per Le Conserve della Nonna

Le Conserve della Nonna, fra le prime aziende in Italia a realizzare conserve di pomodoro in vaso di vetro trasparente, a garanzia di una bontà che prima si vede e poi si assaggia, utilizza per i propri prodotti solo varietà di pomodoro dal sapore particolarmente dolce, raccolti esclusivamente in Emilia-Romagna, coltivati con metodologie a basso impatto ambientale, che le hanno garantito anche il marchio "Qualità Controllata" della regione. «Il simbolo QC – sottolinea Lorenza Baretto, responsabile marketing prodotto comparto conservati Le Conserve della Nonna – garantisce una produzione integrata, rafforzata anche dal fatto che la maggior parte del nostro pomodoro proviene da campi situati a pochi km dal nostro stabilimento, quindi una produzione altamente sostenibile a tutela della salute del consumatore e dell'ambiente. Il particolare processo produttivo inoltre ci consente di ottenere passate particolarmente dense e corpose con un basso coefficiente Bostwich, altamente performanti in cucina. Qualità riconosciuta che ci ha permesso di vincere il Quality Award 2020, un premio attribuito direttamente dai consumatori a seguito dell'assaggio del prodotto».



diminuzione dell'impatto sull'ambiente e l'offerta di un prodotto eccellente: un pomodoro fresco e maturo pronto alla lavorazione senza alcun residuo di agrofarmaci. Il residuo zero rappresenta quindi un'evoluzione del prodotto convenzionale per ottenere referenze più sicure, salubri e sostenibili.

Il valore aggiunto della segmentazione regionale

Il mercato ha cercato di rinnovarsi e di innalzare il valore dei prodotti a scaffale puntando sulla segmentazione regionale. È quello che ha fatto Mutti con le Passate Regionali, tre diversi prodotti il cui carattere rispecchia a pieno quello del territorio in cui il pomodoro nasce: la Passata Siciliana al palato briosa e vivace, perché fatta

Tutta un'altra merenda

Adatti a scuola, a colazione, a merenda, nello sport e nel tempo libero, i Tubotti, nuovo prodotto de Le Conserve della Nonna, marchio del Gruppo Fini, interpretano in modo inedito il classico binomio pane e marmellata unendo l'aspetto ludico, quello salutare e quello della comodità d'uso. In ogni confezione la frutta o la crema di nocciole sono contenute in uno speciale tubetto, all'interno di un pack che regala il divertimento di spremerne il contenuto sulle due fette biscottate abbinata, frutto della collaborazione con Monviso. La gamma prevede tre varianti - fragola, albicocca e crema di nocciole - tutte prive di aromi, conservanti e coloranti, e preparate con il 70% di frutta italiana; mentre



La confezione dei Tubotti alla fragola (Gruppo Fini).

la crema di nocciole è prodotta con solo nocciole italiane e senza olio di palma. Tubotti è anche un universo di gioco abitato da personaggi come Albi, il

cocco della Nonna, Lina la fragolina piccina, e Lola, la più curiosa. Ogni scatola, realizzata con materiali 100% riciclabili, contiene un disegno da colorare e un giochino.

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



ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

Home Bio Dolci&Salati Formaggi Pasta&Riso Salumi Vini Tecnologie Mercato Retail



07 OTTOBRE 2020 - 16.00

Gruppo Fini: partnership con Senfter (Gsi) per i 'Tortelloni radicchio e speck'

PASTA E RISO

Modena – Il Gruppo Fini rilancia i 'Tortelloni radicchio e speck' attraverso la partnership con Senfter (Grandi Salumifici Italiani), marchio storico della salumeria italiana. Come fanno sapere dall'azienda, i 'Tortelloni radicchio e speck' rappresentano per il Gruppo Fini uno dei prodotti più venduti e riconosciuti dal pubblico italiano. Il tortellone annodato, che presenta una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafilatura al bronzo, è prodotto con farine 100% italiane e uova da galline allevate a terra. A ciò si aggiunge un ripieno che mescola il gusto piacevolmente amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale dello speck: un connubio già vincente che sarà maggiormente esaltato e valorizzato grazie alla presenza dello speck di Senfter, massima espressione del salume tipico dell'Alto Adige. Il pack, in edizione limitata, evidenzia la collaborazione tra le due aziende, accomunate da valori come storicità, territorialità, qualità e tradizione.



News

08 Ottobre 2020

Gruppo Fini rilancia i “Tortelloni radicchio e speck”



Nuova vita per i “Tortelloni Radicchio e Speck” del Gruppo Fini. A partire da settembre, infatti, l’azienda modenese ha rilanciato in GDO la referenza della linea “I Granripieni di sapore”, attraverso la collaborazione con Senfter – San Candido Alto Adige 1857, realtà che da un secolo e mezzo porta sulle tavole degli italiani la qualità dei salumi dell’Alto Adige.

“Tortelloni Radicchio e Speck” rappresenta, infatti, per il Gruppo Fini uno dei prodotti più venduti e riconosciuti dal pubblico italiano. Il tortellone annodato, che presenta una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafilatura al bronzo, è prodotto con farine 100% italiane e uova da galline allevate a terra. A ciò si aggiunge un ripieno che mescola il gusto piacevolmente amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale



Cioccolato Ritter monorigine

La linea Cacao Selection di Ritter Sport si arricchisce dell'Extra Intenso dal Ghana, una nuova referenza che vanta la percentuale più elevata di cacao - ben l'81% - ed è costituita da solo 3 ingredienti, pasta di cacao mono origine proveniente dal Ghana, zucchero e burro di cacao 100% sostenibile e certificato anche da Rainforest Alliance.

Tutto l'aroma intenso e persistente del fondente in una tavoletta da 100 g ottenuta dalle fave di



Il nuovo Extra Intenso dal Ghana della linea Cacao Selection di Ritter Sport.

due interi frutti di cacao, con quadratini più piccoli e arrotondati, per una degustazione ancora più intensa e rotonda.

Il cacao, proveniente dal Ghana, è 100% certificato sostenibile, come indicato dal marchio Rainforest Alliance sulla confezione.

Oltre al nuovo Extra Intenso dal Ghana (81%), fanno parte della linea Cacao Selection anche L'intenso dal Perù (74%), L'Aromatico dal Nicaragua (61%) e L'Equilibrato dal Ghana (55%).

Gruppo Fini e Auricchio insieme per i Ravioli Funghi e Provolone

Il Gruppo Fini, storico brand nato a Modena nel 1912 e specializzato in pasta fresca, ha deciso di rilanciare i "Ravioli Funghi e Provolone" della famiglia "I Granripiani di Sapore" in una nuova edizione arricchita dall'inconfondibile provolone piccante Auricchio, azienda di fama internazionale con sede a Cremona e che dal 1877 produce, con metodo artigianale, il miglior provolone della tradizione italiana.

La referenza viene proposta in un nuovo pack dedicato e a edizione limitata, progettato per evidenziare la partnership dei due brand che da sempre orientano la propria attività a valori comuni come storicità, territorialità, qualità e tradizione e che per l'occasione hanno deciso di coniugare le proprie eccellenze. Da una parte la sapienza della pasta fresca, lavorata con farine 100% italiane e trafilata al bronzo, dall'altra il



I "Ravioli Funghi e Provolone" di Fini con il provolone piccante Auricchio.

provolone autentico e prodotto secondo la tradizione di Don Gennaro, fondatore di Auricchio. Una sintesi di qualità, artigianalità, passione e tradizione che si prepara a regalare al palato di tutti i consumatori un'esperienza gourmet intensa e unica.

Bocconcini di mozzarella filante impanati

Galbani presenta Amemi, piccoli bocconcini fatti con vera mozzarella filante che non rilascia acqua, avvolti in una croccante e gustosa panatura di riso soffiato, per una croccantezza unica, entrando così in un nuovo segmento dedicato ai più piccoli. I bocconcini di mozzarella Amemi, pensati per venire incontro ai bisogni di grandi e piccoli, sono più leggeri poiché non sono fritti. Perfetti per essere condivisi per pranzi, cene e spuntini fantasiosi e super golosi con tutti i membri della famiglia, sono semplici e veloci da preparare.



I bocconcini di mozzarella Amemi di Galbani.

Home > Dalle aziende > Gruppo Fini insieme ad Auricchio per rilanciare i "Ravioli Funghi e...

contenuto sponsorizzato

Gruppo Fini insieme ad Auricchio per rilanciare i "Ravioli Funghi e Provolone"

MARKUP 2 Ottobre 2020



I "Ravioli Funghi e Provolone" si rinnovano e una cosa è certa: anche i palati più raffinati non rimarranno delusi. Già conosciuta e apprezzata dal pubblico gourmet, **la referenza del Gruppo Fini** - storico brand nato a Modena nel 1912 e specializzato in pasta fresca - si presenta **ulteriormente arricchita da un ingrediente di primissima qualità**: l'inconfondibile **provolone piccante Auricchio**, azienda di fama internazionale con sede a Cremona e che dal 1877 produce, con metodo artigianale, il miglior provolone della tradizione italiana.

Un pack dedicato e a edizione limitata

Da Settembre la referenza è sugli scaffali della GDO con un nuovo pack dedicato e a edizione limitata, progettato per evidenziare la partnership dei due brand che da sempre orientano la propria attività a valori comuni come storicità, territorialità, qualità e tradizione e che per l'occasione hanno deciso di coniugare le proprie eccellenze. **Da una parte la sapienza della pasta fresca**, trafilata al bronzo e preparata con farine 100% italiane e uova da galline allevate a terra, e dall'altra il **provolone autentico, prodotto secondo la tradizione di Don Gennaro**, fondatore di Auricchio. Una sintesi di qualità, tradizione e passione che si prepara a regalare a tutti i consumatori un'esperienza gourmet intensa e unica.

Una famiglia di successo

La referenza, oggetto della partnership tra le due aziende, **appartiene alla famiglia de "I Granripieni di Sapore"**, linea premium di pasta fresca del Gruppo Fini che, dal 2016 a oggi, ha registrato un notevole apprezzamento da parte del pubblico. La linea, nata per soddisfare un target sofisticato, attento alla ricerca di gusti e sapori autentici, ha ottenuto riscontri ampiamente positivi.

Cucina Notizie

📅 settembre 29, 2020 👤 Daniele Martini
🔗 Gastronomia, Italia, Notizie, Pasta, Primi 🗨️ No comments

Il Gruppo Fini rilancia i "Ravioli Funghi e Provolone" attraverso una prestigiosa collaborazione con Auricchio



Il Gruppo Fini, storico brand nato a Modena nel 1912 e specializzato in pasta fresca, ha deciso di rilanciare sul mercato una propria referenza, appartenente alla famiglia "I Granripieni di Sapore". Si tratta dei "Ravioli Funghi e Provolone" che offrono un connubio di sapori deciso e delicato. Questa nuova edizione avrà l'onore di essere arricchita dall'inconfondibile provolone piccante

Auricchio, azienda di fama internazionale con sede a Cremona e che dal 1877 produce, con metodo artigianale, il miglior provolone della tradizione italiana.

Da Settembre la referenza del Gruppo Fini troverà spazio sugli scaffali della GDO attraverso un nuovo pack dedicato e a edizione limitata, progettato per evidenziare la partnership dei due brand che da sempre orientano la propria attività a valori comuni come storicità, territorialità, qualità e tradizione e che per l'occasione hanno deciso di coniugare le proprie eccellenze. Da una parte la sapienza della pasta fresca, lavorata con farine 100% italiane e trafilata al bronzo, dall'altra il provolone autentico e prodotto secondo la tradizione di Don Gennaro, fondatore di Auricchio. Una sintesi di qualità, artigianalità, passione e tradizione che si prepara a regalare al palato di tutti i consumatori un'esperienza gourmet intensa e unica.

La referenza, oggetto della partnership tra le due aziende, appartiene alla famiglia de "I Granripieni di Sapore", linea premium di pasta fresca del Gruppo Fini che, dal 2016 a oggi, ha registrato un notevole apprezzamento da parte del pubblico. La linea, nata per soddisfare un target sofisticato, attento alla ricerca di gusti e sapori autentici, ha riscontrato performance ampiamente positive. A trainare la crescita sono stati capisaldi come premiunizzazione, innovazione e presidio dello scaffale, consentendo a questa linea premium di registrare tassi di crescita costanti negli ultimi anni (+7,9% a valore nel 2019), più che confermati anche nel primo semestre 2020, chiuso con una performance a doppia cifra con un +18,9% a valore.



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [COMUNICATI](#) [COME PUBBLICARE?](#) [CONTATTACI](#) [LOGOUT](#)

Il Gruppo Fini rilancia i “Tortelloni Radicchio e Speck” con la prestigiosa collaborazione di Senfter

Posted on 8 Ottobre 2020 by Borderline Agency

La referenza della famiglia “I Granripieni di Sapore” torna a scaffale in una versione inedita e limitata unendo la bontà della tradizione emiliana con l'autenticità dei sapori dell'Alto Adige

La tradizione emiliana della pasta fresca ripiena incontra i sapori e i profumi autentici delle Dolomiti, dando vita a un connubio all'insegna della bontà e del miglior made in Italy. Il Gruppo Fini, storico brand nato a Modena nel 1912, ha infatti deciso di rilanciare i “Tortelloni Radicchio e Speck”, attraverso la collaborazione con Senfter – San Candido Alto Adige 1857, che, da oltre un secolo e mezzo, porta sulle tavole degli italiani le tipicità e le prelibatezze dell'Alto Adige. Senfter appartiene al gruppo modenese Grandi Salumifici Italiani SpA, prestigiosa realtà del nostro territorio emiliano, proprio come il Gruppo Fini.

Da Settembre 2020 la referenza del Gruppo Fini troverà dunque spazio sugli scaffali della GDO attraverso un pack dedicato e a edizione limitata che evidenzierà la partnership dei due brand che, da sempre, orientano la propria attività a valori comuni come storicità, territorialità, qualità e tradizione e che per l'occasione hanno deciso di coniugare le proprie eccellenze.

“Tortelloni Radicchio e Speck” rappresenta, infatti, per il Gruppo Fini uno dei prodotti più venduti e riconosciuti dal pubblico italiano. Il tortellone annodato, che presenta una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafilatura al bronzo, è prodotto con farine 100% italiane e uova da galline allevate a terra. A ciò si aggiunge un ripieno studiato e che in un gioco di contrasti mescola il gusto piacevolmente amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale dello speck; un connubio già vincente e che sarà maggiormente esaltato e valorizzato grazie alla presenza dello speck di Senfter, espressione altissima del salume tipico dell'Alto Adige.

La referenza, oggetto della partnership tra le due aziende, appartiene alla famiglia de “I Granripieni di Sapore”, linea premium di pasta fresca del Gruppo Fini che, dal 2016 a oggi, ha registrato un notevole apprezzamento da parte del pubblico. La linea, nata per soddisfare un target sofisticato, attento alla ricerca di gusti e sapori autentici, ha riscontrato performance ampiamente positive. A trainare la crescita sono stati capisaldi come premiunizzazione, innovazione e presidio dello scaffale, consentendo a questa linea premium di registrare tassi di crescita costanti negli ultimi anni (+7,9% a valore nel 2019), più che confermati anche nel primo semestre 2020, chiuso con una performance a doppia cifra con un +18,9% a valore.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Senfter® è un marchio storico della salumeria Italiana fortemente radicato nel suo territorio d'origine, l'Alto Adige che da oltre 160 anni produce salumi di altissima qualità. Leader in Italia nella produzione di Speck, Senfter® è parte di Grandi Salumifici Italiani SpA, gruppo di riferimento nel mercato italiano dei salumi e dei secondi piatti pronti freschi, e tra i maggiori player internazionali nel settore della salumeria di qualità.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

• HOME • BLOG COMUNICATI ▾ • CHI SIAMO ▾

Il Gruppo Fini rilancia i “Tortelloni Radicchio e Speck” con la prestigiosa collaborazione di Senfter

by Borderline Agency | 8 Ottobre 2020 | in Comunicati stampa | 0

La referenza della famiglia “I Granripieni di Sapore” torna a scaffale in una versione inedita e limitata unendo la bontà della tradizione emiliana con l'autenticità dei sapori dell'Alto Adige

La tradizione emiliana della pasta fresca ripiena **incontra i sapori e i profumi** autentici **delle Dolomiti**, dando vita a un connubio all'insegna della bontà e del miglior made in Italy. **Il Gruppo Fini**, storico brand nato a Modena nel 1912, **ha infatti deciso di rilanciare i “Tortelloni Radicchio e Speck”, attraverso la collaborazione con Senfter** - San Candido Alto Adige 1857, che, da oltre un secolo e mezzo, porta sulle tavole degli italiani le tipicità e le prelibatezze dell'Alto Adige. Senfter appartiene al gruppo modenese Grandi Salumifici Italiani SpA, prestigiosa realtà del nostro territorio emiliano, proprio come il Gruppo Fini.

Da Settembre 2020 **la referenza del Gruppo Fini troverà dunque spazio sugli scaffali della GDO attraverso un pack dedicato e a edizione limitata** che evidenzierà la partnership dei due brand che, da sempre, orientano la propria attività a valori comuni come storicità, territorialità, qualità e tradizione e che per l'occasione hanno deciso di coniugare le proprie eccellenze.

“Tortelloni Radicchio e Speck” rappresenta, infatti, per il Gruppo Fini **uno dei prodotti più venduti e riconosciuti** dal pubblico italiano. Il tortellone annodato, che presenta una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafilatura al bronzo, è prodotto con farine 100% italiane e uova da galline allevate a terra. A ciò si aggiunge **un ripieno studiato** e che in un gioco di contrasti mescola il gusto piacevolmente amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale dello speck; un **connubio già vincente e che sarà maggiormente esaltato** e valorizzato **grazie alla presenza dello speck di Senfter**, espressione altissima del salume tipico dell'Alto Adige.

La referenza, oggetto della partnership tra le due aziende, **appartiene alla famiglia de “I Granripieni di Sapore”,** linea premium di pasta fresca del **Gruppo Fini** che, dal 2016 a oggi, **ha registrato un notevole apprezzamento** da parte del pubblico. La linea, nata per soddisfare un target sofisticato, attento alla ricerca di gusti e sapori autentici, ha riscontrato performance ampiamente positive. A trainare la crescita sono stati capisaldi come premiizzazione, innovazione e presidio dello scaffale, consentendo a questa linea premium di registrare tassi di crescita costanti negli ultimi anni (+7,9% a valore nel 2019), più che confermati anche nel primo semestre 2020, chiuso con una performance a doppia cifra con un +18,9% a valore.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughì, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Senfter® è un marchio storico della salumeria Italiana fortemente radicato nel suo territorio d'origine, l'Alto Adige che da oltre 160 anni produce salumi di altissima qualità. Leader in Italia nella produzione di Speck, **Senfter®** è parte di **Grandi Salumifici Italiani SpA**, gruppo di riferimento nel mercato italiano dei salumi e dei secondi piatti pronti freschi, e tra i maggiori player internazionali nel settore della salumeria di qualità.



Il Gruppo Fini rilancia i "Tortelloni Radicchio e Speck" con la prestigiosa collaborazione di Senfter

8 Ottobre 2020 di BorderlineAgency

La referenza della famiglia "I Granripieni di Sapore" torna a scaffale in una versione inedita e limitata unendo la bontà della tradizione emiliana con l'autenticità dei sapori dell'Alto Adige

La tradizione emiliana della pasta fresca ripiena **incontra i sapori e i profumi autentici delle Dolomiti**, dando vita a un connubio all'insegna della bontà e del miglior made in Italy. **Il Gruppo Fini**, storico brand nato a

Modena nel 1912, **ha infatti deciso di rilanciare i "Tortelloni Radicchio e Speck", attraverso la collaborazione con Senfter** – San Candido Alto Adige 1857, che, da oltre un secolo e mezzo, porta sulle tavole degli italiani le tipicità e le prelibatezze dell'Alto Adige. Senfter appartiene al gruppo modenese Grandi Salumifici Italiani SpA, prestigiosa realtà del nostro territorio emiliano, proprio come il Gruppo Fini.

Da Settembre 2020 **la referenza del Gruppo Fini troverà dunque spazio sugli scaffali della GDO attraverso un pack dedicato e a edizione limitata** che evidenzierà la partnership dei due brand che, da sempre, orientano la propria attività a valori comuni come storicità, territorialità, qualità e tradizione e che per l'occasione hanno deciso di coniugare le proprie eccellenze.

"Tortelloni Radicchio e Speck" rappresenta, infatti, per il Gruppo Fini **uno dei prodotti più venduti e riconosciuti** dal pubblico italiano. Il tortellone annodato, che presenta una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafilatura al bronzo, è prodotto con farine 100% italiane e uova da galline allevate a terra. A ciò si aggiunge **un ripieno studiato** e che in un gioco di contrasti mescola il gusto piacevolmente amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale dello speck; un **connubio già vincente e che sarà maggiormente esaltato** e valorizzato **grazie alla presenza dello speck di Senfter**, espressione altissima del salume tipico dell'Alto Adige.

La referenza, oggetto della partnership tra le due aziende, **appartiene alla famiglia de "I Granripieni di Sapore"**, linea

premium di pasta fresca del **Gruppo Fini** che, dal 2016 a oggi, **ha registrato un notevole apprezzamento** da parte del pubblico. La linea, nata per soddisfare un target sofisticato, attento alla ricerca di gusti e sapori autentici, ha riscontrato performance ampiamente positive. A trainare la crescita sono stati capisaldi come premiunizzazione, innovazione e presidio dello scaffale, consentendo a questa linea premium di registrare tassi di crescita costanti negli ultimi anni (+7,9% a valore nel 2019), più che confermati anche nel primo semestre 2020, chiuso con una performance a doppia cifra con un +18,9% a valore.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Senfter® è un marchio storico della salumeria Italiana fortemente radicato nel suo territorio d'origine, l'Alto Adige che da oltre 160 anni produce salumi di altissima qualità. Leader in Italia nella produzione di Speck, **Senfter®** è parte di **Grandi Salumifici Italiani SpA**, gruppo di riferimento nel mercato italiano dei salumi e dei secondi piatti pronti freschi, e tra i maggiori player internazionali nel settore della salumeria di qualità.

Alimentari e Bevande, Aziende, Comunicati Stampa

Fini pasta fresca, Fini pasta ripiena, Gruppo Fini, Senfter, Tortelloni radicchio e speck



Il Gruppo Fini rilancia i “Tortelloni Radicchio e Speck” con la prestigiosa collaborazione di Senfter

08/ott/2020 09:43:54 [Borderline Agency](#) [Contatta l'autore](#)

La referenza della famiglia "I Granripieni di Sapore" torna a scaffale in una versione inedita e limitata unendo la bontà della tradizione emiliana con l'autenticità dei sapori dell'Alto Adige

La tradizione emiliana della pasta fresca ripiena **incontra i sapori e i profumi autentici delle Dolomiti**, dando vita a un connubio all'insegna della bontà e del miglior made in Italy. **Il Gruppo Fini**, storico brand nato a Modena nel 1912, **ha infatti deciso di rilanciare i “Tortelloni Radicchio e Speck”, attraverso la collaborazione con Senfter** – San Candido Alto Adige 1857, che, da oltre un secolo e mezzo, porta sulle tavole degli italiani le tipicità e le prelibatezze dell'Alto Adige. Senfter appartiene al gruppo modenese Grandi Salumifici Italiani SpA, prestigiosa realtà del nostro territorio emiliano, proprio come il Gruppo Fini.

Da Settembre 2020 **la referenza del Gruppo Fini troverà dunque spazio sugli scaffali della GDO attraverso un pack dedicato e a edizione limitata** che evidenzierà la partnership dei due brand che, da sempre, orientano la propria attività a valori comuni come storicità, territorialità, qualità e tradizione e che per l'occasione hanno deciso di coniugare le proprie eccellenze.

“Tortelloni Radicchio e Speck” rappresenta, infatti, per il Gruppo Fini **uno dei prodotti più venduti e riconosciuti** dal pubblico italiano. Il tortellone annodato, che presenta una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafilatura al bronzo, è prodotto con farine 100% italiane e uova da galline allevate a terra. A ciò si aggiunge **un ripieno studiato** e che in un gioco di contrasti mescola il gusto piacevolmente amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale dello speck; un **connubio già vincente e che sarà maggiormente esaltato** e valorizzato **grazie alla presenza dello speck di Senfter**, espressione altissima del salume tipico dell'Alto Adige.

La referenza, oggetto della partnership tra le due aziende, **appartiene alla famiglia de "I Granripieni di Sapore"**, linea premium di pasta fresca del **Gruppo Fini** che, dal 2016 a oggi, **ha registrato un notevole apprezzamento** da parte del pubblico. La linea, nata per soddisfare un target sofisticato, attento alla ricerca di gusti e sapori autentici, ha riscontrato performance ampiamente positive. A trainare la crescita sono stati capisaldi come premiunizzazione, innovazione e presidio dello scaffale, consentendo a questa linea premium di registrare tassi di crescita costanti negli ultimi anni (+7,9% a valore nel 2019), più che confermati anche nel primo semestre 2020, chiuso con una performance a doppia cifra con un +18,9% a valore.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Senfter® è un marchio storico della salumeria Italiana fortemente radicato nel suo territorio d'origine, l'Alto Adige che da oltre 160 anni produce salumi di altissima qualità. Leader in Italia nella produzione di Speck, **Senfter®** è parte di **Grandi Salumifici Italiani SpA**, gruppo di riferimento nel mercato italiano dei salumi e dei secondi piatti pronti freschi, e tra i maggiori player internazionali nel settore della salumeria di qualità.



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende](#) » Blog article: Il Gruppo Fini rilancia i "Tortelloni Radicchio e Speck" con la prestigiosa collaborazione di Senfter

Il Gruppo Fini rilancia i "Tortelloni Radicchio e Speck" con la prestigiosa collaborazione di Senfter

8 Ottobre 2020 da [Borderline Agency](#)

La referenza della famiglia "I Granripieni di Sapore" torna a scaffale in una versione inedita e limitata unendo la bontà della tradizione emiliana con l'autenticità dei sapori dell'Alto Adige

La tradizione emiliana della pasta fresca ripiena **incontra i sapori e i profumi** autentici **delle Dolomiti**, dando vita a un connubio all'insegna della bontà e del miglior made in Italy. **Il Gruppo Fini**, storico brand nato a Modena nel 1912, **ha infatti deciso di rilanciare i "Tortelloni Radicchio e Speck", attraverso la collaborazione con Senfter** – San Candido Alto Adige 1857, che, da oltre un secolo e mezzo, porta sulle tavole degli italiani le tipicità e le prelibatezze dell'Alto Adige. Senfter appartiene al gruppo modenese Grandi Salumifici Italiani SpA, prestigiosa realtà del nostro territorio emiliano, proprio come il Gruppo Fini.

Da Settembre 2020 **la referenza del Gruppo Fini troverà dunque spazio sugli scaffali della GDO attraverso un pack dedicato e a edizione limitata** che evidenzierà la partnership dei due brand che, da sempre, orientano la propria attività a valori comuni come storicità, territorialità, qualità e tradizione e che per l'occasione hanno deciso di coniugare le proprie eccellenze.

"Tortelloni Radicchio e Speck" rappresenta, infatti, per il Gruppo Fini **uno dei prodotti più venduti e riconosciuti** dal pubblico italiano. Il tortellone annodato, che presenta una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafilatura al bronzo, è prodotto con farine 100% Italiane e uova da galline allevate a terra. A ciò si aggiunge **un ripieno studiato** e che in un gioco di contrasti mescola il gusto piacevolmente amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale dello speck; un **connubio già vincente e che sarà maggiormente esaltato** e valorizzato **grazie alla presenza dello speck di Senfter**, espressione altissima del salume tipico dell'Alto Adige.

La referenza, oggetto della partnership tra le due aziende, **appartiene alla famiglia de "I Granripieni di Sapore"**, linea premium di pasta fresca del **Gruppo Fini** che, dal 2016 a oggi, **ha registrato un notevole apprezzamento** da parte del pubblico. La linea, nata per soddisfare un target sofisticato, attento alla ricerca di gusti e sapori autentici, ha riscontrato performance ampiamente positive. A trainare la crescita sono stati capisaldi come premiunizzazione, innovazione e presidio dello scaffale, consentendo a questa linea premium di registrare tassi di crescita costanti negli ultimi anni (+7,9% a valore nel 2019), più che confermati anche nel primo semestre 2020, chiuso con una performance a doppia cifra con un +18,9% a valore.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughì, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Senfter® è un marchio storico della salumeria Italiana fortemente radicato nel suo territorio d'origine, l'Alto Adige che da oltre 160 anni produce salumi di altissima qualità. Leader in Italia nella produzione di Speck, **Senfter®** è parte di **Grandi Salumifici Italiani SpA**, gruppo di riferimento nel mercato italiano dei salumi e dei secondi piatti pronti freschi, e tra i maggiori player internazionali nel settore della salumeria di qualità.



informazione.it Comunicati Stampa

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

Il Gruppo Fini rilancia i "Tortelloni Radicchio e Speck" con la prestigiosa collaborazione di Senfter

La referenza della famiglia "I Granripieni di Sapore" torna a scaffale in una versione inedita e limitata unendo la bontà della tradizione emiliana con l'autenticità dei sapori dell'Alto Adige

Bologna, 08/10/2020 (informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande)

La tradizione emiliana della pasta fresca ripiena incontra i sapori e i profumi autentici delle Dolomiti, dando vita a un connubio all'insegna della bontà e del miglior made in Italy. Il Gruppo Fini, storico brand nato a Modena nel 1912, ha infatti deciso di rilanciare i "Tortelloni Radicchio e Speck", attraverso la collaborazione con Senfter - San Candido Alto Adige 1857, che, da oltre un secolo e mezzo, porta sulle tavole degli italiani le tipicità e le prelibatezze dell'Alto Adige. Senfter appartiene al gruppo modenese Grandi Salumifici Italiani SpA, prestigiosa realtà del nostro territorio emiliano, proprio come il Gruppo Fini.

Da Settembre 2020 la referenza del Gruppo Fini troverà dunque spazio sugli scaffali della GDO attraverso un pack dedicato e a edizione limitata che evidenzierà la partnership dei due brand che, da sempre, orientano la propria attività a valori comuni come storicità, territorialità, qualità e tradizione e che per l'occasione hanno deciso di coniugare le proprie eccellenze.

"Tortelloni Radicchio e Speck" rappresenta, infatti, per il Gruppo Fini uno dei prodotti più venduti e riconosciuti dal pubblico italiano. Il tortellone annodato, che presenta una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafilatura al bronzo, è prodotto con farine 100% italiane e uova da galline allevate a terra. A ciò si aggiunge un ripieno studiato e che in un gioco di contrasti mescola il gusto piacevolmente amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale dello speck; un connubio già vincente e che sarà maggiormente esaltato e valorizzato grazie alla presenza dello speck di Senfter, espressione altissima del salume tipico dell'Alto Adige.



La referenza, oggetto della partnership tra le due aziende, appartiene alla famiglia de "I Granripieni di Sapore", linea premium di pasta fresca del Gruppo Fini che, dal 2016 a oggi, ha registrato un notevole apprezzamento da parte del pubblico. La linea, nata per soddisfare un target sofisticato, attento alla ricerca di

gusti e sapori autentici, ha riscontrato performance ampiamente positive. A trainare la crescita sono stati capisaldi come premiunizzazione, innovazione e presidio dello scaffale, consentendo a questa linea premium di registrare tassi di crescita costanti negli ultimi anni (+7,9% a valore nel 2019), più che confermati anche nel primo semestre 2020, chiuso con una performance a doppia cifra con un +18,9% a valore.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughì, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Senfter® è un marchio storico della salumeria italiana fortemente radicato nel suo territorio d'origine, l'Alto Adige che da oltre 160 anni produce salumi di altissima qualità. Leader in Italia nella produzione di Speck, Senfter® è parte di Grandi Salumifici Italiani SpA, gruppo di riferimento nel mercato italiano dei salumi e dei secondi piatti pronti freschi, e tra i maggiori player internazionali nel settore della salumeria di qualità.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://gruppoфини.it/>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

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

via Parisio 16

40137 Bologna

borderline@borderlineagency.com



intopic

il panorama informativo italiano

HOME » BLOGS » IL BLOG DI BORDERLINE » ARTICOLO

Il Gruppo Fini rilancia i "Tortelloni Radicchio e Speck" con la prestigiosa collaborazione di Senfter

Publicata da: Borderline 1 minuto fa



La referenza della famiglia "I Granripieni di Sapore" torna a scaffale in una versione inedita e limitata unendo la bontà della tradizione emiliana con l'autenticità dei sapori dell'Alto Adige

La tradizione emiliana della pasta fresca ripiena **incontra i sapori e i profumi autentici delle Dolomiti**, dando vita a un connubio all'insegna della bontà e del miglior made in Italy. Il **Gruppo Fini**, storico brand nato a Modena nel 1912, **ha infatti deciso di rilanciare i "Tortelloni Radicchio e Speck", attraverso la collaborazione con Senfter** – San Candido Alto Adige 1857, che, da oltre un secolo e mezzo, porta sulle tavole degli italiani le tipicità e le prelibatezze dell'Alto Adige. Senfter appartiene al gruppo modenese Grandi Salumifici Italiani SpA, prestigiosa realtà del nostro territorio emiliano, proprio come il Gruppo Fini.

Da Settembre 2020 **la referenza del Gruppo Fini troverà dunque spazio sugli scaffali della GDO attraverso un pack dedicato e a edizione limitata** che evidenzierà la partnership dei due brand che, da sempre, orientano la propria attività a valori comuni come storicità, territorialità, qualità e tradizione e che per l'occasione hanno deciso di coniugare le proprie eccellenze.

"Tortelloni Radicchio e Speck" rappresenta, infatti, per il Gruppo Fini **uno dei prodotti più venduti e riconosciuti dal pubblico italiano**. Il tortellone annodato, che presenta una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafilatura al bronzo, è prodotto con farine 100% italiane e uova da galline allevate a terra. A ciò si aggiunge **un ripieno studiato** e che in un gioco di contrasti mescola il gusto piacevolmente amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale dello speck; **un connubio già vincente e che sarà maggiormente esaltato e valorizzato grazie alla presenza dello speck di Senfter**, espressione altissima del salume tipico dell'Alto Adige.

La referenza, oggetto della partnership tra le due aziende, **appartiene alla famiglia de "I Granripieni di Sapore"**, linea premium di pasta fresca del **Gruppo Fini** che, dal 2016 a oggi, **ha registrato un notevole apprezzamento da parte del pubblico**. La linea, nata per soddisfare un target sofisticato, attento alla ricerca di gusti e sapori autentici, ha riscontrato performance ampiamente positive. A trainare la crescita sono stati capisaldi come premiunizzazione, innovazione e presidio dello scaffale, consentendo a questa linea premium di registrare tassi di crescita costanti negli ultimi anni (+7,9% a valore nel 2019), più che confermati anche nel primo semestre 2020, chiuso con una performance a doppia cifra con un +18,9% a valore.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Senfter® è un marchio storico della salumeria Italiana fortemente radicato nel suo territorio d'origine, l'Alto Adige che da oltre 160 anni produce salumi di altissima qualità. Leader in Italia nella produzione di Speck, Senfter® è parte di Grandi Salumifici Italiani SpA, gruppo di riferimento nel mercato italiano dei salumi e dei secondi piatti pronti freschi, e tra i maggiori player internazionali nel settore della salumeria di qualità.



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Prodotti | Il Gruppo Fini rilancia i "Tortelloni Radicchio e Speck" con la collaborazione di Senfter

Il Gruppo Fini rilancia i "Tortelloni Radicchio e Speck" con la collaborazione di Senfter

8 Ott 2020 | Prodotti

Tags: Fini pasta fresca · Fini pasta ripiena · Gruppo Fini · Senfter · tortelloni radicchio e speck

La referenza della famiglia "I Granripieni di Sapore" torna a scaffale in una versione inedita e limitata unendo la bontà della tradizione emiliana con l'autenticità dei sapori dell'Alto Adige

La tradizione emiliana della pasta fresca ripiena **incontra i sapori e i profumi autentici delle Dolomiti**, dando vita a un connubio all'insegna della bontà e del miglior made in Italy. **Il Gruppo Fini**, storico brand nato a Modena nel 1912, ha infatti deciso di rilanciare i "Tortelloni Radicchio e Speck", attraverso la collaborazione con **Senfter** - San Candido Alto Adige 1857, che, da oltre un secolo e mezzo, porta sulle tavole degli italiani le tipicità e le prelibatezze dell'Alto Adige. Senfter appartiene al gruppo modenese Grandi Salumifici Italiani SpA, prestigiosa realtà del nostro territorio emiliano, proprio come il Gruppo Fini.

Da Settembre 2020 la referenza del Gruppo Fini troverà dunque spazio sugli scaffali della GDO attraverso un pack dedicato e a edizione limitata che evidenzierà la partnership dei due brand che, da sempre, orientano la propria attività a valori comuni come storicità, territorialità, qualità e tradizione e che per l'occasione hanno deciso di coniugare le proprie eccellenze.

"Tortelloni Radicchio e Speck" rappresenta, infatti, per il Gruppo Fini **uno dei prodotti più venduti e riconosciuti** dal pubblico italiano. Il tortellone annodato, che presenta una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafileatura al bronzo, è prodotto con farine 100% italiane e uova da galline allevate a terra. A ciò si aggiunge **un ripieno studiato** e che in un gioco di contrasti mescola il gusto piacevolmente amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale dello speck; **un connubio già vincente e che sarà maggiormente esaltato e valorizzato grazie alla presenza dello speck di Senfter**, espressione altissima del salume tipico dell'Alto Adige.

La referenza, oggetto della partnership tra le due aziende, **appartiene alla famiglia de "I Granripieni di Sapore"**, linea premium di pasta fresca del Gruppo Fini che, dal 2016 a oggi, **ha registrato un notevole apprezzamento** da parte del pubblico. La linea, nata per soddisfare un target sofisticato, attento alla ricerca di gusti e sapori autentici, ha riscontrato performance ampiamente positive. A trainare la crescita sono stati capisaldi come premiunizzazione, innovazione e presidio dello scaffale, consentendo a questa linea premium di registrare tassi di crescita costanti negli ultimi anni (+7,9% a valore nel 2019), più che confermati anche nel primo semestre 2020, chiuso con una performance a doppia cifra con un +18,9% a valore.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Senfter® è un marchio storico della salumeria Italiana fortemente radicato nel suo territorio d'origine, l'Alto Adige che da oltre 160 anni produce salumi di altissima qualità. Leader in Italia nella produzione di Speck, **Senfter®** è parte di **Grandi Salumifici Italiani SpA**, gruppo di riferimento nel mercato italiano dei salumi e dei secondi piatti pronti freschi, e tra i maggiori player internazionali nel settore della salumeria di qualità.



Il Gruppo Fini rilancia i "Tortelloni Radicchio e Speck" con la prestigiosa collaborazione di Senfter

October

9
2020



Matteo Barbani
Borderline srl

La referenza della famiglia "I Granripieni di Sapore" torna a scaffale in una versione inedita e limitata unendo la bontà della tradizione emiliana con l'autenticità dei sapori dell'Alto Adige

La tradizione emiliana della pasta fresca ripiena incontra i sapori e i profumi autentici delle Dolomiti, dando vita a un connubio all'insegna della bontà e del miglior made in Italy. Il Gruppo Fini, storico brand nato a Modena nel 1912, ha infatti deciso di rilanciare i "Tortelloni Radicchio e Speck", attraverso la collaborazione con Senfter - San Candido Alto Adige 1857, che, da oltre un secolo e mezzo, porta sulle tavole degli italiani le tipicità e le prelibatezze dell'Alto Adige. Senfter appartiene al gruppo modenese Grandi Salumifici Italiani SpA, prestigiosa realtà del nostro territorio emiliano, proprio come il Gruppo Fini.

Da Settembre 2020 la referenza del Gruppo Fini troverà dunque spazio sugli scaffali della GDO attraverso un pack dedicato e a edizione limitata che evidenzierà la partnership dei due brand che, da sempre, orientano la propria attività a valori comuni come storicità, territorialità, qualità e tradizione e che per l'occasione hanno deciso di coniugare le proprie eccellenze.

"Tortelloni Radicchio e Speck" rappresenta, infatti, per il Gruppo Fini uno dei prodotti più venduti e riconosciuti dal pubblico italiano. Il tortellone annodato, che presenta una sfoglia ruvida e porosa, grazie alla trafileatura al bronzo, è prodotto con farine 100% italiane e uova da galline allevate a terra. A ciò si aggiunge un ripieno studiato e che in un gioco di contrasti mescola il gusto piacevolmente amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale dello speck; un connubio già vincente e che sarà maggiormente esaltato e valorizzato grazie alla presenza dello speck di Senfter, espressione altissima del salume tipico dell'Alto Adige.

La referenza, oggetto della partnership tra le due aziende, appartiene alla famiglia de "I Granripieni di Sapore", linea premium di pasta fresca del Gruppo Fini che, dal 2016 a oggi, ha registrato un notevole apprezzamento da parte del pubblico. La linea, nata per soddisfare un target sofisticato, attento alla ricerca di gusti e sapori autentici, ha riscontrato performance ampiamente positive. A trainare la crescita sono stati capisaldi come premiizzazione, innovazione e presidio dello scaffale, consentendo a questa linea premium di registrare tassi di crescita costanti negli ultimi anni (+7,9% a valore nel 2019), più che confermati anche nel primo semestre 2020, chiuso con una performance a doppia cifra con un +18,9% a valore.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Senfter® è un marchio storico della salumeria italiana fortemente radicato nel suo territorio d'origine, l'Alto Adige che da oltre 160 anni produce salumi di altissima qualità. Leader in Italia nella produzione di Speck, Senfter® è parte di Grandi Salumifici Italiani SpA, gruppo di riferimento nel mercato italiano dei salumi e dei secondi piatti pronti freschi, e tra i maggiori player internazionali nel settore della salumeria di qualità.

<https://gruppoфини.it/>



Home Mercati & Consumi Aziende & Prodotti Pubblicità & Etichettatura Bio Cosmesi Scienza & Salute Sicurezza Alimentare

Passata di pomodoro: Le Conserve della Nonna sceglie VEGANOK. Parliamo di sostanze animali nel pack di un prodotto

Redazione Aziende & Prodotti 3 Ottobre 2020

Le Conserve della Nonna è un marchio emiliano che dal 1973 produce sughi, salse e conserve e che ha scelto la certificazione VEGANOK per molte delle sue referenze, tra cui anche la passata di pomodoro. Perché occorre una certificazione vegan anche su un prodotto naturalmente vegetale?



Si amplia la gamma di referenze a marchio **Le Conserve della Nonna** certificate VEGANOK: oltre a una serie di sughi e ragù vegetali, la storica azienda emiliana – l'unica a realizzare le conserve in vaso di vetro trasparente – aggiunge anche una linea di passate di pomodoro. Tra queste, la **Passata di Pomodoro classica**, ideale per condire la pasta o come base per ricette più elaborate; **Rustipizza**, densa passata rustica arricchita con origano e pensata per la pizza; **Lampomodoro**, realizzata con pomodoro biologico della Pianura Padana, coltivato in campo aperto e lavorato entro poche ore dalla raccolta.

Gli altri prodotti Le Conserve della Nonna certificati VEGANOK sono sughi e ragù vegetali:

- Green pesto;
- Salsa bianca vegetale ai funghi porcini;
- Sugo alle verdure grigliate e curcuma;
- Ragù vegetale alla soia;
- Pesto rosso vegan;
- Pesto al basilico vegan;
- Ragù vegetale.



Passata di pomodoro: perché la certificazione vegan?

Le passate di pomodoro sono certamente un prodotto vegetale, dal momento che non contengono derivati animali. Ma visto che la scelta vegan è di natura etica, l'involucro e la confezione di un prodotto non possono essere esclusi da un'analisi attenta di ciò che li compone: non è raro che all'interno del packaging di un prodotto vengano usate componenti di origine animale. Va da sé che un prodotto con una formulazione 100% vegetale ma con una confezione che contiene derivati animali **non possa essere considerato vegan**. Questo è di fatto uno dei motivi per cui molte realtà produttive scelgono di uniformare i propri prodotti allo standard VEGANOK.

Spesso ci viene chiesto:

"Perché è possibile trovare il simbolo VEGANOK anche su prodotti che (apparentemente) sono già naturalmente vegetali (scatole di legumi, salsa di pomodoro, insalate, olio, vino) e addirittura anche su elettrodomestici? Cosa viene garantito esattamente al consumatore in questi casi?"

Le aziende decidono di adeguare al marchio di garanzia anche prodotti già naturalmente 100% vegetali per fornire una ulteriore garanzia di qualità ai propri clienti; specialmente ai consumatori attenti, sensibili al concetto di "acquisto consapevole anche per ciò che concerne l'involucro esterno. Al momento, infatti, **il marchio VEGANOK è l'unico al mondo a verificare che nel packaging non siano contenute sostanze animali.**

Ma dove si trovano i principali contaminanti di origine animale nei packaging dei prodotti che acquistiamo tutti i giorni?

- TAPPI:** Presenza di lanolina, caseine
- COLLE:** Presenza di cera d'api, sego, caseine
- FILM PLASTICI:** Presenza di sego (grasso animale)
- INCHIOSTRI:** Presenza di caseine, sego, lanoline, cocciniglia (colorante rosso)
- ETICHETTE AUTOADESIVE:** Presenza di cera d'api, sego, caseine nel collante e cera d'api, sego nel film di rivestimento della carta
- CONTENITORI PLASTICI:** Presenza di sego
- CONTENITORI IN CARTONE:** Presenza di caseine, cera d'api, sego

Clicca sul pulsante in basso per conoscere tutti i prodotti Le Conserve della Nonna certificati VEGANOK:

Sostieni anche tu la libera informazione!

Scegli per i tuoi acquisti prodotti certificati VEGANOK e invita i tuoi conoscenti a fare lo stesso. Solo con la partecipazione di tutti potremo fare la differenza per la salvaguardia del pianeta.

[Per conoscere meglio VEGANOK, scarica qui il nostro rapporto di impatto Etico.](#)



Gian Maria Cavalieri

30 Ottobre 2020, 15:20

Compro spesso i prodotti de Le Conserve della Nonna e devo dire che sono veramente ottimi!

RETAIL & COVERSTORY

LE AREE IN CUI COLLABORARE

- * ENTRARE IN NUOVI CANALI DISTRIBUTIVI
- * COMUNICARE IN MANIERA ALTERNATIVA E INNOVATIVA CON I CLIENTI
- * MIGLIORARE I RISULTATI DI VENDITA
- * RISOLVERE PROBLEMI CONTINGENTI (ANTISPRECO, COVID...)
- * CONTARE SU CONTRATTI DI LUNGA DURATA
- * PROPORRE PRODOTTI UNICI
- * DIFFERENZIARSI PER ESPERIENZA D'ACQUISTO
- * FARE PRODUCT PLACEMENT IN MODO LUDICO

GLI ELEMENTI DI BASE

- * CONDIVIDERE VALORI E OBIETTIVI
- * METTERE A FATTOR COMUNE LE RISPETTIVE ESPERIENZE
- * CONDIVIDERE LE INFORMAZIONI
- * DOTARSI DI INFRASTRUTTURE DIGITALI

LE PARTNERSHIP SERVONO ANCHE ALL'INDUSTRIA

RETAIL & COVERSTORY

Abbinamento inedito ma altrettanto intrigante quello scelto da **Melegatti per due nuove ricette di pandoro, al Limoncello e alla Sambuca con Molinari sviluppate da gennaio 2020**. “Il segmento dei pandori farciti è quello che cresce di più sia a volume che a valore -spiega **Giovanni Spezzapria, Ad Melegatti 1894-**. Per questo e con la storia che vantiamo sul pandoro, abbiamo deciso di puntare su questo segmento insieme a un brand storico, molto radicato sul territorio italiano e con una forte identità, come Molinari”. Le confezioni danno ampio spazio a entrambi i brand, come anche le ricette nelle quali Molinari firma la bagna e la crema di farcitura del pandoro. “**La collaborazione crea una somma maggiore di quella aritmetica -aggiunge Spezzapria-, insieme si aprono nuovi mercati:** pensiamo a quelli esteri, dove siamo già molto conosciuti, o il Sud Italia”.

Non tutte le esperienze sono così positive: nel suo percorso di collaborazione per il ripieno della pasta fresca, **Gruppo Fini, a caccia di brand simili per valori e obiettivi, ha trovato difficoltà a contattare le aziende** e convincerle della bontà del progetto. “L’idea è nata un paio di anni fa -racconta **Roberta Morini, senior product manager Gruppo Fini-** e ab-



★ **F.lli Orsero e Autogrill hanno progettato un frigorifero per la vendita di frutta di quarta gamma con il casco di banane in cima. Una distintività per assicurarsi visibilità esclusiva**

★ **Nuovi prodotti, ottimizzazione delle reti logistiche, canali diversi dalla gdo: queste le aree su cui l’idm sta concentrando la ricerca di collaborazioni**

biamo incontrato della ritrosia, nonostante pensassimo fosse un’attività win win, certi che sarebbe stata ben accolta dal trade”. Nonostante le difficoltà, nella prima fase di partnership appena conclusa, è stato sviluppato un prodotto con un brand conosciuto allineato per tradizione, territorialità, italianità ed elevato livello qualitativo: i tortelloni radicchio e speck **con Senfer** e i ravioli funghi e provolone **con Auricchio Piccante**. “Saranno entrambe **limited edition** che svilupperemo per un paio di stagioni -precisa Morini-: un modo per inserire un elemento di novità per una linea a scaffale da molti anni, **mettendo a frutto notorietà di brand conosciuti e un bacino d’utenza più ampio e diverso dal nostro**. È stato un primo test che ci sta dando soddisfazioni: **proseguiremo concentrandoci sui ripieni, cercando aziende che possano aiutarci anche a studiare insieme prodotti ad hoc nel 2021**”.

Una linea totalmente nuova di prodotti invece è quella dei **Fermentini, frutta secca e semi oleosi fermentati, acqua, sale e sapori naturali** per caratterizzarne il gusto: difficile scegliere su quale scaffale proporli. Da qui la collaborazione con **Whole Foods** per farli assaggiare. La spinta all’innovazione favorisce la collaborazione tra industria e re-

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



La nuova skill Alexa

“Alexa, chiedi a Cook Garofalo di cercare una ricetta”. Questo è solo uno dei nuovi comandi per l’assistente vocale di Amazon per preparare ricette con gli ingredienti del brand **Garofalo**. Dalla collaborazione tra quest’ultimo e **Cook** del Corriere della Sera nasce, infatti, la skill **Cook Garofalo**, con diverse voci in menu: ricetta del giorno, sulla base del luogo in cui ci si trova e della temperatura esterna, abbinando la portata al meteo e a ingredienti stagionali; ricetta svuota frigo, cerca ricetta, ricetta della settimana e curiosità sulla storia della pasta e sulla sua lavorazione con suggerimenti per un approccio sostenibile ai fornelli.

Cook Garofalo è attivabile gratuitamente su www.amazon.it/dp/B08LH8FL78



In crescita gli acquisti online di prodotti farmaceutici e per la salute

Secondo Netcomm Focus Digital Health&Pharma, i consumatori si dimostrano sempre più interessati a usufruire di servizi omnicanale. Nel 2020 gli acquisti online di prodotti farmaceutici e per la salute, in Italia, valgono 1,2 miliardi di € (+87% rispetto al 2019). Per i prodotti Health&Pharma, sicurezza e affidabilità sono gli elementi più importanti (24%), mentre convenienza e velocità, generalmente al primo posto nelle richieste degli *e-shopper*, risultano essere fattori secondari (20%). L’esperienza di acquisto è stata ritenuta molto soddisfacente (con una valutazione media di 8,5 su 10) sia durante il *lockdown* che nella fase successiva. Le categorie che sviluppano il maggior valore di acquisti online sono: vitamine, integratori e potenziatori per lo sport (207 milioni di €); prodotti di ottica (occhiali da vista e lenti a contatto, 181 milioni di €); creme e pomate per pelle e muscoli (oltre 168 milioni di €). Su 100 € spesi online, 45 sono relativi ai prodotti di queste tre categorie. Lo studio, inoltre, analizza la tipologia di venditori più utilizzata: l’e-retailer generalista è la categoria di rivenditore a cui i consumatori si affidano maggiormente (45,6%), seguita dalle farmacie online (35,4%).

Educazione alimentare delle nuove generazioni

Le Conserve della Nonna, brand del **Gruppo Fini**, per il 2020-2021 è tra i principali sostenitori di **SALTA in BOCCA**, progetto educativo volto a diffondere la cultura del benessere basata su una sana alimentazione e corretta attività fisica, che coinvolgerà un totale di 75.000 bambini.

Attraverso un libretto didattico, una locandina e un gioco da tavolo sull’argomento, l’insegnamento attraverso diversi argomenti, quali la piramide alimentare, la dieta mediterranea, l’importanza del gioco e dell’attività sportiva, i 5 pasti fondamentali della giornata e i principi nutritivi.

7^a EDIZIONE
SALTA in BOCCA
PER UNA SANA ALIMENTAZIONE E CORRETTA ATTIVITÀ FISICA



News

13 Novembre 2020

Le Conserve della Nonna sponsor del progetto Salta in Bocca



Le Conserve della Nonna, storico brand del Gruppo Fini, sarà quest'anno tra i principali sponsor del progetto educativo e didattico SALTA in BOCCA, nato per diffondere nelle scuole la cultura del benessere basata sulla corretta alimentazione.

Il progetto gratuito coinvolgerà nell'anno scolastico 2020-2021 circa 3.000 classi delle scuole primarie.

Attraverso un libretto didattico, una locandina e un gioco da tavolo, il progetto ha l'obiettivo di attualizzare l'insegnamento delle discipline scientifiche rendendole più stimolanti e avvincenti e aiutare gli studenti a prendere consapevolezza dell'importanza di una corretta e responsabile alimentazione.



HOME / 2020 / NOVEMBRE / 11 / LE CONSERVE DELLA NONNA SPONSOR DEL PROGETTO EDUCATIVO SALTA IN BOCCA

LE CONSERVE DELLA NONNA SPONSOR DEL PROGETTO EDUCATIVO SALTA IN BOCCA

PUBLISHED ON 11 NOVEMBRE 2020 BY FOODAFFAIRS.IT



Le Conserve della Nonna abbraccia e sostiene il futuro delle nuove generazioni. Lo storico brand del Gruppo Fini, specializzato in sugh, condimenti e confetture, sarà quest'anno insieme a Madama Oliva, Pan Pluma e Lombardo Bikes tra i principali sponsor di **SALTAinBOCCA**, percorso didattico nato per diffondere nelle scuole una cultura del benessere e della salute e aiutare i bambini a prendere consapevolezza dell'importanza di una corretta e responsabile alimentazione correlata a una sana attività fisica. Il progetto ideato da NEWAYS, società di comunicazione e progetti educational, è gratuito e coinvolgerà nell'anno scolastico 2020-2021 circa 3.000 classi delle scuole primarie per un totale di 75.000 bambini.

Il progetto che si prefigge l'avvicinamento in maniera ludica dei bambini al mondo della **sana alimentazione**, prevede per ogni classe aderente un **kit cartaceo** per le lezioni in presenza e un **kit digitale** per le lezioni a distanza (**Didattica Digitale Integrata o a Distanza**) con materiali di supporto al percorso formativo dell'insegnante. Attraverso un libretto didattico, una locandina e un gioco da tavolo sull'argomento, si attualizza l'insegnamento delle discipline scientifiche, rendendole più stimolanti e avvincenti per i bambini. Il percorso didattico attraversa diversi argomenti quali: la **Piramide Alimentare**, la **Dieta Mediterranea**, l'importanza del **gioco** e dell'**attività sportiva**, i **5 pasti fondamentali** della giornata, i **principi nutritivi** e interessanti **approfondimenti su prodotti sani e genuini** da aggiungere alla dieta dei bambini, con tematiche innovative e coinvolgenti.

All'interno di questo contesto **Le Conserve della Nonna** salirà in **cattedra forte di un'esperienza storica e pluridecennale** e di una vision da sempre basata su una proposta di prodotti genuini e salutarì in linea con le esigenze di benessere del proprio pubblico. Tra questi **ricordiamo la linea di confetture** capace di distinguersi negli ultimi anni per l'estrema qualità derivante dall'utilizzo di ingredienti 100% italiani come frutta italiana fresca di stagione lavorata appena raccolta e zucchero grezzo di barbabietola italiano da filiera certificata. Infine ricordiamo anche i **Tubottì**, un innovativo kit merenda che ha debuttato negli ultimi mesi sugli scaffali della Gdo interpretando in modo inedito il classico binomio pane e marmellata e proponendo al pubblico più giovane un'occasione di consumo tanto ludica quanto salutare.

newsfoòd.com

Nutrimento e Nutri-Mente

AGROALIMENTARE ATTUALITÀ IMPRESA INTERNATIONAL PRIMA PAGINA REGIONI

LE CONSERVE DELLA NONNA SPONSOR DEL PROGETTO SALTA IN BOCCA

11 NOVEMBRE 2020

0 COMMENTI



Le Conserve della Nonna abbraccia e **sostiene il futuro delle nuove generazioni**. Lo storico brand del Gruppo Fini, specializzato in sughi, condimenti e confetture, sarà quest'anno insieme a Madama Oliva, Pan Piuma e Lombardo Bikes **tra i principali sponsor di SALTainBOCCA**, percorso didattico nato per diffondere nelle scuole una cultura del benessere e della salute e aiutare i bambini a prendere consapevolezza dell'importanza di una corretta e responsabile alimentazione correlata a una sana attività fisica. Il progetto ideato da NEWAYS, società di comunicazione e progetti educational, è gratuito e coinvolgerà nell'anno scolastico 2020-2021 circa 3.000 classi delle scuole primarie per un totale di 75.000 bambini.

Il progetto che si prefigge l'avvicinamento in maniera ludica dei bambini al mondo della **sana alimentazione**, prevede per ogni classe aderente un **kit cartaceo** per le lezioni in presenza e un **kit digitale** per le lezioni a distanza (**Didattica Digitale Integrata o a Distanza**) con materiali di supporto al percorso formativo dell'insegnante. Attraverso un libretto didattico, una locandina e un gioco da tavolo sull'argomento, si attualizza l'insegnamento delle discipline scientifiche, rendendole più stimolanti e avvincenti per i bambini. Il percorso didattico attraversa diversi argomenti quali: la **Piramide Alimentare**, la **Dieta Mediterranea**, l'importanza del **gioco** e dell'**attività sportiva**, i **5 pasti fondamentali** della giornata, i **principi nutritivi** e interessanti **approfondimenti su prodotti sani e genuini** da aggiungere alla dieta dei bambini, con tematiche innovative e coinvolgenti.

All'interno di questo contesto **Le Conserve della Nonna** salirà in **cattedra forte di un'esperienza storica e pluridecennale** e di una vision da sempre basata su una proposta di prodotti genuini e salutarie in linea con le esigenze di benessere del proprio pubblico. Tra questi ricordiamo la **linea di confetture** capace di distinguersi negli ultimi anni per l'estrema qualità derivante dall'utilizzo di ingredienti 100% italiani come frutta italiana fresca di stagione lavorata appena raccolta e zucchero grezzo di barbabietola italiano da filiera certificata. Infine ricordiamo anche i **Tubotti**, un innovativo kit merenda che ha debuttato negli ultimi mesi sugli scaffali della Gdo interpretando in modo inedito il classico binomio pane e marmellata e proponendo al **pubblico più giovane un'occasione di consumo tanto ludica quanto salutare**.

Italia a Tavola

HOME TENDENZE e MERCATO AGRICOLTURA e CIBO

Educazione alimentare nelle scuole con il progetto SaltainBocca

Publicato il 13 Novembre 2020 | 10:40

Nell'anno scolastico 2020/21 coinvolge 3mila classi delle Primarie, 75mila bambini e le famiglie. La nuova edizione è realizzata con il sostegno di Madama Oliva, Le Conserve della Nonna e PanPiuma.

La **corretta educazione alimentare** entra nelle **scuole** con la settima edizione del **progetto SaltainBocca** che prevede l'avvicinamento in maniera ludica dei bambini al mondo della sana alimentazione. Per ogni classe aderente è stato realizzato un kit cartaceo per le lezioni in presenza e uno digitale per le lezioni in Didattica a distanza con materiali di supporto al percorso formativo dell'insegnante.



Tra gli argomenti del percorso didattico, la Piramide Alimentare

Il progetto educativo ideato e gestito da Neways, società di comunicazione e di progetti educational, è completamente gratuito, e nell'anno scolastico 2020-2021 coinvolge **3.000 classi delle Scuole Primarie**, 75.000 bambini e le famiglie.

La nuova edizione è realizzata con il **sostegno di Madama Oliva**, azienda leader internazionale nel mercato delle olive, pestati e patè di olive, lupini, snack vegetali e biologici, **Le Conserve della Nonna**, storico brand del **Gruppo Fini**, specializzato in salse pronte, confetture e marmellate, di **PanPiuma**, marchio di Arte Bianca, realtà aziendale di riferimento nella produzione di pane morbido senza crosta, e di Lombardo Bikes, come partner tecnico.

Le informazioni necessarie per una corretta e responsabile alimentazione

«L'obiettivo di quest'iniziativa - spiega **Manuela Tilli**, marketing & trade specialist di **Madama Oliva** - è fornire ai bambini, agli insegnanti e ai genitori le informazioni necessarie per una **corretta e responsabile alimentazione** corredata da una sana attività fisica. Questa iniziativa si inserisce nel percorso che stiamo perseguendo ormai da diversi anni, collaborando con centri fitness e sponsorizzando eventi sportivi, nell'ottica di far conoscere le virtù e le caratteristiche del prodotto fresco a supporto del benessere. Crediamo che ci sia l'esigenza di comunicare a fondo i **prodotti naturali** e le loro **caratteristiche nutrizionali** per far conoscere il valore in termini di benessere psico fisico. Quello delle olive, infatti, è un mondo meraviglioso: alimenti dalle proprietà salutari ineguagliabili, e grande varietà di cultivar».



Manuela Tilli

Il percorso didattico tratta diversi argomenti quali la **Piramide Alimentare**, la Dieta Mediterranea, l'importanza del gioco e dell'attività sportiva, **I 5 pasti fondamentali** della giornata, i principi nutritivi e interessanti approfondimenti su prodotti sani e genuini da aggiungere alla dieta dei bambini, con tematiche innovative e coinvolgenti. Per esempio, come si realizza la marmellata di frutta, curiosità sulle olive e i lupini, tante semplici ricette con il pane morbido. A fine percorso viene rilasciato un attestato di partecipazione ai singoli alunni.

Inoltre le classi partecipano attivamente a SaltainBocca tramite un **Contest Scuole**. A conclusione del progetto, gli alunni, con il supporto dell'insegnante, devono realizzare un elaborato artistico incentrato sui contenuti appresi durante l'anno scolastico. Tutti gli elaborati verranno successivamente valutati da una Giuria che individuerà 3 classi vincitrici di tanti premi utili per la scuola e per la classe.

Mantenere un sistema immunitario efficace e forte

Oggi più che mai è importante stare in buona salute e mantenere un sistema immunitario efficace e forte. Ecco un motivo in più per adottare abitudini sane, che acquisite da piccoli, a casa e a scuola, persistono da grandi. Per questo occorre fare tutti gli sforzi possibili perché i bambini imparino a **mangiare bene** e a **tenersi attivi**.



Le Conserve della Nonna tra i sostenitori dell'iniziativa

Su questa linea, come accennato, anche **Le Conserve della Nonna**, storico **brand del Gruppo Fini**, che abbraccia e sostiene il futuro delle nuove generazioni. Le Conserve della Nonna salirà in cattedra forte di un'esperienza storica e pluridecennale e di una vision da sempre basata su una proposta di **prodotti genuini e salutari** in linea con le esigenze di benessere del proprio pubblico. Tra questi ricordiamo la linea di confetture, che utilizza ingredienti 100% italiani, come frutta italiana fresca di stagione lavorata appena raccolta e zucchero grezzo di barbabietola italiano da filiera certificata. I Tubottoni sono poi un innovativo kit merenda che ha debuttato negli ultimi mesi sugli scaffali della Gdo interpretando in modo inedito il classico binomio pane e marmellata e proponendo al pubblico più giovane un'occasione di consumo tanto ludica quanto salutare.

Per informazioni: www.saltainbocca.it



FOOD
& So On

Cibo e Dintorni

[HOME PAGE](#) [EVENTI](#) [PRODOTTI TIPICI LOCALI](#) [CITTÀ PAESI E BORGHI D'ITALIA](#) [FOOD AND SO ON CONSIGLIA](#) [LE RICETTE DI ISA](#) [ATTUALITÀ](#) [CHI SIAMO](#) [Q](#)

Home > Attualità > Il Gruppo Fini per l'educazione alimentare delle nuove generazioni

I Gruppo Fini per l'educazione alimentare delle nuove generazioni

Da Massimo Tommasini - 24/12/2020 12 0

SALTA in BOCCA
PER LEZIONI
TRA UNA TAVOLA ALIMENTAZIONE E COLLETTA ATTIVA FISICA

Le Conserve della Nonna, abbraccia e sostiene il futuro delle nuove generazioni, attraverso il suo storico brand, specializzato in sughi, condimenti e confetture, che sarà quest'anno insieme a

Madama Oliva, Pan Piroma e Lombardo Bikes tra i principali sponsor di SALTAinBOCCA, percorso didattico nato per diffondere nelle scuole una cultura del benessere e della salute e aiutare i bambini a prendere consapevolezza dell'importanza di una corretta e responsabile alimentazione correlata a una sana attività fisica.

Il progetto ideato da Neways, società di comunicazione e progetti educational, è gratuito e coinvolgerà anche nell'anno scolastico 2020-2021 circa 3.000 classi delle scuole primarie per un totale di 75.000 bambini.

Per una sana alimentazione

Il progetto che si prefigge l'avvicinamento in maniera ludica dei bambini al mondo della sana alimentazione, prevede per ogni classe aderente un kit cartaceo per le lezioni in presenza e un kit digitale per le lezioni a distanza, con materiali di supporto al percorso formativo dell'insegnante.

Attraverso un libretto didattico, una locandina e un gioco da tavolo sull'argomento, si attualizza l'insegnamento delle discipline scientifiche, rendendole più stimolanti e avvincenti per i bambini.

Il percorso didattico attraversa diversi argomenti quali la Piramide Alimentare, la **Dieta Mediterranea**, l'importanza del gioco e

dell'attività sportiva, i 5 pasti fondamentali della giornata, i principi nutritivi e interessanti approfondimenti su prodotti sani e genuini da aggiungere alla dieta dei bambini, con tematiche innovative e coinvolgenti.

Il ruolo de Le Conserve della Nonna

All'interno di questo contesto Le Conserve della Nonna salirà in cattedra forte di un'esperienza storica e pluridecennale e di una visione da sempre basata su una proposta di prodotti genuini e salutaris in linea con le esigenze di benessere del proprio pubblico. Tra questi la linea di confetture capace di distinguersi negli ultimi anni per l'estrema qualità derivante dall'utilizzo di ingredienti 100% italiani come frutta italiana fresca di stagione lavorata appena raccolta e zucchero grezzo di barbabietola italiano da filiera certificata.



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [COMUNICATI](#) [COME PUBBLICARE?](#) [CONTATTACI](#) [LOGOUT](#)

L'impegno di Conserve della Nonna per l'educazione alimentare delle nuove generazioni

Posted on 11 Novembre 2020 by Borderline Agency

Lo storico brand del Gruppo Fini, da sempre sinonimo di qualità e autenticità delle ricette, è tra i principali sponsor di SALTainBOCCA, progetto educativo che nel 2020-2021 coinvolgerà un totale di 75.000 bambini

Le Conserve della Nonna abbraccia e sostiene il futuro delle nuove generazioni. Lo storico brand del Gruppo Fini, specializzato in sughi, condimenti e confetture, sarà quest'anno insieme a Madama Oliva, Pan Piuma e Lombardo Bikes **tra i principali sponsor di SALTainBOCCA, percorso didattico nato per diffondere nelle scuole una cultura del benessere e della salute** e aiutare i bambini a prendere consapevolezza dell'importanza di una corretta e responsabile alimentazione correlata a una sana attività fisica. **Il progetto** ideato da NEWAYS, società di comunicazione e progetti educational, **è gratuito e coinvolgerà** nell'anno scolastico 2020-2021 circa 3.000 classi delle scuole primarie per un totale di 75.000 bambini.

Il progetto che si prefigge l'avvicinamento in maniera ludica dei bambini al mondo della **sana alimentazione**, prevede per ogni classe aderente un **kit cartaceo** per le lezioni in presenza e un **kit digitale** per le lezioni a distanza (**Didattica Digitale Integrata o a Distanza**) con materiali di supporto al percorso formativo dell'insegnante. Attraverso un libretto didattico, una locandina e un gioco da tavolo sull'argomento, si attualizza l'insegnamento delle discipline scientifiche, rendendole più stimolanti e avvincenti per i bambini. Il percorso didattico attraversa diversi argomenti quali: la **Piramide Alimentare**, la **Dieta Mediterranea**, l'importanza del **gioco** e dell'**attività sportiva**, i **5 pasti fondamentali** della giornata, i **principi nutritivi** e interessanti **approfondimenti su prodotti sani e genuini** da aggiungere alla dieta dei bambini, con tematiche innovative e coinvolgenti.

All'interno di questo contesto **Le Conserve della Nonna salirà in cattedra forte di un'esperienza storica e pluridecennale** e di una vision da sempre basata su una proposta di prodotti genuini e salutari in linea con le esigenze di benessere del proprio pubblico. Tra questi **ricordiamo la linea di confetture** capace di distinguersi negli ultimi anni per l'estrema qualità derivante dall'utilizzo di ingredienti 100% italiani come frutta italiana fresca di stagione lavorata appena raccolta e zucchero grezzo di barbabietola italiano da filiera certificata. Infine ricordiamo anche i **Tubotti**, un innovativo kit merenda che ha debuttato negli ultimi mesi sugli scaffali della Gdo interpretando in modo inedito il classico binomio pane e marmellata e proponendo **al pubblico più giovane un'occasione di consumo tanto ludica quanto salutare.**

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



COMUNICATI-STAMPA.NET

L'informazione dalla fonte ufficiale

AZIENDALI

L'impegno di Conserve della Nonna per l'educazione alimentare delle nuove generazioni

November

12
2020



Matteo Barboni
Borderline srl

Lo storico brand del Gruppo Fini, da sempre sinonimo di qualità e autenticità delle ricette, è tra i principali sponsor di SALTAINBOCCA, progetto educativo che nel 2020-2021 coinvolgerà un totale di 75.000 bambini

Le Conserve della Nonna abbraccia e sostiene il futuro delle nuove generazioni. Lo storico brand del Gruppo Fini, specializzato in sughi, condimenti e confetture, sarà quest'anno insieme a Madama Oliva, Pan Pluma e Lombardo Bikes tra i principali sponsor di SALTAINBOCCA, percorso didattico nato per diffondere nelle scuole una cultura del benessere e della salute e aiutare i bambini a prendere consapevolezza dell'importanza di una corretta e responsabile alimentazione correlata a una sana attività fisica. Il progetto ideato da NEWAYS, società di comunicazione e progetti educational, è gratuito e coinvolgerà nell'anno scolastico 2020-2021 circa 3.000 classi delle scuole primarie per un totale di 75.000 bambini.

Il progetto che si prefigge l'avvicinamento in maniera ludica dei bambini al mondo della sana alimentazione, prevede per ogni classe aderente un kit cartaceo per le lezioni in presenza e un kit digitale per le lezioni a distanza (Didattica Digitale Integrata o a Distanza) con materiali di supporto al percorso formativo dell'insegnante. Attraverso un libretto didattico, una locandina e un gioco da tavolo sull'argomento, si attualizza l'insegnamento delle discipline scientifiche, rendendole più stimolanti e avvincenti per i bambini. Il percorso didattico attraversa diversi argomenti quali: la Piramide Alimentare, la Dieta Mediterranea, l'importanza del gioco e dell'attività sportiva, i 5 pasti fondamentali della giornata, i principi nutritivi e interessanti approfondimenti su prodotti sani e genuini da aggiungere alla dieta dei bambini, con tematiche innovative e coinvolgenti.

All'interno di questo contesto Le Conserve della Nonna salirà in cattedra forte di un'esperienza storica e pluridecennale e di una vision da sempre basata su una proposta di prodotti genuini e salutaris in linea con le esigenze di benessere del proprio pubblico. Tra questi ricordiamo la linea di confetture capace di distinguersi negli ultimi anni per l'estrema qualità derivante dall'utilizzo di ingredienti 100% italiani come frutta italiana fresca di stagione lavorata appena raccolta e zucchero grezzo di barbabietola italiano da filiera certificata. Infine ricordiamo anche i Tubotti, un innovativo kit merenda che ha debuttato negli ultimi mesi sugli scaffali della Gdo interpretando in modo inedito il classico binomio pane e marmellata e proponendo al pubblico più giovane un'occasione di consumo tanto ludica quanto salutare.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

<https://gruppofini.it/>



L'impegno di Conserve della Nonna per l'educazione alimentare delle nuove generazioni

11 Novembre 2020 di BorderlineAgency

Lo storico brand del Gruppo Fini, da sempre sinonimo di qualità e autenticità delle ricette, è tra i principali sponsor di SALTAinBOCCA, progetto educativo che nel 2020-2021 coinvolgerà un totale di 75.000 bambini

Le Conserve della Nonna abbraccia e sostiene il futuro delle nuove generazioni. Lo storico brand del Gruppo Fini, specializzato in sughi, condimenti e confetture, sarà quest'anno insieme a

Madama Oliva, Pan Piuma e Lombardo Bikes **tra i principali sponsor di SALTAinBOCCA, percorso didattico nato per diffondere nelle scuole una cultura del benessere e della salute** e aiutare i bambini a prendere consapevolezza dell'importanza di una corretta e responsabile alimentazione correlata a una sana attività fisica. **Il progetto** ideato da NEWAYS, società di comunicazione e progetti educational, **è gratuito e coinvolgerà** nell'anno scolastico 2020-2021 circa 3.000 classi delle scuole primarie per un totale di 75.000 bambini.

Il progetto che si prefigge l'avvicinamento in maniera ludica dei bambini al mondo della **sana alimentazione**, prevede per ogni classe aderente un **kit cartaceo** per le lezioni in presenza e un **kit digitale** per le lezioni a distanza (**Didattica Digitale Integrata o a Distanza**) con materiali di supporto al percorso formativo dell'insegnante. Attraverso un libretto didattico, una locandina e un gioco da tavolo sull'argomento, si attualizza l'insegnamento delle discipline scientifiche, rendendole più stimolanti e avvincenti per i bambini. Il percorso didattico attraversa diversi argomenti quali: la **Piramide Alimentare**, la **Dieta Mediterranea**, l'importanza del **gioco** e dell'**attività sportiva**, i **5 pasti fondamentali** della giornata, i **principi nutritivi** e interessanti **approfondimenti su prodotti sani e genuini** da aggiungere alla dieta dei bambini, con tematiche innovative e coinvolgenti.

All'interno di questo contesto **Le Conserve della Nonna salirà in cattedra forte di un'esperienza storica e pluridecennale** e di una vision da sempre basata su una proposta di prodotti genuini e

salutari in linea con le esigenze di benessere del proprio pubblico. Tra questi **ricordiamo la linea di confetture** capace di distinguersi negli ultimi anni per l'estrema qualità derivante dall'utilizzo di ingredienti 100% italiani come frutta italiana fresca di stagione lavorata appena raccolta e zucchero grezzo di barbabietola italiano da filiera certificata. Infine ricordiamo anche i **Tubotti**, un innovativo kit merenda che ha debuttato negli ultimi mesi sugli scaffali della Gdo interpretando in modo inedito il classico binomio pane e marmellata e proponendo **al pubblico più giovane un'occasione di consumo tanto ludica quanto salutare**.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



[Home](#) » [Aziende](#) » [Alimentari](#)

L'impegno di Conserve della Nonna per l'educazione alimentare delle nuove generazioni

11/nov/2020 17:21:44 [Borderline Agency](#) [Contatta l'autore](#)

Lo storico brand del Gruppo Fini, da sempre sinonimo di qualità e autenticità delle ricette, è tra i principali sponsor di SALTAinBOCCA, progetto educativo che nel 2020-2021 coinvolgerà un totale di 75.000 bambini

Le Conserve della Nonna abbraccia e **sostiene il futuro delle nuove generazioni**. Lo storico brand del Gruppo Fini, specializzato in sughi, condimenti e confetture, sarà quest'anno insieme a Madama Oliva, Pan Piuma e Lombardo Bikes **tra i principali sponsor di SALTAinBOCCA, percorso didattico nato per diffondere nelle scuole una cultura del benessere e della salute** e aiutare i bambini a prendere consapevolezza dell'importanza di una corretta e responsabile alimentazione correlata a una sana attività fisica. **Il progetto** ideato da NEWAYS, società di comunicazione e progetti educational, **è gratuito e coinvolgerà** nell'anno scolastico 2020-2021 circa 3.000 classi delle scuole primarie per un totale di 75.000 bambini.

Il progetto che si prefigge l'avvicinamento in maniera ludica dei bambini al mondo della **sana alimentazione**, prevede per ogni classe aderente un **kit cartaceo** per le lezioni in presenza e un **kit digitale** per le lezioni a distanza (**Didattica Digitale Integrata o a Distanza**) con materiali di supporto al percorso formativo dell'insegnante. Attraverso un libretto didattico, una locandina e un gioco da tavolo sull'argomento, si attualizza l'insegnamento delle discipline scientifiche, rendendole più stimolanti e avvincenti per i bambini. Il percorso didattico attraversa diversi argomenti quali: la **Piramide Alimentare**, la **Dieta Mediterranea**, l'importanza del **gioco** e dell'**attività sportiva**, i **5 pasti fondamentali** della giornata, i **principi nutritivi** e interessanti **approfondimenti su prodotti sani e genuini** da aggiungere alla dieta dei bambini, con tematiche innovative e coinvolgenti.

All'interno di questo contesto **Le Conserve della Nonna salirà in cattedra forte di un'esperienza storica e pluridecennale** e di una vision da sempre basata su una proposta di prodotti genuini e salutari in linea con le esigenze di benessere del proprio pubblico. Tra questi **ricordiamo la linea di confetture** capace di distinguersi negli ultimi anni per l'estrema qualità derivante dall'utilizzo di ingredienti 100% italiani come frutta italiana fresca di stagione lavorata appena raccolta e zucchero grezzo di barbabietola italiano da filiera certificata. Infine ricordiamo anche i **Tubotti**, un innovativo kit merenda che ha debuttato negli ultimi mesi sugli scaffali della Gdo interpretando in modo inedito il classico binomio pane e marmellata e proponendo **al pubblico più giovane un'occasione di consumo tanto ludica quanto salutare**.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende](#) » Blog article: L'impegno di Conserve della Nonna per l'educazione alimentare delle nuove generazioni

L'impegno di Conserve della Nonna per l'educazione alimentare delle nuove generazioni

11 Novembre 2020 da [Borderline Agency](#)

Lo storico brand del Gruppo Fini, da sempre sinonimo di qualità e autenticità delle ricette, è tra i principali sponsor di SALTAinBOCCA, progetto educativo che nel 2020-2021 coinvolgerà un totale di 75.000 bambini

Le Conserve della Nonna abbraccia e **sostiene il futuro delle nuove generazioni**. Lo storico brand del Gruppo Fini, specializzato in sughi, condimenti e confetture, sarà quest'anno insieme a Madama Oliva, Pan Piuma e Lombardo Bikes **tra i principali sponsor di SALTAinBOCCA, percorso didattico nato per diffondere nelle scuole una cultura del benessere e della salute** e aiutare i bambini a prendere consapevolezza dell'importanza di una corretta e responsabile alimentazione correlata a una sana attività fisica. **Il progetto** ideato da NEWAYS, società di comunicazione e progetti educational, **è gratuito e coinvolgerà** nell'anno scolastico 2020-2021 circa 3.000 classi delle scuole primarie per un totale di 75.000 bambini.

Il progetto che si prefigge l'avvicinamento in maniera ludica dei bambini al mondo della **sana alimentazione**, prevede per ogni classe aderente un **kit cartaceo** per le lezioni in presenza e un **kit digitale** per le lezioni a distanza (**Didattica Digitale Integrata o a Distanza**) con materiali di supporto al percorso formativo dell'insegnante. Attraverso un libretto didattico, una locandina e un gioco da tavolo sull'argomento, si attualizza l'insegnamento delle discipline scientifiche, rendendole più stimolanti e avvincenti per i bambini. Il percorso didattico attraversa diversi argomenti quali: la **Piramide Alimentare**, la **Dieta Mediterranea**, l'importanza del **gioco** e dell'**attività sportiva**, i **5 pasti fondamentali** della giornata, i **principi nutritivi** e interessanti **approfondimenti su prodotti sani e genuini** da aggiungere alla dieta dei bambini, con tematiche innovative e coinvolgenti.

All'interno di questo contesto **Le Conserve della Nonna salirà in cattedra forte di un'esperienza storica e pluridecennale** e di una vision da sempre basata su una proposta di prodotti genuini e salutaris in linea con le esigenze di benessere del proprio pubblico. Tra questi **ricordiamo la linea di confetture** capace di distinguersi negli ultimi anni per l'estrema qualità derivante dall'utilizzo di ingredienti 100% italiani come frutta italiana fresca di stagione lavorata appena raccolta e zucchero grezzo di barbabietola italiano da filiera certificata. Infine ricordiamo anche i **Tubotti**, un innovativo kit merenda che ha debuttato negli ultimi mesi sugli scaffali della Gdo interpretando in modo inedito il classico binomio pane e marmellata e proponendo **al pubblico più giovane un'occasione di consumo tanto ludica quanto salutare**.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



L'impegno di Conserve della Nonna per l'educazione alimentare delle nuove generazioni

Lo storico brand del Gruppo Fini, da sempre sinonimo di qualità e autenticità delle ricette, è tra i principali sponsor di SALTAinBOCCA, progetto educativo che nel 2020-2021 coinvolgerà un totale di 75.000 bambini

Bologna, 11/11/2020 ([informazione.it - comunicati stampa - varie](#))

Le Conserve della Nonna abbraccia e sostiene il futuro delle nuove generazioni. Lo storico brand del Gruppo Fini, specializzato in sughi, condimenti e confetture, sarà quest'anno insieme a Madama Oliva, Pan Piuma e Lombardo Bikes tra i principali sponsor di SALTAinBOCCA, percorso didattico nato per diffondere nelle scuole una cultura del benessere e della salute e aiutare i bambini a prendere consapevolezza dell'importanza di una corretta e responsabile alimentazione correlata a una sana attività fisica. Il progetto ideato da NEWAYS, società di comunicazione e progetti educational, è gratuito e coinvolgerà nell'anno scolastico 2020-2021 circa 3.000 classi delle scuole primarie per un totale di 75.000 bambini.

Il progetto che si prefigge l'avvicinamento in maniera ludica dei bambini al mondo della sana alimentazione, prevede per ogni classe aderente un kit cartaceo per le lezioni in presenza e un kit digitale per le lezioni a distanza (Didattica Digitale Integrata o a Distanza) con materiali di supporto al percorso formativo dell'insegnante. Attraverso un libretto didattico, una locandina e un gioco da tavolo sull'argomento, si attualizza l'insegnamento delle discipline scientifiche, rendendole più stimolanti e avvincenti per i bambini. Il percorso didattico attraversa diversi argomenti quali: la Piramide Alimentare, la Dieta Mediterranea, l'importanza del gioco e dell'attività sportiva, i 5 pasti fondamentali della giornata, i principi nutritivi e interessanti approfondimenti su prodotti sani e genuini da aggiungere alla dieta dei bambini, con tematiche innovative e coinvolgenti.

7^a EDIZIONE
SALTA in BOCCA
PER UNA SANA ALIMENTAZIONE E CORRETTA ATTIVITÀ FISICA

All'interno di questo contesto Le Conserve della Nonna salirà in cattedra forte di un'esperienza storica e pluridecennale e di una vision da sempre basata su una proposta di prodotti genuini e salutarì in linea con le esigenze di benessere del proprio pubblico. Tra questi ricordiamo la linea di confetture capace di distinguersi negli ultimi anni per l'estrema qualità derivante dall'utilizzo di ingredienti 100% italiani come frutta italiana fresca di stagione lavorata appena raccolta e zucchero grezzo di barbabietola italiano da filiera certificata. Infine ricordiamo anche i Tubotti, un innovativo kit merenda che ha debuttato negli ultimi mesi sugli scaffali della Gdo interpretando in modo inedito il classico binomio pane e marmellata e proponendo al pubblico più giovane un'occasione di consumo tanto ludica quanto salutare.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://gruppoфини.it/>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

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

via Parisio 16

40137 Bologna

borderline@borderlineagency.com



L'impegno di Conserve della Nonna per l'educazione alimentare delle nuove generazioni

Pubblicata da: [Borderline](#) 1 minuto fa

Lo storico brand del Gruppo Fini, da sempre sinonimo di qualità e autenticità delle ricette, è tra i principali sponsor di SALTainBOCCA, progetto educativo che nel 2020-2021 coinvolgerà un totale di 75.000 bambini

Le Conserve della Nonna abbraccia e **sostiene il futuro delle nuove generazioni**. Lo storico brand del Gruppo Fini, specializzato in sughi, condimenti e confetture, sarà quest'anno insieme a Madama Oliva, Pan Piuma e Lombardo Bikes **tra i principali sponsor di SALTainBOCCA**, percorso didattico nato per diffondere nelle scuole una cultura del benessere e della salute e aiutare i bambini a prendere consapevolezza dell'importanza di una corretta e responsabile alimentazione correlata a una sana attività fisica. Il **progetto** ideato da NEWAYS, società di comunicazione e progetti educational, **è gratuito e coinvolgerà nell'anno scolastico 2020-2021 circa 3.000 classi delle scuole primarie** per un totale di 75.000 bambini.

Il progetto che si prefigge **l'avvicinamento in maniera ludica dei bambini al mondo della sana alimentazione**, prevede per ogni classe aderente un kit cartaceo per le lezioni in presenza e un kit digitale per le lezioni a distanza (Didattica Digitale Integrata o a Distanza) con materiali di supporto al percorso formativo dell'insegnante. Attraverso un libretto didattico, una locandina e un gioco da tavolo sull'argomento, si attualizza l'insegnamento delle discipline scientifiche, rendendole più stimolanti e avvincenti per i bambini. Il percorso didattico attraversa diversi argomenti quali: **la Piramide Alimentare, la Dieta Mediterranea, l'importanza del gioco e dell'attività sportiva, i 5 pasti fondamentali della giornata, i principi nutritivi e interessanti approfondimenti su prodotti sani e genuini** da aggiungere alla dieta dei bambini, con tematiche innovative e coinvolgenti.

All'interno di questo contesto **Le Conserve della Nonna salirà in cattedra forte di un'esperienza storica e pluridecennale** e di una vision da sempre basata su una proposta di prodotti genuini e salutari in linea con le esigenze di benessere del proprio pubblico. Tra questi ricordiamo **la linea di confetture** capace di distinguersi negli ultimi anni per l'estrema qualità derivante dall'utilizzo di ingredienti 100% italiani come frutta italiana fresca di stagione lavorata appena raccolta e zucchero grezzo di barbabietola italiano da filiera certificata. Infine ricordiamo anche i **Tubotti, un innovativo kit merenda** che ha debuttato negli ultimi mesi sugli scaffali della Gdo interpretando in modo inedito il classico binomio pane e marmellata e **proponendo al pubblico più giovane un'occasione di consumo tanto ludica quanto salutare**.

Il **Gruppo Fini SpA**, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > L'impegno di Conserve della Nonna per l'educazione alimentare delle nuove generazioni >

L'impegno di Conserve della Nonna per l'educazione alimentare delle nuove generazioni

11 Nov 2020 | Comunicati generici

Tags: educazione alimentare · educazione alimentare a scuola · Gruppo Fini · Le Conserve della Nonna · progetto scolastico SaltainBocca · saltainbocca

Lo storico brand del Gruppo Fini, da sempre sinonimo di qualità e autenticità delle ricette, è tra i principali sponsor di SALTAinBOCCA, progetto educativo che nel 2020-2021 coinvolgerà un totale di 75.000 bambini

Le Conserve della Nonna abbraccia e sostiene il futuro delle nuove generazioni. Lo storico brand del Gruppo Fini, specializzato in sughi, condimenti e confetture, sarà quest'anno insieme a Madama Oliva, Pan Piuma e Lombardo Bikes tra i principali sponsor di SALTAinBOCCA, percorso didattico nato per diffondere nelle scuole una cultura del benessere e della salute e aiutare i bambini a prendere consapevolezza dell'importanza di una corretta e responsabile alimentazione correlata a una sana attività fisica. Il progetto ideato da NEWAYS, società di comunicazione e progetti educational, è gratuito e coinvolgerà nell'anno scolastico 2020-2021 circa 3.000 classi delle scuole primarie per un totale di 75.000 bambini.

Il progetto che si prefigge l'avvicinamento in maniera ludica dei bambini al mondo della sana alimentazione, prevede per ogni classe aderente un kit cartaceo per le lezioni in presenza e un kit digitale per le lezioni a distanza (Didattica Digitale Integrata o a Distanza) con materiali di supporto al percorso formativo dell'insegnante. Attraverso un libretto didattico, una locandina e un gioco da tavolo sull'argomento, si attualizza l'insegnamento delle discipline scientifiche, rendendole più stimolanti e avvincenti per i bambini. Il percorso didattico attraversa diversi argomenti quali: la Piramide Alimentare, la Dieta Mediterranea, l'importanza del gioco e dell'attività sportiva, i 5 pasti fondamentali della giornata, i principi nutritivi e interessanti approfondimenti su prodotti sani e genuini da aggiungere alla dieta dei bambini, con tematiche innovative e coinvolgenti.

All'interno di questo contesto **Le Conserve della Nonna salirà in cattedra forte di un'esperienza storica e pluridecennale** e di una vision da sempre basata su una proposta di prodotti genuini e salutarie in linea con le esigenze di benessere del proprio pubblico. Tra questi ricordiamo la linea di confetture capace di distinguersi negli ultimi anni per l'estrema qualità derivante dall'utilizzo di ingredienti 100% italiani come frutta italiana fresca di stagione lavorata appena raccolta e zucchero grezzo di barbabietola italiano da filiera certificata. Infine ricordiamo anche i Tubotti, un innovativo kit merenda che ha debuttato negli ultimi mesi sugli scaffali della Gdo interpretando in modo inedito il classico binomio pane e marmellata e proponendo al pubblico più giovane un'occasione di consumo tanto ludica quanto salutare.

Il Gruppo Fini SpA, società a socio unico di proprietà 100% Holding Carisma, è una storica realtà produttiva dell'alimentare nel nostro Paese. La società è titolare dei marchi Fini, nato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini nel cuore dell'Emilia, e Le Conserve della Nonna, tradizionale realtà di Ravarino (MO). FINI è un marchio di pasta che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Le Conserve della Nonna, nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, offre sughi, condimenti e confetture preparate secondo metodi tradizionali, con la sicurezza di un grande gruppo industriale.



il latte

NEWS ABSTRACT EDITORIALI IMPIANTI PACKAGING TECNOLOGIA APPLICATA

Home > Tecnologia applicata > Generatori completi da quasi un secolo

Tecnologia applicata

Generatori completi da quasi un secolo

redazione 1 novembre 2020

181 0



Con i suoi 90 anni di esperienza, Mingazzini è ormai un punto di riferimento sicuro nella progettazione e nella realizzazione di soluzioni personalizzate per il settore agroalimentare.

Dal 1929 Mingazzini è un punto di riferimento per l'industria di processo alimentare. E l'affidabilità che il mercato internazionale riconosce sia alla professionalità dell'azienda sia alla qualità dei suoi prodotti rappresenta la sua vera identità. Gli oltre 10.000 generatori per uso industriale installati, che formano tra i parchi macchine più importanti a livello mondiale, riassumono bene l'impegno dell'impresa. Da sempre, la sua mission è focalizzata su qualità, efficienza e personalizzazione, perseguita seguendo nel proprio stabilimento produttivo di Parma tutte le fasi di sviluppo del prodotto con l'utilizzo delle più moderne tecnologie. A questo si aggiunge un'organizzazione produttiva flessibile e snella, studiata per ridurre sprechi e costi fissi e poter offrire prodotti più convenienti.



Il valore aggiunto di Mingazzini è una produzione realmente made in Italy. Tutti i prodotti possono essere customizzati secondo specifiche esigenze applicative e garantiscono robustezza. Affidabili nel tempo, partono da un livello tecnologico tale da consentire collaudi sistematici in linea durante tutte le

fasi della produzione. Altro valore imprescindibile è la qualità, certificata da enti terzi. Infatti, il Sistema di gestione della Qualità ha ottenuto la [certificazione](#) di conformità agli standard UNI EN ISO 9001 fin dal 2001 da parte di Lloyd's Register Quality Assurance.

Un'ulteriore conferma è il certificato di conformità che si basa sulla Garanzia Totale di Qualità della direttiva PED, ora direttiva 2014/68/UE (Certificato di Conformità basata sulla Garanzia Totale di Qualità con Controllo della Progettazione secondo modulo H1, di cui all'allegato III della direttiva 2014/68/UE), ottenuto fin dal 2002.



Generatore di vapore serie PB completo di economizzatore per rendimenti fino al 97,5%

Un vapore pulito...

Mingazzini si focalizza su generatori per uso industriale e tutto il necessario per la realizzazione e la gestione ideale di centrali termiche di qualunque dimensione, inclusi controllo e gestione da remoto ed esercizio senza supervisione continua per 24/72 ore. La personalizzazione di ogni impianto è totale, come per i generatori ad acqua surriscaldata con potenzialità fino a 17 MW (serie PB_HS), per esempio, e le caldaie a recupero dei fumi a valle degli impianti di cogenerazione o di processo (serie PAS). I generatori della serie PB caratterizzati da tre giri a fiamma passante, invece, coprono potenzialità da 2000 a 30.000 kg/h con pressioni di bollo da 12 a 25 barg. Mentre quelli della serie PVR a inversione di fiamma offrono potenzialità da 350 a 4000 kg/h con pressioni di bollo da 12 a 25 barg. A richiesta, con entrambe le serie è possibile ottenere pressioni più elevate. Nella gamma spiccano inoltre i generatori di vapore a tubi da fumo a recupero, di acqua surriscaldata, di calore a olio diatermico, produttori indiretti di vapore pulito, degasatori atmosferici e in pressione con capacità fino a 60 m³ e con pressioni di bollo fino a 10 bar, collettori di vapore collaudati PED, blow down vessels, serbatoi per acqua di alimento, addolcitori, impianti a osmosi.

... a risparmio energetico

Forte della lunga esperienza maturata direttamente sul campo, Mingazzini ha sviluppato una profonda conoscenza dei processi specifici dei più vari settori industriali utilizzatori di vapore, tra cui il lattiero-caseario e l'alimentare in generale. Quindi può offrire un servizio completo che si esplica anche in soluzioni personalizzate, al fine di ottimizzare gli investimenti di impianto e abbattere i consumi energetici. Tutti i prodotti, comprese le centrali termiche complete, possono essere forniti con la massima flessibilità per offrire al cliente un unico riferimento per progettazione e realizzazione. Un modo di lavorare che le ha consentito di aggiudicarsi importanti commesse come il recente ordine per due generatori di vapore, completi di installazione chiavi in mano, da parte di aziende come il Gruppo Fini, detentore dei celebri marchi Fini e Le Conserve della Nonna, e Greci Industria Alimentare. Una collaborazione tutta emiliana, che interessa lo stabilimento produttivo di Ravarino (MO) dove ha installato, per Le Conserve della Nonna, un generatore di vapore a fondo bagnato a tre giri di fumo modello PB150. Caratterizzato da focolare Fox, il generatore produce 15.000 kg/h di vapore con pressione di bollo di 12 bar ed è completo di accessori per funzionare senza presenza continua dell'operatore fino a 72 ore e di plc di supervisione. In termini di risparmio energetico, invece, il generatore è completo di economizzatore d'acciaio inox Aisi 304 per portare il rendimento fino al 97,5%. Il bruciatore di cui è dotato è di ultima generazione, a modulazione di fiamma, per gas metano low NOx con regolazione con camme elettronica e inverter e regolazione automatica O₂. L'abbinamento tra il bruciatore e l'ampio focolare del generatore permette di garantire emissioni in accordo con il DL 183/17 (NOx<100 mg/Nm³, CO <50 mg/Nm³).

L'impegno nella riduzione dell'impatto ambientale ha caratterizzato anche il progetto per lo stabilimento produttivo di Ravadese (PR) per Greci Industria Alimentare, in cui vi è stata l'installazione di un generatore di vapore a fondo bagnato a tre giri di fumo modello PB250. Anch'esso corredato di focolare Fox, produce 25.000 kg/h di vapore con pressione di bollo di 15 bar ed è completo di accessori per il funzionamento senza presenza continua dell'operatore fino a 72 ore e plc di supervisione. Il risparmio energetico è garantito dallo stesso tipo di economizzatore utilizzato nell'impianto di Ravarino. Così come uguale è il tipo di bruciatore abbinato al focolare del generatore.



MARK UP

MARKETING
& CONSUMI

PROTAGONISTI

QUADERNI

REAL ESTATE
& FRANCHISING

PHARMAL

NEWS I PIÙ VISTI LE OPINIONI EVENTI MAPPA DELLA DISTRIBUZIONE VIDEO PODCAST

Home > Dalle aziende > Pasta fresca Fini, un unico segreto: la tradizione

contenuto sponsorizzato

Pasta fresca Fini, un unico segreto: la tradizione

MARKUP 26 Novembre 2020



Nulla di complicato, al contrario tutto sembra molto semplice, soprattutto per chi l'ha assaggiata e non vuole rinunciare alla sua bontà. Gli ingredienti indispensabili per preparare la pasta fresca all'uovo sono solo due: **farina** e **uova fresche**. Così si preparava centinaia di anni fa nelle case contadine di tutta l'Emilia, e così continua a fare ancora oggi il **Gruppo Fini**, presso il pastificio di Ravarino, in provincia di Modena.

Farine 100% italiane e uova da galline allevate a terra

Da oltre cento anni la mission di Fini **parla di autenticità** e di fedeltà alla ricetta originale, portando sul mercato una pasta fresca che vede esclusivamente l'utilizzo di **farine** da grano tenero, **semole** da grano duro **100% italiane** e **uova da galline allevate a terra**. Utilizzare **solo farine italiane** significa garanzia indiscussa di qualità, maggior vicinanza alle fonti di approvvigionamento con considerevole risparmio in termini di consumo energetico e inquinamento, sostegno all'economia locale e a tutto l'indotto della filiera molitoria italiana, oggi più che mai un'indispensabile scelta di responsabilità economica oltre che sociale.

Abbracciare la causa del **benessere animale** significa, invece, riconoscere che anche le galline sono animali che hanno diritto ad una vita il più possibile "naturale", potendo espletare liberamente i comportamenti tipici della loro razza.

Tortellini Antica Ricetta 1912

Farine italiane e uova allevate a terra, ecco il segreto della pasta fresca di Fini, di una tradizione secolare che trova la sua massima espressione nei **tortellini Antica Ricetta 1912**.

Ripieni di prosciutto crudo, parmigiano reggiano Dop e mortadella, hanno un sapore tutto speciale, quello di una storia che rimane immutata da oltre 100 anni. **Piccoli e annodati come se fossero fatti a mano** e caratterizzati da una sfoglia ruvida e porosa, rispecchiano con fedeltà e sapienza la ricetta celebrata in tutto il mondo durante le vacanze natalizie, trovando la loro apoteosi nella classica cottura in brodo, anche se non si rivelano da meno se conditi con la panna o la crema di Parmigiano Reggiano.

Home > Dalle aziende > Le "Composte di Frutta" Le Conserve della Nonna tra qualità e...

contenuto sponsorizzato

Le "Composte di Frutta" Le Conserve della Nonna tra qualità e abbinamenti ricercati

MARKUP 6 Novembre 2020



Una collezione di composte dal sapore unico e seducente, dove la più buona frutta italiana si sposa con ingredienti ricercati e gustosi. Sono le "Composte di Frutta", la nuova linea de Le Conserve della Nonna, **una proposta gourmet** dedicata ad un pubblico attento alla selezione degli ingredienti e alla ricerca di prodotti salutistici e funzionali, ma anche e soprattutto gustosi e appaganti.

Sei combinazioni di gusto

Le composte di frutta Le Conserve della Nonna sono pensate per stupire e conquistare il consumatore attraverso 6 meravigliose combinazioni di gusto: Albicocca e Curcuma, Arancia e Zenzero, Arancia e Granella di Cacao, Pera e Cacao, Mela e Cannella, Fragola e Rabarbaro. Grazie a un'attenta attività di selezione e ricerca, **universi di sapori apparentemente lontani convergono con sapienza in un unico prodotto** regalando un'esperienza sensoriale intensa, coinvolgente e memorabile. In linea con la tradizione che contraddistingue Le Conserve della Nonna, le Composte di Frutta presentano inoltre **un contenuto salutare e genuino**, che vede l'utilizzo di soli zuccheri della frutta (da dattero), l'assenza di aromi, conservanti, coloranti e processi chimici capaci di alterare la composizione originaria del prodotto.

Un packaging premium

A impreziosire la referenza è il **vaso premium** che riprende l'iconico motivo a quadretti bianchi e rossi, un packaging che è **omaggio all'artigianalità**, al sapere tramandato di generazione in generazione, valori che orientano da sempre l'attività de Le Conserve della Nonna.

Una scelta di packaging originale e innovativa quanto il suo contenuto: un **vaso prezioso, premium**, impattante a scaffale, con etichetta trasparente che comunica il gusto in modo immediato e rende il colore della composta protagonista.

Il Natale ai tempi del Covid

Risparmiare per il pranzo si può Menu per sei anche sotto i 50 euro

Siamo andati a scuriosare sugli scaffali dei supermercati, ecco quattro proposte per le Festività Dall'antipasto al dolce (vino e spumante compreso) offerte convenienti alla portata di tutti

VIAREGGIO

Un pranzo di Natale per sei persone a meno di 50 euro? Si può. Basta vedere le offerte di 4 supermercati in città per rendersene conto. Esselunga, Coop, Conad e Penny Market. E combinare alcuni menù, quanto mai utili visti i Dpcm che ci costringeranno a trascorrere la festa in una casa. Alcune proposte? Eccole, le abbiamo selezionate per voi. All'Esselunga in via Aurelia pranzo incentrato sulla carne. Come antipasto patatine Pringles da 175 grammi a 4,44 euro e due barattoli di olive verdi Esselunga da 250 grammi (2,46 euro). Primo: due confezioni di tortellini di carne Top Esselunga, 500 grammi l'una, a 5,18 euro. Cappone nostrano a 9,58 euro per due chili.

Come contorno insalata julienne Naturama due buste a 2,36 euro. Per i dolci panettone classico Maina 1 kilo a 2,99 euro. In più tre confezioni da due pezzi di cannoli siciliani a 8,07. Per riempire i calici invece un Moscato spumante Torrevilla a 2,99 e un Chianti classico Docg Giulio de' Medici a 4,77. Il tutto per un totale di **42,84 euro**.

Alla Coop in via Santa Maria Goretti tra le varie offerte si combina bene un menù sempre di carne, ma con qualche variazione. Intanto per antipasto l'Aperifre-

sco sei confezioni da 100 grammi ciascuna di Camoscio d'oro a 8,94 euro. Passando ai primi piatti, tortelloni pasta fresca Rossi (4,49 per un kilo), due buste di parmigiano grattugiato a 7,18 e tre confezioni di burro Parmareggio a 3,81. Poi due cotechini Fini a 6,58 e tre barattoli di legumi Le conserve della nonna di vari tipi e grammatura a 2,55. Cavallucci Antica Pasticceria Masoni 400 grammi 1,99 euro e panettone con gocce di cioccolato Paluani 2,99 come dolci.

Nei bicchieri, vino rosso Santa Cristina a 4,99 euro e spumante prosecco doc rosè millesimo Villa Folini a 3,99. **Totale: 47,51.**

Terza tappa alla Conad in via Pisana. Qui invece un menù a base di pesce. Come antipasti con sei etti di insalata di mare a 11,7 euro. Di primo invece un kilo di vongole veraci a 11,90 euro con due confezioni di spaghetti Barilla da 500 grammi (1,10 euro). Passando al secondo, due orate Conad allevate in Italia (tra i 300 e i 600 grammi circa) a

15,8 euro. Di contorno patate a pasta gialla (1,48 confezione da due chili). Immancabili i dolci con pandoro Bauli a 2,98 euro e barretta di tartufone a 1,65. Vino: Ribolla gialla Anselmi a 6,60 e spumante sweet edition Cinzano a 2,45. **Per un totale di 56,19 euro.** Ultima tappa al Penny Market. Anche qui pranzo di pesce. Come antipasto pane per tramezzini Penny (1,98 euro due confezioni) con sei confezioni di salmone affumicato scozzese (19,14 euro) burro Valbontà a

4,47 euro. In più tre confezioni di arachidi (2,97). Di primo un kilo di pasta Barilla a 0,99 con panna Chef al salmone (tre confezioni a 5,97). Secondo: fritto misto pastellato a 4,58 (900 grammi) e mozzarelle impanate 3,38. Dolce: panettone al cioccolato a 2,99 e come bevande prosecco extra dry a 2,49 euro e Chardonnay metodo classico a 4,19. **Totale: 53,15 euro.** Che dire, a questo punto... buon appetito e buon Natale!

Alice Gugliantini

L'INDAGINE

**Abbiamo messo
prezzi a confronto
tra Esselunga,
Coop, Conad
e Penny Market**



In tempi di restrizioni, almeno al cibo non si rinuncia: giorni di spesa per cenare e pranzo di Natale



QUOTIDIANO.NET

Risparmiare per il pranzo si può. Menu per sei anche sotto i 50 euro

LINK: <https://www.lanazione.it/viareggio/cronaca/risparmiare-per-il-pranzo-si-pu%C3%B2-menu-per-sei-anche-sotto-i-50-euro-1.5844388>



Risparmiare Per Il Pranzo Si... Risparmiare per il pranzo si può. Menu per sei anche sotto i 50 euro Siamo andati a scuriosare sugli scaffali dei supermercati, ecco quattro proposte per le Festività. Dall'antipasto al dolce (vino e spumante compreso) offerte convenienti alla portata di tutti Pubblicato il 23 dicembre 2020 Invia tramite email In tempi di restrizioni, almeno al cibo non si rinuncia: giorni di spesa per cenone e pranzo di Natale Viareggio, 23 dicembre 2020 - Un pranzo di Natale per sei persone a meno di 50 euro? Si può. Basta vedere le offerte di 4 supermercati in città per rendersene conto. Esselunga, Coop, Conad e Penny Market. E combinare alcuni menù, quanto mai utili visti i Dpcm che ci costringereanno a trascorrere la festa in una casa. Alcune proposte? Eccole, le abbiamo selezionate per voi. All'Esselunga in via Aurelia pranzo incentrato sulla

carne. Come antipasto patatine Pringles da 175 grammi a 4,44 euro e due barattoli di olive verdi Esselunga da 250 grammi (2,46 euro). Primo: due confezioni di tortellini di carne... Viareggio, 23 dicembre 2020 - Un pranzo di Natale per sei persone a meno di 50 euro? Si può. Basta vedere le offerte di 4 supermercati in città per rendersene conto. Esselunga, Coop, Conad e Penny Market. E combinare alcuni menù, quanto mai utili visti i Dpcm che ci costringereanno a trascorrere la festa in una casa. Alcune proposte? Eccole, le abbiamo selezionate per voi. All'Esselunga in via Aurelia pranzo incentrato sulla carne. Come antipasto patatine Pringles da 175 grammi a 4,44 euro e due barattoli di olive verdi Esselunga da 250 grammi (2,46 euro). Primo: due confezioni di tortellini di carne Top Esselunga, 500 grammi l'una, a 5,18 euro. Cappone nostrano a 9,58 euro per due chili. Come contorno insalata julienne Naturama due buste a 2,36 euro. Per i dolci panettone classico Maina 1 kilo a 2,99 euro. In più tre confezioni da due pezzi di cannoli siciliani a 8,07. Per riempire

i calici invece un Moscato spumante Torrevilla a 2,99 e un Chianti classico Docg Giulio de' Medici a 4,77. Il tutto per un totale di 42,84 euro. Alla Coop in via Santa Maria Goretti tra le varie offerte si combina bene un menù sempre di carne, ma con qualche variazione. Intanto per antipasto l'Aperifresco sei confezioni da 100 grammi ciascuna di Camoscio d'oro a 8,94 euro. Passando ai primi piatti, tortelloni pasta fresca Rossi (4,49 per un kilo), due buste di parmigiano grattugiato a 7,18 e tre confezioni di burro Parmareggio a 3,81. Poi due cotechini Fini a 6,58 e tre barattoli di legumi Le conserve della nonna di vari tipi e grammatura a 2,55. Cavallucci Antica Pasticceria Masoni 400 grammi 1,99 euro e panettone con gocce di cioccolato Paluani 2,99 come dolci. Nei bicchieri, vino rosso Santa Cristina a 4,99 euro e spumante prosecco doc rosé millesimo Villa Folini a 3,99. Totale: 47,51. Terza tappa alla Conad in via Pisana. Qui invece un menù a base di pesce. Come antipasti con sei etti di insalata di mare a 11,7 euro. Di primo invece un kilo di vongole veraci a 11,90 euro con due confezioni di spaghetti

Barilla da 500 grammi (1,10 euro). Passando al secondo, due orate Conad allevate in Italia (tra i 300 e i 600 grammi circa) a 15,8 euro. Di contorno patate a pasta gialla (1,48 confezione da due chili). Immancabili i dolci con pandoro Bauli a 2,98 euro e barretta di tartufone a 1,65. Vino: Ribolla gialla Anselmi a 6,60 e spumante sweet edition Cinzano a 2,45. Per un totale di 56,19 euro. Ultima tappa al Penny Market. Anche qui pranzo di pesce. Come antipasto pane per tramezzini Penny (1,98 euro due confezioni) con sei confezioni di salmone affumicato scozzese (19,14 euro) burro Valbontà a 4,47 euro. In più tre confezioni di arachidi (2,97). Di primo un kilo di pasta Barilla a 0,99 con panna Chef al salmone (tre confezioni a 5,97). Secondo: fritto misto pastellato a 4,58 (900 grammi) e mozzarelle impanate 3,38. Dolce: panettone al cioccolato a 2,99 e come bevande prosecco extra dry a 2,49 euro e Chardonnay metodo classico a 4,19. Totale: 53,15 euro. Che dire, a questo punto... buon appetito e buon Natale! Alice Gugliantini

Home > News > Classifica migliori e peggiori passate di pomodoro le più scatenate è FAMOSISSIMA

Classifica migliori e peggiori passate di pomodoro: la più scadente è FAMOSISSIMA

Di Marcus Navajo - 21/12/2020

CONDIVIDI



CONSEGNA GRATUITA
Solo al 2012 nelle tue città, con
gli ordini 50€ su Carrefour.it

SCOPRI DI PIÙ

Scopriamo quali sono le migliori passate di pomodoro in commercio: sapore, presenza di muffe, pesticidi e non solo. La lista delle marche.



**Passata di pomodoro
Classifica migliori marche**

La passata di pomodoro è un ingrediente basilare nella cucina italiana: fondamentale per cucinare deliziose ricette tradizionali e non.

In commercio le marche di passata di pomodoro sono moltissime, scopriamo grazie ad un'indagine di AltroConsumo quali sono quelle migliori e quali le peggiori.

Passata di pomodoro, indagine AltroConsumo

Il pomodoro non manca mai nelle cucine degli italiani e la passata di pomodoro soprattutto è un ingrediente fondamentale, non possiamo proprio farne a meno: lasagna, fettuccine, pizza, spezzatino e molte altre deliziose ricette hanno alla base l'uso di questo ingrediente.

Un'indagine di mercato ha rivelato che poco più del 60% di conserve sul mercato è a base di pomodoro. AltroConsumo ha esaminato la qualità, la presenza o meno di pesticidi e muffe, la pulizia, la quantità di sale presente e non solo di 23 diverse passate di pomodoro. Anche il gusto e il sapore della passata sono stati tenuti in considerazione lasciando che i consumatori potessero esprimersi con un giudizio.

Una classifica è stata quindi stilata per evidenziare quali sono le migliori passate di pomodoro in commercio e quali le peggiori.

La passata di pomodoro che ha vinto il titolo "Migliore del test" è quella del marchio **Le Conserve della Nonna**. Questo marchio ha ottenuto il massimo punteggio da parte dei consumatori all'assaggio e le analisi hanno confermato che la qualità del prodotto è conforme alla legge e davvero molto buono. L'unica nota leggermente penalizzante è il prezzo, risulta essere una delle più care al momento in commercio.

La passata di pomodoro fresco **De Rica** ha conquistato il secondo posto in classifica seguita subito dopo dalla passata **Pomì** che è stata giudicata globalmente buona da esperti e consumatori.

Scalando ulteriormente le posizioni arriviamo alle passate che si sono aggiudicate il titolo di "Miglior Acquisto". Ci sono la passata **Pummarò Corposa di Star** e la passata **Delizie**

Campagnole della Divella. Entrambe hanno passato a buoni voti le analisi e soprattutto sono vendute ad un prezzo molto conveniente. Tra le passate di pomodoro etichettate di buona qualità ritroviamo anche la **Santa Rosa**, la **Cirio** e la **Mutti**.

Le passate di pomodoro in fondo alla classifica

Nessuna passata di pomodoro ha ricevuto una bocciatura oppure un'insufficienza in termini di qualità. Ci sono però certamente alcune marche in fondo alla classifica che hanno ricevuto un giudizio solo sufficiente. Tra queste c'è la passata di pomodoro **Delizie dal Sole** di Eurospin. Il marchio è stato al centro di una bufera di polemiche per le aste al doppio ribasso ma non distanti da questo troviamo anche due marchi bio costosi: **Alce Nero** e **Libera Terra**.

La passata **Petti** si trova nella parte bassa della classifica nonostante l'anno scorso fosse tra le migliori. L'analisi organolettica di quest'anno è stata più deludente, la giustificazione risiede in un probabile cambio di materia prima a causa dell'andamento stagionale.

SCATTIDIGUSTO

Home > Shopping > Supermercati e discount: chi si nasconde dietro i prodotti che compriamo



Shopping

Supermercati e discount: chi si nasconde dietro i prodotti che compriamo

Scoprire chi realizza i prodotti a marchio del distributore per le principali insegne della Gdo, consente di capire cosa ci mettiamo in casa e di fare buoni affari

Di Nico Cristiani - 22 Dicembre 2020

Tempo di lettura: 6 minuti

Chi si nasconde dietro i prodotti che si comprano nei **supermercati** e nei **discount**? Da dove viene la pasta **Esselunga**? Chi produce l'olio **Conad**? E il pomodoro **Coop**? Chi è il vero produttore del prosciutto **Eurospin**?

Panettone Fiasconaro ORO VERDE con crema di Pistacchio, ecco la migliore offerta di oggi su [amazon](#)

State per saperlo. Anche perché i **prodotti a marchio del distributore**, come li chiamano (se preferite "MMD" oppure "private label"), sono un business sempre più rilevante. Valore 11 miliardi di euro nel 2019, secondo stime IRI.

Un successo condiviso con le **linee premium** delle diverse insegne. "Fior Fiore" Coop, "Sapori e Dintorni" Conad, "Top" Esselunga, "Deluxe" Lidl, "Le nostre stelle" Eurospin sono famiglie di prodotti che includono **specialità regionali spesso DOP e IGP**, paste artigianali, dolci, salumi. Capaci di avvicinare alla spesa nei supermercati e nei discount anche palati più esigenti.

Con il successo di questi prodotti cresce anche la curiosità di sapere chi realizza davvero gli alimenti che acquistiamo sotto le insegne di supermercati e discount. Sorpresa: spesso sono le grandi marche. **Balocco produce biscotti per Lidl, Colussi fette biscottate per Coop, Orogel confetture per Eurospin, Maina panettoni per Esselunga.**

Una volontà da parte delle aziende di differenziare canali di vendita e posizionamento sul mercato che rende possibile fare **buoni affari**. Spesso nei supermercati si possono portare a casa **prodotti di qualità a prezzi convenienti**.

Scopriamo dunque, con tanto di link ai vari siti, chi realizza davvero i prodotti che si comprano nelle insegne più diffuse della grande distribuzione. Usando come primo esempio due prodotti di stringente attualità: **panettone** e **pandoro**.

Supermercati: Esselunga



Il vero produttore del panettone e dei dolci natalizi "Le Grazie" per la catena di supermercati nata a Milano è **Maina**. Nata nel 1964 a Torino come piccolo laboratorio di pasticceria, oggi l'azienda sforna oltre 26 milioni di dolci da ricorrenza (panettoni, pandoro, colombe e torte).

Altri prodotti

- Biscotti - **Galbusera** di Cosio Valtellino (SO)
- Grissini - **GrissinBon** di Sant'Illario d'Enza (RE)
- Cereali e legumi secchi - **Pedon** di Colceresa (VI)
- Pelati e passata di pomodoro - **La doria** di Anagni (SA)
- Succhi di frutta - **Conserva Italia** di San Lazzaro di Savena (BO)
- Maionese - **Formec Biffi** di San Rocco al Porto (Lodi)

Discount: Lidl



A produrre panettoni e pandori con il marchio "Favorina", adottato dal discount tedesco per i suoi lievitati, è **Bauli**. Laboratorio di pasticceria aperto nel 1922 a Verona, oggi, anche grazie ad acquisizioni di marchi storici italiani quali Motta, Doria, Bistefani e Alemagna, l'azienda ha chiuso l'ultimo bilancio con un utile netto di 6 milioni di euro.

Altri prodotti

- Grissini Certossa - **GrissinBon** di Sant'Illario d'Enza (RE)
- Cracker Certossa - **Crich** di Zenson di Piave (Tv)
- Savoiardi - **Vicenzi** di San Giovanni Lupatoto (Vr)
- Grappa - **Bonollo** di Mestrino (Pd)
- Wurstel - **Beretta** (Wuber) di Trezzo sull'Adda (Mi)
- Tomino classico "Italianno" - **Caseificio Longo** di Rivarolo Canavese (To)



- Gorgonzola "Italiomo" – **Igor** di Cameri (No)
- Prosciutto di Parma – **Terre Ducali** di Lesignano de Bagni (Pr)
- Piadina romagnola "Italiomo" – **Piada d'oro** di Saludecio (Rm)
- Tortellini bolognesi "Italiomo" – **Armando De Angelis** di Villafranca (Vr)
- Pasta di Gragnano "Italiomo" – **Pasta Liguori** di Gragnano (Na)
- Fettuccine di Campofilone "Italiomo" – **Marcuzzi** di Campofilone (Fm)
- Pizzoccheri della Valtellina "Italiomo" – **Pastificio di Chiavenna** di Prata Camportaccio (So)
- Salsa di pomodoro datterino – **Gustibus Alimentari** di Assoro (En)
- Biscotti "Realforno" – **Balocco** di Fossano (Cn)

Supermercati: Conad



Panettoni e pandori: Conad non si fa mancare niente coinvolgendo due note aziende dolciarie italiane: Paluani e Vergani. Bottega artigiana aperta nel 1944, **Vergani** oggi è l'unica industria del panettone a Milano. La produzione arriva a 600.000 panettoni l'anno. Nel 1968 l'attuale proprietà rileva la **Paluani** Spa di Villafranca di Verona. Oggi l'industria dolciaria è arrivata a un fatturato di 58 milioni di euro.

Altri prodotti

- Legumi e verdure in scatola – **Conservas Italia** di San Lazzaro di Savena (BO)
- Biscotti – **Crich** di Zenson di Piave (Tv)
- Savoiard e Amaretti – **Vicenzi** di San Giovanni Lupatoto (Vr)
- Hamburger di prosciutto cotto – **Casa Modena** di Modena
- Brioche – **FBF** (Bauli) di Romanengo (Vr)
- Maionese – **Formac Biffi** di San Rocco al Porto (Lodi)
- Fette Biscottate – **Grissin Bon** di Sant'Illario d'Enza (RE)
- Burro – **Parmareggio** di Montecavallo di Quattro Castella (Re)
- Olio d'oliva – **Farchioni** di Giano dell'Umbria (Pg)
- **Marmellata "Sapori e Dintorni" – Le Conserve della Nonna di Ravarino (Mo)**
- Speck Alto Adige IGP – **Recla** di Silandro (Bz)
- Datterino giallo Piana del Sele "Sapori e Dintorni" – **Finagricola** di Battipaglia (Sa)
- Canestrelli liguri "Sapori e Dintorni" – **Biscottificio Grondona** di Genova
- Squacquerone "Sapori e Dintorni" – **Caseificio Comellini** di Castel S. Pietro Terme (Bo)
- Peperoncini di Calabria tritati "Sapori e Dintorni" – **Delizie di Calabria** di Catanzaro
- Malloreddus sardi "Sapori e Dintorni" – **Pastificio Tanda & Spada** di Sassari

Coop



È sempre Maina, l'azienda dolciaria di Fossano, in provincia di Cuneo a realizzare panettoni e pandori per Coop.

Altri prodotti

- Fette biscottate – **Colussi** di Torgiano (Pg)
- Pasta di Gragnano "Fior Fiore" – **Pastai Gragnanesi** di Gragnano (Na)
- Pizza surgelata – **ItalPizza** di San Donnino (Mo)
- Birra – **Fabbrica in Pedavena** di Pedavena (Bl)
- Pasta "Antichi Poderi Toscani" – **Pastificio Morelli** di San Romano (Pi)
- Wurstel – **Beretta** (Wuber) di Trezzo sull'Adda (Mi)
- Biscotti e cracker – **Galbusera** di Cosio Valtellino (SO)
- Pop Corn e Patatine – **Pata** di Castiglione delle Stiviere (Mn)
- Patatine Fritte – **Pizzoli** di Budrio (Bo)

Eurospin



A produrre il panettone e gli altri lievitati della linea "Duca Moscati" è ancora la Paluani di Villafranca, come per Coop.

Altri prodotti

Panettone Fiasconaro ORO VERDE con crema di Pistacchio, ecco la migliore offerta di oggi su [amazon](#)

- Confetture "Le nostre stelle" – **Orogel** di Cesena
- Croissant e merendine "Dolciando & Dolciando" – **Bauli** di Castel d'Azzano (Vr)
- Culatello di Zibello DOP – **Arca Gualerzi** di Pilastro di Langhirano (Pr)
- Porcini secchi "extra" – **Primizie Food** di Torrebelficino (Vi)



- Miele "Le nostre stelle" – *Conapi di Monterenzio (Bo)*
- Salsa di pomodoro datterino – *Gustibus Alimentari di Assoro (En)*
- Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi – *Parmareggio di Montecavolo di Quattro Castella (Re)*
- Pasta di Gragnano – *Il vecchio pastificio di Gragnano di Gragnano (Na)*
- Pizza surgelata – *Roncadin di Menduni (Pn)*
- Yogurt "Le nostre stelle" – *Latteria Sociale Merano di Merano (Bz)*
- Mortadella in vaschetta – *Fiorucci di Pomezia (Rm)*
- Biscotti Krumiri – *Bistefani di Castel d'Azzano (Vr)*
- Pecorino Toscano DOP stagionato – *Rocca Toscana Formaggi di Roccastrada (Gr)*
- Birra Lucilla – *Amarcord di Apecchio (Pu)*
- Biscotti krumiri – *Brusa di Biella*

