



GRUPPO FINI

A MODENA, IN ITALIA, IL CIBO HA UNA STORIA DA RACCONTARE!

QUANDO SI PARLA DI CIBO NON SI PUÒ NON ESSERE AFFASCINATI DALLA STORIA DEL GRUPPO FINI, IMPORTANTE REALTÀ INDUSTRIALE DEL SETTORE ALIMENTARE, CHE, NEI SUOI PRODOTTI RACCHIUDE IL MEGLIO DELLA PASSIONE E DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANE. TRADIZIONE INIZIATA NEL 1912 E TUTT'ORA IN CONTINUA EVOLUZIONE, GUIDATA DA UNA MISSION AZIENDALE MOLTO SEMPLICE, RACCHIUSA IN TRE PAROLE: NON SOLO BUONO. PERCHÉ, QUANDO SI PARLA DI CIBO, BUONO NON È SUFFICIENTE. PER L'IMBALLAGGIO SECONDARIO DEI PRODOTTI A MARCHIO "LE CONSERVE DELLA NONNA", L'AZIENDA MODENESE HA SCELTO UNA FARDELLATRICE A FILM TERMORETRAIBILE SMI DELLA SERIE CSK ERGON, ADATTA A CONFEZIONARE UNA GRANDISSIMA VARIETÀ DI BOTTIGLIE E VASETTI DI VETRO IN SOLO FILM, FALDA+FILM E VASSOIO+FILM.

➔ SETTORE ALIMENTARE – CONSERVE

GRUPPO FINI S.P.A.
Ravarino (Modena), Italia
gruppofini.it

➔ Fardellatrice CSK 50 T ERGON e nastri trasportatori

VIDEO



GEO LOCATION

NON SOLO BUONO

LA TRADIZIONE DEI CIBI FATTI IN CASA

Quando si tratta di buon cibo, L'Emilia Romagna è certamente una delle regioni italiane più note anche all'estero. In Emilia Romagna il cibo è sinonimo di famiglia, amici, ricordi di casa. È convivialità e buonumore. È l'immagine delle nonne che tirano la sfoglia e di ricordi dell'infanzia, di pomeriggi trascorsi a chiudere i tortellini girandoli sul dito. Il cibo è anche lavoro, passione, dedizione e vocazione. È l'espressione e l'orgoglio di essere italiani, di vivere l'Italia e di raccontarla all'estero. È per tutti questi motivi che, nel mondo, Modena è sinonimo di buona tavola. È una delle province italiane più ricche di prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e a Indicazione Geografica Protetta (IGP). Non a caso, a Modena ha sede una grande realtà produttiva del settore alimentare: il Gruppo Fini SpA, società 100% italiana, titolare dei marchi Fini, Le Conserve della Nonna e Mastri Pastai Bettini, che rappresentano l'espressione della cultura e del territorio emiliani, della passione per

i prodotti della tradizione gastronomica italiana e dell'amore per le eccellenze culinarie. Il Gruppo Fini, tra i leader italiani nella produzione di pasta fresca, occupa un ruolo importante anche nel settore delle conserve, grazie al marchio "Le Conserve della Nonna", una realtà italiana che crede nella semplicità dei prodotti e utilizza procedimenti naturali. Nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, l'azienda offre sughi, condimenti e confetture, preparate secondo metodi tradizionali usando processi industriali accuratamente controllati e organizzati per garantire la massima qualità dei prodotti.

Il marchio Le Conserve della Nonna propone oltre 150 prodotti, che vanno dalla colazione alla cena, dal dolce al salato. Le linee spaziano dalle passate alle salse, dai pesti ai sughi con pomodoro raccolto esclusivamente in Emilia-Romagna, oltre ad una vasta scelta di legumi, semplici o ricettati, creme vegetali spalmabili, confetture e proposte di vegetali sottolio. Completano il quadro le referenze biologiche.



SENSAZIONE DI... CASA!

IL SEGRETO DI TANTA BONTÀ

Il processo industriale alla base della produzione dei cibi a marchio "Conserve della Nonna" è organizzato principalmente secondo i valori della tradizione culinaria locale, della semplicità delle ricette e della qualità indiscutibile delle materie prime lavorate appena raccolte.

La produzione aziendale si basa infatti sul concetto della stagionalità, come avviene per qualsiasi preparazione artigianale.

È sufficiente osservare il prodotto finito, sia esso un vasetto di marmellata o una bottiglia di passata di pomodoro, per avere la sensazione di... casa! Un richiamo irresistibile ai pranzi sani e semplici, frutto di grande attenzione e dedizione, e il desiderio di mangiare in compagnia, così come volevano le nostre nonne, perché più si era in tavola, più felicità aleggiava nell'aria.

CIBO SANO E SEMPLICE

Le confetture prodotte dal marchio Le Conserve della nonna contengono altissime percentuali di frutta di prima scelta, tra le più alte del mercato. Ogni vasetto contiene frutta italiana e zucchero proveniente da agricoltura sostenibile.

La produzione della confettura segue un processo di lavorazione naturale, così come facevano le nostre nonne, così fanno anche a Ravarino: si aspetta con pazienza per ottenere una consistenza tipica delle confetture fatte in casa!

La qualità viene garantita dai controlli molto severi, grazie a macchinari appositi che analizzano il prodotto nelle varie fasi. Il risultato è un prodotto sano, senza glutine e dal sapore irresistibile.



➔ RICETTE SEMPLICI COME FATTE IN CASA

Oltre 150 prodotti, che vanno dalla colazione alla cena, dal dolce al salato: Le linee spaziano da passate, salse, pesti e sughi, confetture di frutta, salse per condimenti e contorni dedicati ai secondi piatti, legumi e frutta sciropata.

La gamma di prodotti Conserve della Nonna si arricchisce anno dopo anno di nuove ricette per offrire ai consumatori una selezione di prodotti per ogni occasione e in grado di soddisfare ogni gusto, come la nuova conserva alla pera dell'Emilia Romagna IGP.

Il prodotto è pensato per esaltare uno dei frutti più rappresentativi della regione e, quando l'eccellenza incontra l'eccellenza il risultato non può che essere straordinario.



GRUPPO FINI

Il Gruppo Fini SpA, società 100% italiana di proprietà di Holding Carisma, è una grande realtà produttiva con sede a Ravarino (Modena), nel cuore dell'Emilia Romagna. La società è titolare dei marchi Fini, fondato nel 1912 ad opera di Telesforo Fini, Le Conserve della Nonna, storica realtà di Ravarino (Modena), e Mastri Pastai Bettini, brand acquisito nel 2021. FINI è il marchio di pasta fresca ripiena, che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Il marchio Fini nasce dai saperi e dai sapori di una tradizione gastronomica antica, ma che si rinnova continuamente. Solo così mangiamo ogni giorno qualcosa di non solo buono, ma che ha anche una storia da raccontare. Nel moderno stabilimento di Ravarino, l'azienda produce una pasta fresca premium unica: ruvida e porosa. La sfoglia dal colore giallo dorato evidenzia la presenza equilibrata e la freschezza dei due ingredienti primari: le uova da galline allevate a terra e la farina 100% italiana. Le Conserve della Nonna nasce nel 1973 sempre a Ravarino, una terra ricca di valori e di tradizioni italiane tramandate sulle nostre tavole generazione dopo generazione. Nella vasta gamma di passate, sughi, condimenti e confetture, il "brand" racchiude l'esperienza, la genuinità e la passione artigianali armoniosamente abbinate all'efficienza e alla complessità dei processi industriali.



➔ L'IMPEGNO DI FINI PER L'AMBIENTE

Il Gruppo Fini da anni persegue l'obiettivo della sostenibilità ambientale delle proprie attività attraverso l'egida della propria missione aziendale, "Non Solo Buono", che mette al centro il cibo e la sua bontà come risultato di un processo di produzione sicuro e controllato. L'intera filiera è coinvolta nella "mission", dalla scelta delle materie prime del territorio, per le quali avviene un'attenta selezione della filiera, fino alla produzione e all'utilizzo di imballaggi largamente riciclabili, senza dimenticare l'utilizzo di energia pulita grazie agli impianti fotovoltaici installati in azienda, che permettono di ridurre drasticamente le emissioni di CO2 e ottimizzare la produzione. Anche SMI ha sposato l'obiettivo della sostenibilità, progettando impianti di imballaggio come la confezionatrice della serie CSK ERGON installata nello stabilimento modenese del Gruppo Fini, che vanta soluzioni tecniche d'avanguardia nel campo del risparmio energetico e del rispetto per l'ambiente.

LE PRINCIPALI TAPPE DELLA CRESCITA AZIENDALE

La storia del Gruppo Fini comincia nel 1912 in Corso Canalchiario, nel cuore di Modena, quando Telesforo Fini inaugura il proprio negozio di alimentari, una tradizionale bottega di specialità emiliane. Era ancora presto per parlare di azienda, ma da quella piccola attività cittadina è nato il marchio Fini, che in pochi decenni è diventato sinonimo di pasta fresca ripiena di qualità e ha dato vita ad una grande produzione alimentare italiana. Un'azienda secolare che ha vissuto alterne vicende, ma che ha saputo confermare la propria identità e progettare il proprio sviluppo restando a Modena. A differenza di numerose altre realtà del settore alimentare italiano acquisite da investitori stranieri, il Gruppo Fini scrive



una storia a lieto fine grazie alla lungimiranza e all'impegno di una gestione imprenditoriale italiana che vede nell'italianità un valore imprescindibile per mantenere la qualità della tradizione e per lo sviluppo futuro. Negli anni a venire vengono effettuati diversi investimenti per valorizzare il potenziale dell'azienda, tra gli interventi più importanti ricordiamo quello di 6,5 milioni di euro realizzato nel 2015 per rinnovare e ampliare lo stabilimento della storica sede di Le Conserve della Nonna a Ravarino (Modena) e per inglobare la produzione della pasta fresca a marchio Fini, centralizzando così in un unico polo industriale ultra-moderno le attività dei due marchi.

Nel 1980 inizia la produzione di sughi.

Nel 1995 la produzione si allarga a confetture, marmellate, verdure, legumi ed altre specialità. Oggi Conserve della Nonna dispone di un portafoglio di oltre 150 prodotti, tutti realizzati con ingredienti freschi di alta qualità e lavorati in modo semplice e genuino.

Nel 2009 l'azienda lancia la prima linea bio.

Nel 2011 l'attenzione verso l'ambiente si concretizza con la realizzazione di un grande impianto di pannelli solari per soddisfare il fabbisogno energetico aziendale.

Nel 2012 la tradizione cambia "look": la bottiglia di passata assume una forma più rotonda e sinuosa, come il gusto della passata. Si amplia inoltre la gamma di prodotti, confezionati in svariati formati per adattarsi meglio ad ogni occasione di consumo.

Nel 2013 il concetto di trasparenza viene fatto proprio anche dalle etichette, che riportano in modo chiaro l'origine delle materie prime.

Nel 2014 Conserve della Nonna è la prima azienda italiana ad ottenere il riconoscimento di qualità controllata per le passate, grazie ad una produzione sana e genuina, che utilizza solo prodotti coltivati localmente e riduce al minimo l'uso di sostanze chimiche. Nasce anche "Non solo buono", un progetto realizzato assieme al Gruppo Fini per condividere valori, saperi e sapori con chi crede che il buono non sia più sufficiente, perché nella preparazione di una conserva si devono rispettare stagionalità, ambiente e conservazione naturale.

Nel 2021 la tradizione e la qualità continuano a premiare Le Conserve della Nonna, che, per il terzo anno consecutivo, si aggiudica il prestigioso premio Quality Award.



L'attività produttiva di Conserve della nonna nasce nel 1973 a Ravarino in provincia di Modena, nel cuore dell'Emilia Romagna, terra ricca di valori e di tradizioni italiani tramandati sulle nostre tavole generazione dopo generazione. Una terra che da sempre, semina, raccoglie e trasforma. In un posto così le idee non potevano che crescere forti e sane, come quelle che hanno permesso all'azienda del gruppo Fini di realizzare una grande varietà di prodotti. La storia delle Conserve della Nonna è fatta di piccoli segreti portati avanti scrupolosamente per ottenere prodotti di alta qualità. Una storia di passione, tradizione, impegno e innovazione, che rivive in tutti i suoi prodotti ma si può raccontare attraverso una ricetta semplice, quella della passate, che parla del territorio e della tradizione del marchio. Il segreto di tutti i prodotti sta nella genuinità delle materie prime, attentamente selezionate e lavorate attraverso dei processi di trasformazione che rispecchiano i metodi tradizionali, per offrire un prodotto "come fatto in casa", che parla di natura e di sapori di una volta. Conserve della nonna è la prima azienda italiana a realizzare conserve in vaso di vetro trasparente, proprio come si faceva in passato, per mantenerne inalterate le caratteristiche, garantendone la corretta conservazione e la visibilità esterna.

IL GRUPPO FINI IN CIFRE



Fatturato 2021: 100 Milioni di Euro



Dipendenti: 100



Sede produttiva: Ravarino (Modena)



Marchi: Fini, Le conserve della nonna, Mastri Pastai Bettini



“COMPOSTE DI FRUTTA”: ABBINAMENTI RICERCATI E DI QUALITÀ

Una collezione di composte dal sapore unico e seducente, dove la miglior frutta italiana si sposa con ingredienti ricercati e gustosi. Le composte di frutta Le Conserve della Nonna sono pensate per stupire e conquistare il consumatore attraverso sei meravigliose combinazioni di gusto: Albicocca e Curcuma, Arancia e Zenzero, Arancia e Granella di Cacao, Pera e Cacao, Mela e Cannella, Fragola e Rabarbaro. In linea con la tradizione che contraddistingue l'azienda modenese, le Composte di Frutta hanno inoltre un contenuto salutare e genuino, che prevede 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.

Ad impreziosire l'originalità e la qualità di questi prodotti Conserve della Nonna è il vaso "premium", che riprende l'iconico motivo a quadretti bianchi e rossi del "packaging" delle confetture, che è un omaggio all'artigianalità e al sapere tramandati di generazione in generazione.

Si tratta di una confezione originale e innovativa quanto il suo contenuto: un vaso prezioso, impattante a scaffale, con l'etichetta trasparente per comunicare il gusto in modo immediato e rende il colore della composta protagonista.



➤ SALSE E PASSATE

Agronomi qualificati seguono lo sviluppo delle piante per garantire la tracciabilità completa, dai lotti di seme fino alle fasi del raccolto. I pomodori utilizzati provengono da coltivazioni in Emilia-Romagna, selezionate, coltivate senza l'impiego di pesticidi e sostanze nocive. La linea di prodotti di Conserve della Nonna comprendono una vasta gamma di salse e passate di pomodoro tra cui:

- LAMPOMODORO
- PASSATA DI POMODORO
- POMODORO AL BASILICO
- RUSTICORO

➤ CONFETTURE

Grandissima varietà di confetture per prima colazione e merende, tra cui:

- CONFETTURA EXTRA DI FICHI
- CONFETTURA EXTRA DI AMARENE
- CONFETTURA DI PRUGNE TIPO MODENA
- CONFETTURA EXTRA CILIEGIA DELL'EMILIA



LE SOLUZIONI SMI PER LE CONSERVE DELLA NONNA



Per ottimizzare il processo di imballaggio secondario della grandissima varietà di prodotti a marchio Le Conserve della Nonna, il Gruppo Fini si è rivolto a SMI per l'installazione di una fardellatrice automatica della serie CSK ERGON, che si contraddistingue per automazione avanzata, flessibilità di utilizzo, bassi consumi energetici e rispetto per l'ambiente. La confezionatrice modello CSK 50T ERGON, installata presso lo stabilimento di Ravarino, imballa diverse tipologie di bottiglie e vasetti di vetro in molteplici formati di pacco in solo film, falda piana film e vassoio+film. La gamma di modelli della serie CSK di fardellatrici SMI comprende modelli in singola e doppia pista, dal design compatto ed ergonomico, che racchiudono il meglio della tecnologia del settore per il confezionamento in film termoretraibile alla massima velocità di 50+50 pacchi/ minuto (in funzione delle dimensioni del contenitore e del formato di pacco).



➔ FARDELLATRICE CSK 50T ERGON

Contenitori confezionati: bottiglie in vetro da 0,37 L / 0,72 L e vasetti di vetro da 0,212 L / 0,3 L / 0,312 L / 0,314 L / 0,37 L / 0,5 L / 0,72 L e 115 gr.

Confezioni realizzate: formati 3x2 & 4x3 in solo film / falda + film e vassoio + film.

Vantaggi principali

- processo di produzione e confezionamento molto flessibile, che permette di passare velocemente e facilmente da un formato all'altro per mantenere elevati i livelli di efficienza operativa dell'impianto
- confezionatrice dotata di un sistema motorizzato di guide oscillanti ad ingresso macchina, che facilita il corretto incanalamento dei contenitori sfusi su un nastro trasportatore dotato di catene in materiale termoplastico a basso coefficiente d'attrito
- raggruppamento dei contenitori sfusi nel formato desiderato realizzato in modo continuo tramite pioli e barre di separazione sincronizzati elettronicamente
- magazzino falde di cartone posto sotto il nastro di ingresso, da dove le fustelle di cartone sono prelevate tramite uno sfogliatore a movimento alternato, posizionato all'inizio della salita cartoni, composto da un gruppo di ventose con sistema di aspirazione a vuoto
- salita cartoni dalla forma curvilinea nel tratto iniziale e finale, per facilitare l'inserimento della falda al di sotto del raggruppamento di prodotti in uscita dal separatore elettronico
- unità di taglio film dal design compatto, dove la lama è gestita da un motore brushless a trasmissione diretta "direct-drive" che rende più precisa l'operazione di taglio e semplifica la manutenzione
- nuovi motori ICOS, dotati di servo-azionamento digitale (driver) integrato, in grado di semplificare il cablaggio della macchina e assicurare maggior efficienza energetica, minor rumorosità e ridotta usura dei componenti;
- tunnel di termoretrazione dotato di catena metallica opzionale e lubrificazione in grado di assicurare una migliore giunzione del film al di sotto del pacco
- sistema opzionale di regolazioni automatiche del cambio formato
- la macchina è inoltre dotata di una serie di dispositivi opzionali per garantire un'elevata qualità del pacco finale, come lo stabilizzatore prodotto e il nastro aggiuntivo da 1.150 mm, disposto all'uscita del tunnel per il rapido raffreddamento dei pacchi.

C'ERA UNA VOLTA... MA PER FORTUNA C'È ANCORA

Ci riferiamo all'antica ricetta dei tortellini di Telesforo Fini. Una ricetta nata a Modena nel 1912, che fa parte di quei piatti della tradizione da provare almeno una volta nella vita!

Chi viaggia spesso sa che ogni città offre una propria tradizione gastronomica, ma a Modena c'è proprio l'imbarazzo della scelta! La cucina modenese è ricca di piatti e prodotti diventati famosi in tutto il mondo: chi non conosce, ad esempio, l'Aceto Balsamico di Modena o i tortellini?

Se alcune di queste specialità sono diffuse in diverse zone dell'Emilia, magari con varianti o nomi differenti, altre sono così uniche da essere diventate delle vere e proprie eccellenze. Molti dei primi piatti tipici dell'Emilia sono a base di sfoglia, ottenuta da un impasto di uova e farina. Tra le paste ripiene, protagonisti indiscussi sono sicuramente i tortellini, una vera e propria

leggenda. Con i suoi tortelli, cappelletti, gnocco fritto e tigelle, aceto balsamico e zampone, Modena mantiene inalterata la sua importanza a livello nazionale in campo culinario, risultando uno dei luoghi più amati dagli italiani.



➤ QUALITY AWARD 2022

I prodotti a marchio "Le Conserve della Nonna" hanno vinto il Quality Award 2022, l'unico premio in Italia che coinvolge i consumatori attraverso un'esperienza diretta di degustazione e valutazione dei prodotti alimentari. Per l'edizione 2022 la garanzia di qualità è stata attribuita alle Passate di Pomodoro e alle Confetture, entrambe vincitrici anche nell'edizione 2020 e 2021. Il Quality Award coinvolge un campione di 300 consumatori, scelti come rappresentanti dei potenziali acquirenti, per genere, età e nucleo familiare. La valutazione dei prodotti in gara viene realizzata mediante un rigoroso "blind test": senza conoscere la marca di appartenenza del prodotto, ciascun consumatore esprime un giudizio su alcune componenti, tra cui il gradimento globale, il sapore, l'aspetto, la consistenza e l'odore. Solo i prodotti che ottengono un apprezzamento di almeno 7 punti su 10 possono fregiarsi del Quality Award per una durata di 12 mesi. In un periodo delicato come quello attuale, caratterizzato da un mercato incerto e fragile, il premio rappresenta un importante riconoscimento per lo storico "brand" del Gruppo Fini, poiché testimonia il costante impegno nel fornire prodotti di elevata qualità che esprimono un connubio perfetto tra innovazione e tradizione.





EMILIA ROMAGNA

CITTÀ CHE VAI, SPECIALITÀ CHE TROVI



L'Emilia Romagna vanta il primato tra le regioni italiane per numero di specialità riconosciute con le denominazioni DOP e IGP (44 in tutto), ma è nella stesura della pasta, una pratica portata avanti da sempre dalle "sfogline", che l'Emilia Romagna esprime al meglio la sua identità solida e coesa. La cucina romagnola è da sempre sinonimo di pasta fresca fatta solo con farina e uova, con la quale si preparano ottimi primi piatti. Non solo tortellini e lasagne, ma anche prodotti in formati più tradizionali, tutti da scoprire e da provare: tagliatelle, maltagliati, strichetti (o farfalline), garganelli, cappelletti e ravioli, con ripieno di spinaci e ricotta, conosciuti in alcune zone come "orecchioni".



➤ FORTE LEGAME CON IL TERRITORIO

Fini è oggi l'unico grande marchio di pasta ripiena a livello nazionale in Italia a produrre proprio nella regione dove la tradizione della pasta fresca ripiena ha avuto origine; quest'azienda, inoltre, ha vinto la sfida con le multinazionali straniere, scegliendo di restare un marchio non solo nazionale ma locale, nato nel 1912 a Modena e ancora oggi fortemente radicato in questo territorio. Questo forte legame con la territorialità è, per tutto il Gruppo Fini, uno stimolo per continuare a crescere, puntare sullo sviluppo locale, garantendo lavoro a circa 100 dipendenti, e continuare a dare lustro a livello nazionale e internazionale alle specialità gastronomiche che hanno reso l'Emilia famosa in tutto il mondo. L'attenzione al territorio si manifesta anche attraverso le attività di comunicazione del marchio Fini, che mette in luce la cultura e le tradizioni locali.

MODENA: LA CAPITALE DEL CIBO RICONOSCIUTA NEL MONDO

Modena si svela agli stranieri come un'inaspettata capitale italiana del cibo, delle automobili veloci, della cultura ed arte. Inaspettata perché sfugge spesso i radar di molti turisti che pensano alle più note destinazioni italiane come Roma e Firenze, anche se negli ultimi anni la città si è fatta conoscere all'estero non per il solo palazzo ducale o la Ghirlandina, ma anche per "pittoresche strade di ciottoli e le delizie culinarie", diventando così una tappa ideale per buongustai. Città a misura d'uomo, conosciuta anche perché è la città natale di Luciano Pavarotti (uno dei più grandi tenori di tutti i tempi), ha tantissimi tesori nascosti e una vivace vita culturale. Nel 1997 l'UNESCO ha riconosciuto il valore universale degli edifici storici di Modena, dichiarando la Cattedrale, la Torre Civica e Piazza Grande patrimonio dell'Umanità, quali "testimonianza unica ed eccezionale di una civiltà e tradizione scomparsa".

