



GRUPPO FINI

EN MÓDENA, ITALIA, LA COMIDA TIENE UNA HISTORIA QUE CONTAR!

CUANDO SE TRATA DE ALIMENTOS, UNO NO PUEDE DEJAR DE FASCINARSE CON LA HISTORIA DEL GRUPO FINI, UNA REALIDAD INDUSTRIAL IMPORTANTE EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN, QUE, EN SUS PRODUCTOS, CONTIENE LO MEJOR DE LA PASIÓN Y LA TRADICIÓN GASTRONÓMICA ITALIANA. UNA TRADICIÓN QUE COMENZÓ EN 1912 Y AÚN ESTÁ EN CONSTANTE EVOLUCIÓN, GUIADA POR UNA MISIÓN CORPORATIVA MUY SIMPLE, ENCERRADA EN TRES PALABRAS: NO SOLO BUENO. PORQUE CUANDO SE TRATA DE COMIDA, LO BUENO NO ES SUFICIENTE. PARA EL EMBALAJE SECUNDARIO DE LOS PRODUCTOS DE LA MARCA "LE CONSERVE DELLA NONNA", LA EMPRESA DE MÓDENA HA ELEGIDO UNA ENFARDADORA SMI DE LA SERIE CSK ERGON, ADECUADA PARA ENVASAR UNA GRAN VARIEDAD DE BOTELLAS Y TARROS DE CRISTAL EN SOLO FILM, PLANCHA + FILM Y BANDEJA + FILM.

➔ SECTOR: ALIMENTACIÓN - CONSERVAS

GRUPO FINI S.P.A.

Ravarino (Módena), Italia

gruppofini.it



VIDEO

➔ Enfardadora CSK 50 T ERGON y cintas transportadoras



GEO LOCATION

NO SOLO BUENO

LA TRADICIÓN DE LA COMIDA CASERA

Cuando se trata de buena comida, Emilia-Romaña es sin duda una de las regiones italianas más conocidas incluso en el extranjero. En Emilia-Romaña, la comida es sinónimo de familia, amigos, recuerdos del hogar. Es convivencia y buen humor. Es la imagen de las abuelas que tiran de la masa y de los recuerdos de infancia, de las tardes cerrando los tortellini girándolos con el dedo. La comida es también trabajo, pasión, dedicación y vocación. Es la expresión y el orgullo de ser italiano, de vivir Italia y de contarla en el extranjero. Es por todas estas razones que, en el mundo, Módena es sinónimo de buena comida. Es una de las provincias italianas más ricas en productos con Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP). No es casualidad que una gran productora del sector alimentario tenga su sede en Módena: el Grupo Fini SpA, una empresa 100% italiana, propietaria de las marcas Fini, Le Conserve della Nonna y Mastri Pastai Bettini, que representan la expresión de la cultura, y territorio Emiliano, de la pasión

por los productos de la tradición gastronómica italiana y el amor por la excelencia culinaria. El Grupo Fini, uno de los líderes italianos en la producción de pasta fresca, también juega un papel importante en el sector de las conservas gracias a la marca "Le Conserve della Nonna", una realidad italiana que cree en la sencillez de los productos y utiliza procedimientos naturales. En la amplia gama de referencias típicas de todas las regiones italianas, la empresa ofrece salsas, condimentos y mermeladas, preparados según métodos tradicionales utilizando procesos industriales cuidadosamente controlados y organizados para garantizar la más alta calidad de los productos. La marca Le Conserve della Nonna ofrece más de 150 productos, del desayuno a la cena, dulces o salados. Las líneas van desde purés a salsas, pestos y jugos con tomate cosechado exclusivamente en Emilia-Romaña, así como una amplia variedad de legumbres simples o preparadas, cremas de verduras en aceite. Las referencias biológicas completan el cuadro.



SENSACIÓN DE... ¡HOGAR!

EL SECRETO DE LO BUENO

El proceso industrial en la base de la producción de alimentos de la marca "Conserve della Nonna" se organiza principalmente de acuerdo con los valores de la tradición culinaria local, la simplicidad de las recetas y la calidad indiscutible de las materias primas recién cosechadas. De hecho, la producción de la empresa se basa en el concepto de estacionalidad, como es el caso de cualquier elaboración artesanal. Basta con mirar el producto terminado, ya sea un tarro de mermelada o una botella de salsa de tomate, para tener la sensación de... ¡hogar! Una llamada irresistible a los almuerzos sanos y sencillos, fruto de una gran atención y dedicación, y de las ganas de comer en compañía, como querían nuestras abuelas, porque cuanto más estabas en la mesa, más alegría flotaba en el aire.

COMIDA SANA Y SENCILLA

Las mermeladas que produce la marca Le Conserve della Nonna contienen porcentajes muy altos de fruta de primera elección, entre los más altos del mercado.

Cada tarro contiene fruta italiana y azúcar de agricultura sostenible.

La elaboración de la mermelada sigue un proceso natural, tal y como hacían nuestras abuelas, así también lo hacen en Ravarino: ¡esperas pacientemente para conseguir una consistencia típica de las mermeladas caseras!

La calidad está garantizada por controles muy estrictos, llevados a cabo por máquinas especiales que analizan el producto en las distintas fases.

El resultado es un producto saludable, sin gluten y con un sabor irresistible.



➔ RECETAS TAN SENCILLAS COMO CASERAS

Más de 150 productos, que van del desayuno a la cena, de dulce a salado: las líneas comprenden purés, salsas, pesto y jugos, mermeladas de frutas, salsas para condimentos y guarniciones dedicadas a platos principales, legumbres y frutas en almíbar. La gama de productos Conserve della Nonna se enriquece año tras año con nuevas recetas para ofrecer a los consumidores una selección de productos para cada ocasión y capaces de satisfacer todos los gustos, como la nueva conserva de peras de Emilia-Romaña IGP. El producto está diseñado para realzar uno de los frutos más representativos de la región y, cuando la excelencia se encuentra con la excelencia, el resultado solo puede ser extraordinario.



GRUPPO FINI

El Grupo Fini SpA, una empresa 100% italiana propiedad de Holding Carisma, es una gran empresa manufacturera con sede en Ravarino (Modena), Emilia-Romaña. La empresa es propietaria de las marcas Fini, fundada en 1912 por Telesforo Fini en el corazón de la región, Le Conserve della Nonna, una realidad histórica en Ravarino (Módena), y Mastri Pastai Bettini, marca adquirida en 2021. FINI es la marca de pasta fresca rellena, que representa en Italia y en el mundo todo el sabor de la tradición emiliana en la cocina. La marca Fini nace del conocimiento y los sabores de una tradición gastronómica milenaria, pero que se renueva continuamente. Esta es la única manera de comer algo no solo bueno todos los días, sino que también tiene una historia que contar. En la moderna planta de Ravarino, la empresa produce una pasta fresca premium única: rugosa y porosa. La masa de color amarillo dorado destaca la presencia equilibrada y la frescura de los dos ingredientes principales: huevos de gallinas camperas y harina 100% italiana. Le Conserve della Nonna nació en 1973, igualmente en Ravarino, una tierra rica en valores y tradiciones italianas transmitidas en nuestras mesas generación tras generación. En la amplia gama de purés, salsas, condimentos y mermeladas, la “marca” engloba la experiencia, la autenticidad y la pasión de la artesanía combinadas armoniosamente con la eficiencia y complejidad de los procesos industriales.



➔ EL COMPROMISO DE FINI CON EL MEDIO AMBIENTE

Desde hace años, el Grupo Fini persigue el objetivo de la sostenibilidad ambiental de sus actividades bajo el auspicio de su misión corporativa, “No Solo Bueno”, que se centra en los alimentos y sus bondades como resultado de un proceso de producción seguro y controlado. Toda la cadena de suministro está implicada en la “misión”, desde la elección de materias primas locales, para lo que se realiza una cuidadosa selección de la cadena de suministro, hasta la producción y uso de envases en gran parte reciclables, sin olvidar el uso de energías limpias gracias a los sistemas fotovoltaicos instalados en la empresa, que permiten reducir drásticamente las emisiones de CO₂ y optimizar la producción. SMI también ha apostado por la sostenibilidad, diseñando sistemas de embalaje como la empaquetadora de la serie CSK ERGON instalada en la planta de Modenese del Grupo Fini, que cuenta con soluciones técnicas punteras en el campo del ahorro energético y el respeto por el medio ambiente.

LAS PRINCIPALES ETAPAS DE CRECIMIENTO DE LA EMPRESA

La historia del Grupo Fini comienza en 1912 en Corso Canalchiaro, en el corazón de Módena, cuando Telesforo Fini inaugura su propia tienda de comestibles, una tienda especializada tradicional emiliana. Todavía era demasiado pronto para hablar de una empresa, pero de esa pequeña actividad de pueblo nació la marca Fini, que en pocas décadas se ha convertido en sinónimo de pasta fresca rellena de calidad y ha dado lugar a una gran producción de alimentos italianos. Una empresa centenaria que ha vivido altibajos, pero que ha sabido confirmar su identidad y planificar su propio desarrollo permaneciendo en Módena. A diferencia de muchas otras realidades del sector alimentario italiano adquiridas por inversores extranjeros, el



Grupo Fini escribe una historia con final feliz gracias a la previsión y el compromiso de una gestión empresarial italiana que ve en la italianidad un valor esencial para mantener la calidad de la tradición y para el futuro desarrollo. En los años siguientes se realizan diversas inversiones para valorizar el potencial de la empresa; entre los movimientos de mayor importancia recordamos el de 6,5 millones de euros, realizado en 2015 para renovar y ampliar la fábrica de la sede histórica de Le Conserve della Nonna en Ravarino (Módena) e incorporar la producción de pasta fresca bajo la marca Fini, centralizando así las actividades de las dos marcas en un único centro industrial ultramoderno.

En 1980 inició la producción de salsas.

En 1995 se amplía la producción a confituras, mermeladas, verduras, legumbres y otras especialidades. Hoy, Conserve della Nonna tiene una cartera de más de 150 productos, todos elaborados con ingredientes frescos de alta calidad y procesados de manera simple y genuina.

En 2009 la empresa lanzó la primera línea orgánica.

En 2011 la atención al medio ambiente tomó forma con la construcción de un gran sistema de paneles solares para atender las necesidades energéticas de la empresa.

En 2012 la tradición cambia de "look": la botella de puré adquiere una forma más redondeada y sinuosa, como el sabor del puré. También se amplía la gama de productos, envasados en varios formatos para adaptarse mejor a cada ocasión de consumo.

En 2013 el concepto de transparencia también fue adoptado por las etiquetas, que informan claramente el origen de las materias primas.

En 2014 Conserve della Nonna fue la primera empresa italiana en obtener el reconocimiento de calidad controlada por el puré, gracias a una producción sana y genuina, que utiliza solo productos cultivados localmente y minimiza el uso de productos químicos. Nace también "No solo lo bueno", un proyecto realizado junto al Grupo Fini para compartir valores, conocimientos y sabores con quienes creen que lo bueno ya no es suficiente, porque en la elaboración de una conserva, la estacionalidad, el medio ambiente y la conservación natural debe ser respetado.

En 2021 la tradición y la calidad siguen premiando a Le Conserve della Nonna, que, por tercer año consecutivo, ha sido galardonada con el prestigioso Premio a la Calidad.



La actividad productiva de Conserve della Nonna nació en 1973 en Ravarino, provincia de Módena, en el corazón de Emilia-Romaña, una tierra rica en valores y tradiciones italianas transmitidas en nuestras mesas generación tras generación; una tierra que siempre ha sembrado, cosechado y transformado. En un lugar como este, las ideas solo podían crecer con fuerza y salud, como las que han permitido a la empresa del grupo Fini crear una gran variedad de productos. La historia de Conserve della Nonna se compone de pequeños secretos realizados escrupulosamente para obtener productos de alta calidad. Una historia de pasión, tradición, compromiso e innovación, que vive en todos sus productos pero que se puede contar a través de una receta simple, la del pasado, que habla del territorio y la tradición de la marca. El secreto de todos los productos reside en la autenticidad de las materias primas, cuidadosamente seleccionadas y procesadas a través de métodos de transformación que reflejan técnicas tradicionales, ofreciendo así un producto “como hecho en casa”, que habla de naturaleza y sabores de antaño. Conserve della Nonna es la primera empresa italiana en hacer conservas en frascos de vidrio transparente, tal como se hacía en el pasado, para mantener inalteradas sus características, garantizando una correcta conservación y visibilidad externa.

EL GRUPO FINI EN NÚMEROS



Facturación en 2021: 100 millones de euros



Empleados: 100



Lugar de producción: Ravarino (Módena)



Marcas: Fini, Conserve della Nonna, Mastri Pastai Bettini



LAS COMPOTAS DE FRUTAS: COMBINACIONES REFINADAS Y DE CALIDAD

Una colección de compotas con un sabor único y seductor, donde la mejor fruta italiana se combina con ingredientes refinados y sabrosos.

Las compotas de frutas Le Conserve della Nonna están diseñadas para asombrar y conquistar al consumidor a través de seis maravillosas combinaciones: albaricoque y cúrcuma, naranja y jengibre, naranja y chispas de cacao, pera y cacao, manzana y canela, fresa y ruibarbo.

En línea con la tradición que distingue a la empresa de Módena, las compotas de frutas también tienen un contenido saludable y genuino, lo que implica el uso de azúcares únicamente de frutas (dátiles), la ausencia de sabores, conservantes, colorantes y procesos químicos capaces de alterar la composición original del producto.

Para embellecer la originalidad y la calidad de estos productos, Conserve della Nonna creó el tarro "premium", decorado con el icónico patrón de cuadros rojos y blancos del "envase" de las mermeladas, a modo de homenaje a la artesanía y el conocimiento transmitido de generación en generación.

Es un envase original e innovador tanto como su contenido: un tarro precioso, de alto impacto en anaqueles, con una etiqueta transparente para comunicar el sabor de forma inmediata y hacer que el color de la compota sea el protagonista.



➤ SALSAS Y PURÉS

Agrónomos calificados siguen el desarrollo de las plantas para garantizar una trazabilidad completa, desde los lotes de semillas hasta las etapas de cosecha. Los tomates utilizados provienen de cultivos seleccionados en Emilia-Romaña, cultivados sin el uso de pesticidas y sustancias nocivas. La línea de productos Conserve della Nonna incluye una amplia gama de salsas y purés de tomate que incluyen:

- LAMPOMODORO
- PURÉ DE TOMATE
- TOMATE CON ALBAHACA
- RUSTICORO

➤ MERMELADAS

Gran variedad de mermeladas para desayunos y meriendas, entre ellas:

- MERMELADA EXTRA DE HIGOS
- MERMELADA EXTRA DE CEREZAS
- MERMELADA DE CIRUELA TIPO MODENA
- MERMELADA EXTRA DE CEREZA EMILIA



SOLUCIONES SMI PARA LE CONSERVE DELLA NONNA



Para optimizar el proceso de embalaje secundario de la gran variedad de productos de la marca Le Conserve della Nonna, el Grupo Fini confió en SMI para la instalación de una enfundadora automática de la serie CSK ERGON, que destaca por su avanzada automatización y flexibilidad de uso, bajo consumo energético y respeto por el medio ambiente.

La empaquetadora CSK 50T ERGON, instalada en la planta de Ravarino, embala diferentes tipos de botellas y tarros de cristal en múltiples formatos de paquetes en solo film, plancha + film y bandeja + film.



La serie de enfundadoras CSK de SMI incluye modelos de simple y doble vía, con un diseño compacto y ergonómico, que contienen la mejor tecnología de la industria para el embalaje en film termorretráctil a la velocidad máxima de 50 + 50 paquetes/minuto (en función de las dimensiones del envase y del formato del paquete).



➔ ENFARDADORA CSK 50T ERGON

Envases trabajados: botellas de cristal de 0,37L / 0,72L y tarros de cristal de 0,212L / 0,3L / 0,312L / 0,314L / 0,37L / 0,5L / 0,72 L y de 115 gr.

Formatos realizados: 3x2 y 4x3 en solo film / plancha + film y bandeja + film.

Ventajas principales:

- proceso de producción y embalaje muy flexible, que le permite cambiar rápida y fácilmente de un formato a otro para mantener altos niveles de eficiencia operativa de la planta
- empaquetadora equipada con un sistema motorizado de guías oscilantes en la entrada de la máquina, que facilita el correcto encauzamiento de los envases sueltos sobre una cinta transportadora equipada con cadenas en material termoplástico de bajo coeficiente de fricción
- agrupación de envases a granel en el formato deseado realizada de forma continua por medio de clavijas y barras de separación sincronizadas electrónicamente.
- almacén de planchas de cartón colocado debajo de la cinta de entrada, desde donde se recogen las láminas de cartón mediante un recogedor de movimiento alterno, posicionado al inicio de la subida del cartón, formado por un grupo de ventosas con sistema de aspiración por vacío
- subida del cartón de forma curva en el tramo inicial y final, para facilitar la inserción de la solapa bajo la agrupación de productos a la salida del separador electrónico
- unidad de corte de film de diseño compacto, donde la hoja es manejada por un motor brushless "direct-drive" que hace que dicha operación sea más precisa y simplifica el mantenimiento
- nuevos motores ICOS, equipados con servoaccionamiento (driver) digital integrado, capaces de simplificar el cableado de la máquina y garantizar una mayor eficiencia energética, menos ruido y menor desgaste de los componentes;
- túnel de termorretracción equipado con cadena metálica opcional y lubricación capaz de asegurar una mejor unión de la película debajo del paquete
- sistema de ajuste de cambio de formato automático opcional
- la máquina también está equipada con una serie de dispositivos opcionales para asegurar una alta calidad del paquete final, como el estabilizador del producto y la cinta adicional de 1150 mm, colocada a la salida del túnel para el enfriamiento rápido de los paquetes.

ÉRASE UNA VEZ... PERO POR SUERTE AÚN EXISTE

Nos referimos a la antigua receta de los tortellini de Telesforo Fini. ¡Una receta nacida en Módena en 1912, que forma parte de esos platos tradicionales para probar al menos una vez en la vida! Aquellos que viajan a menudo saben que cada ciudad ofrece su propia tradición gastronómica, ¡pero Módena tiene mucho donde elegir! La cocina de Módena está llena de platos y productos que se han hecho famosos en todo el mundo: ¿quién no conoce, por ejemplo, el vinagre balsámico de Módena o los tortellini? Si bien algunas de estas especialidades están muy extendidas en diferentes zonas de Emilia, quizás con distintas variantes o denominaciones, otras son tan singulares que se han convertido en auténticas excelencias. Muchos de los primeros platos típicos de Emilia se basan en hojaldre, obtenido a partir de una mezcla de huevos y harina. Entre las pastas rellenas, los protagonistas indiscutibles son sin duda

los tortellini, ¡una auténtica leyenda! Con sus tortelli, cappelletti, ñoquis fritos y tigelle, vinagre balsámico y zampone, Módena mantiene su importancia nacional en el campo culinario, convirtiéndose en uno de los lugares más queridos por los italianos.



➤ QUALITY AWARD 2022

Los productos de la marca "Le Conserve della Nonna" han ganado el Quality Award 2022, el único premio en Italia que involucra a los consumidores a través de una experiencia directa de degustación y evaluación de productos alimenticios. Para la edición de 2022, la garantía de calidad recayó en la salsa de tomate y las mermeladas, ambos también ganadores en las ediciones de 2020 y 2021. El Premio a la Calidad involucra una muestra de 300 consumidores, elegidos como representantes de los potenciales compradores, por sexo, edad y núcleo familiar. La evaluación de los productos de la competencia se realiza a través de una rigurosa "prueba a ciegas": sin conocer la marca a la que pertenece el producto, cada consumidor expresa una opinión sobre algunos componentes, incluida la satisfacción general, el sabor, la apariencia, la consistencia y el olor. Solo los productos que obtengan una valoración de al menos 7 puntos sobre 10 podrán ser galardonados con el Premio a la Calidad con una duración de 12 meses. En un período delicado como el actual, caracterizado por un mercado incierto y frágil, el premio representa un importante reconocimiento a la "marca" histórica del Grupo Fini, ya que atestigua el compromiso constante de suministrar productos de alta calidad que expresen una perfecta combinación de innovación y tradición.



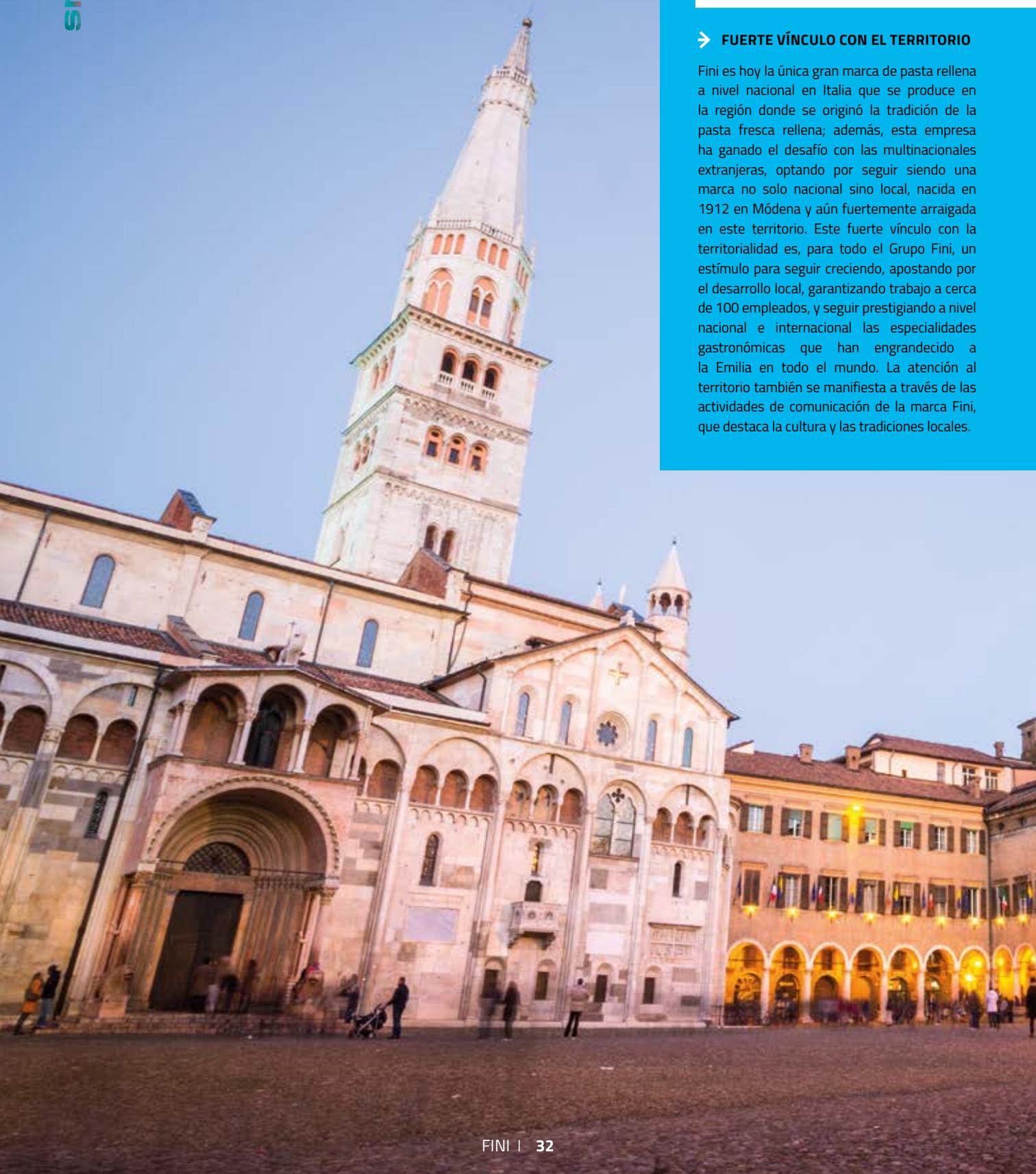


EMILIA-ROMAÑA

CIUDAD A LA QUE VAS, ESPECIALIDADES QUE ENCUENTRAS



Emilia-Romaña ostenta la primacía entre las regiones italianas por el número de especialidades reconocidas con las denominaciones DOP e IGP (44 en total), pero es en la elaboración de la pasta, práctica que siempre ha llevado a cabo la “sfogline”, donde Emilia-Romaña expresa mejor su identidad sólida y cohesionada. La cocina romañola siempre ha sido sinónimo de pasta fresca elaborada únicamente con harina y huevo, con la que se preparan excelentes primeros platos. No solo tortellini y lasaña, sino también productos en formatos más tradicionales, todos por descubrir y probar: tagliatelle, maltagliati, strichetti (o farfalline), garganelli, cappelletti y ravioli, rellenos de espinacas y requesón, conocidos en algunas zonas como “orecchioni” (orejotas, literalmente por su forma).



➤ FUERTE VÍNCULO CON EL TERRITORIO

Fini es hoy la única gran marca de pasta rellena a nivel nacional en Italia que se produce en la región donde se originó la tradición de la pasta fresca rellena; además, esta empresa ha ganado el desafío con las multinacionales extranjeras, optando por seguir siendo una marca no solo nacional sino local, nacida en 1912 en Módena y aún fuertemente arraigada en este territorio. Este fuerte vínculo con la territorialidad es, para todo el Grupo Fini, un estímulo para seguir creciendo, apostando por el desarrollo local, garantizando trabajo a cerca de 100 empleados, y seguir prestigiando a nivel nacional e internacional las especialidades gastronómicas que han engrandecido a la Emilia en todo el mundo. La atención al territorio también se manifiesta a través de las actividades de comunicación de la marca Fini, que destaca la cultura y las tradiciones locales.

MÓDENA: LA CAPITAL GASTRONÓMICA RECONOCIDA EN EL MUNDO

Módena se revela a los extranjeros como una inesperada capital italiana de comida, autos veloces, cultura y arte. Inesperado porque a menudo escapa al radar de muchos turistas que piensan en los destinos italianos más famosos como Roma y Florencia, aunque en los últimos años la ciudad se ha dado a conocer en el extranjero no solo por el palacio ducal o la Ghirlandina, sino también por “pintorescas calles empedradas y delicias culinarias”, convirtiéndolo en una parada ideal para los gourmets. Ciudad hecha a medida de las personas, también conocida por ser la cuna de Luciano Pavarotti (uno de los más grandes tenores de todos los tiempos), tiene muchos tesoros escondidos y una animada vida cultural. En 1997, la UNESCO reconoció el valor universal de los edificios históricos de Módena, declarando la Catedral, la Torre Cívica y la Piazza Grande Patrimonio de la Humanidad, como “un testimonio único y excepcional de una civilización y una tradición desaparecidas”.

