



Tortelloni Fini e Tino Vettorello: la “Ricetta del grande cinema”

Lo chef trevigiano ha ideato un piatto esclusivo utilizzando i tortelloni radicchio e speck dell’azienda modenese. Dal 28 agosto al 7 settembre, sarà inserito nel menù del suo ristorante della Biennale



Lo chef Tino Vettorello con la sua “Ricetta del grande cinema” (Foto © Amanda Arena).

Nell’Aula Magna Silvio Trentin di Ca’ Dolfin a Venezia è stata presentata la “**Ricetta del grande cinema**” con la quale lo chef olimpionico di fama internazionale **Tino Vettorello** ha donato lustro e luce ai **tortelloni radicchio e speck della linea “I Granripieni Fini”** del [Gruppo Fini](#), eccellenza modenese dal 1912.

L’esclusiva ricetta, frutto della partnership tra l’azienda alimentare e il cuoco trevigiano, impreziosirà il menù del **Ristorante della Terrazza della Biennale di Venezia** dal 28 agosto al 7 settembre.

Fini e la filosofia del “non solo buono”

Fabio Ferrari, Direttore generale del Gruppo Fini, ha aperto la conferenza illustrando brevemente la storia dell’azienda iniziata più di 100 anni fa grazie all’intuizione dell’imprenditore **Telesforo Fini** e improntata da sempre alla ricerca dell’eccellenza e alla valorizzazione delle materie prime.

Al centro di tutta la produzione, la filosofia del “non solo buono” la quale si concretizza quando un prodotto, oltre ad essere gustoso, ha anche una **propria storia da raccontare**, rispecchia la cultura e il territorio unendo le ricette tradizionali e i principi della moderna scienza nutrizionale attenta al benessere dell’organismo.

A Ravarino, nel cuore dell’Emilia Romagna, si trova la sede aziendale affiancata dagli stabilimenti

dei due marchi di proprietà: quello della pasta fresca **Fini** e **Le Conserve della Nonna**. Ferrari ha posto l'accento sulla forza della cooperazione con lo chef Vettorello:

«La creatività dello chef Tino Vettorello incontra i prodotti Fini poiché abbiamo in comune la qualità e la volontà di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio italiano senza trasformati troppo. Abbiamo scelto di essere sponsor della **Terrazza di Tino Vettorello** al Festival del Cinema di Venezia perché si tratta di una location strategica, da sempre vetrina dell'Italia all'estero».



Un momento della conferenza stampa di presentazione (Foto © Facebook).

I Granripieni Radicchio e speck, una referenza con quel quid in più

L'intervento di **Christine Mauracher**, Direttrice del Master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, ha focalizzato l'attenzione sui tre driver d'acquisto che influenzano le scelte del consumatore: salute, territorio ed esperienzialità.

La Responsabile Marketing di Prodotto Fini, **Roberta Morini**, ha spiegato il quid in più dei tortelloni scelti da Tino Vettorello e ricordato la limited edition del pack realizzata per l'occasione:

«I Granripieni Radicchio e Speck sono una delle referenze che vendiamo per la maggiore dopo il tortellino tradizionale e che il consumatore ci riconosce come

prodotto di qualità in tutta Italia. Abbiamo mantenuto la forma tipica di origine emiliana: un tortellone annodato con lembi di pasta trafileta al bronzo sovrapposti nella parte anteriore. Gli ingredienti del ripieno, radicchio e speck, rappresentano un abbinamento vincente, per via del gusto dolce e amaro del radicchio con la nota di affumicatura finale».

La collaborazione con la **Terrazza di Tino Vettorello** mira a conferire un nuovo ruolo ai tortelloni, prodotto d'eccellenza che si distingue sullo scaffale per la confezione speciale dalla veste color rosso veneziano – come a richiamare la tonalità calda e luminosa dei mattoni della splendida città lagunare – e il bollino distintivo “**La Ricetta del grande cinema**” di Vettorello. Il retro-etichetta, difatti, ne contiene il dettaglio con le indicazioni dello chef per permettere al consumatore di prepararla a casa propria.

L'arte culinaria dello Chef Tino Vettorello

Tino Vettorello, vero e proprio artista del gusto e architetto del piatto, ha diversi ristoranti tra eleganti punti di ristoro e dimore storiche. Su tutti spiccano il meraviglioso **Tre Panoce** di Conegliano Veneto e l'affollatissima **Terrazza Biennale**, in posizione strategica davanti al Red Carpet del Palazzo del Cinema di Venezia.

Da 11 anni delizia i palati delle star della Mostra del Cinema e dei suoi partecipanti e sprigiona tutta la sua inventiva anche al cospetto di sportivi d'eccellenza. Tra le portate firmate dallo Chef, e dedicate ai Vip, ricordiamo il “*Rombo alla Cloney*” e l’”*Orata spericolata*” creata per Vasco Rossi.

«La cucina è una passione, è amore. Compito dello chef è esaltare le materie prime che devono rigorosamente essere di prima qualità per emozionare chi le degusterà. Questo è quello che voglio trasmettere a chi assaggerà la ricetta che sto realizzando per il Gruppo Fini», si è sbilanciato lo Chef sulla propria filosofia culinaria».

Tortelloni Fini e Tino Vettorello: un'esclusiva ricetta

Ne “**La ricetta del Grande cinema**” i tortelloni sono adagiati in un letto di rucola selvatica, che rappresenta un prato, e sono impreziositi da brillanti colori e raffinate guarnizioni. Il valore aggiunto è dato dalla marinatura della cipolla a base di garofano, anice, cannella e ginepro.

Fiori decorativi e gocce di lampone, che regalano acidità, garantiscono un perfetto dosaggio tra materie prime di ottima qualità e amore per il nuovo nel rispetto della tradizione, secondo la filosofia di Fini.

Tortelloni in fiore



Tortelloni in fiore di Tino Vettorello, il piatto ideato per il Gruppo Fini (Foto © Amanda Arena).

“I Granripieni” di Fini eletti Prodotto dell’anno 2019

“I Granripieni” di Fini si sono aggiudicati il premio all’Innovazione basato esclusivamente sul voto dei consumatori: **Eletto Prodotto dell’Anno**.

La linea premium, che racchiude i formati e i ripieni più gustosi della storica azienda modenese, è stato oggetto di un riposizionamento nel mercato della pasta fresca, puntando sull’eccellenza. I tortellini e ravioli de “**I Granripieni Fini**” sono preparati con una sfoglia gialla, a base di farine 100% italiane, e ripieni di ingredienti selezionati della migliore qualità.

“Eletto Prodotto dell’Anno” viene assegnato a seguito di una ricerca che coinvolge 12.000 consumatori italiani chiamati a votare i loro prodotti preferiti partecipando a un’indagine di mercato online condotta da **IRI**, importante istituto di ricerca del settore largo consumo.

Data di creazione

19/06/2019

Autore

amanda-arena