



27/06/2023

Fagiolini, li promuoviamo con le nostre ricette

La strategia di Annatura punta sulla praticità del prodotto

ALICE MAGNANI
redazione@italiafruit.net
WWW.ITALIAFRUIT.NET

Tra gli ortaggi preferiti per l'estate ci sono sicuramente i fagiolini, che sono alla base di tantissime ricette sia al naturale che conditi. Per rendere il prodotto ancora più pratico, Annatura lo propone in versione già cotta. L'ortaggio, che è acquistabile al banco frigo delle catene distributive, mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche senza alcuna aggiunta di conservanti e additivi.

Ma cosa significa investire su questo prodotto? Lo abbiamo chiesto a Stefano Fabiani, direttore dello stabilimento: "Nel 2021 le vendite dei fagiolini avevano raggiunto un totale di 48.817 euro, nel 2022 invece 73.756 euro (+ 51 %): per il 2023, quindi, ci sono ottime aspettative. Il nostro è un prodotto veramente eccellente e innovativo nella sua estrema praticità e credo che, dato l'apprezzamento ricevuto da parte di molti nuovi clienti e di un certo spessore, e il conseguente ingresso nei rispettivi listini, porterà un buon incremento di vendite".

La fornitura viene garantita da Annatura tramite la rotazione degli areali produttivi: "Per le primissime settimane il prodotto proviene dalla Sicilia (fine Maggio - inizio Giugno) e - sottolinea Martina Innocenzi, responsabile comunicazione dell'azienda - non appena disponibile, dall'Emilia Romagna (dalla seconda settimana di giugno in poi)".



Al di là della stagionalità, i fagiolini si distinguono sul mercato anche per le loro proprietà salutari che Annatura promuove nelle sue ricette. "La nostra rubrica 'Mangiare Naturale' è lo spazio in cui spieghiamo le caratteristiche del prodotto ai consumatori, spesso tramite l'intervento della nostra nutrizionista aziendale, Paolina de Toma", continua la responsabile comunicazione. "Proprio a giugno abbiamo parlato dei fagiolini, mettendone in risalto le molte caratteristiche utili a contrastare il gran caldo che ora sembra finalmente arrivato: come le proprietà diuretiche e rinfrescanti dell'apparato gastro-intestinale, oltre che rimineralizzanti per la buona quantità di minerali. Pur essendo legumi, i fagiolini sono più ricchi di acqua che di proteine, ottimi quindi per pranzi freschi e leggeri".



Per promuovere i fagiolini, Annatura utilizza quest'anno una ricetta tradizionale "Trofie al pesto, fagiolini e patate". "La proposta di questa ricetta che utilizza i nostri fagiolini cotti - specifica Innocenzi - ha come obiettivo principale quello di mostrare i punti di forza del nostro prodotto: un ortaggio eccellente per qualità, genuinità e gusto, utilizzabile in qualunque ricettazione, dalle più complesse alle più semplici e veloci; un prodotto estremamente versatile che accorcia la preparazione di una caponata o dà gusto ad una semplice insalata". E continua: "Tutto avviene sempre senza rinunciare a benessere e praticità e questo fa sì che Annatura si rivolga un po' a tutti: a chi non ha molto tempo a disposizione per cucinare, che sia un giovane lavoratore o una famiglia, o a chi voglia portarsi il cibo fuori casa per necessità lavorative o per una gita fuori porta".

Non solo ricette, per promuovere i fagiolini l'azienda ha strutturato una campagna di comunicazione che prevede anche vendite assistite nei supermercati e nelle fiere di settore.

"Oltre alla newsletter di comunicazione della nuova stagionalità 2023 inviata ai nostri clienti e contatti - illustra Giovanni Palermo, direttore commerciale dell'azienda - ci serviamo dei nostri canali di comunicazione via social, Facebook e Instagram, con simpatiche ed accattivanti iniziative grafiche. Inoltre - aggiunge - durante le vendite assistite programmate sui punti vendita, daremo particolare evidenza e risalto ai prodotti stagionali del periodo estivo come appunto i fagiolini e i grigliati. Infine, concentreremo proprio su questi prodotti le iniziative promozionali (volantini) concordate con la Gdo".

Tra le iniziative programmate al punto vendita, trovano posto anche le degustazioni: "Preferiamo che siano al naturale, senza aggiungere nulla al prodotto finito", conclude Palermo. "Questo permette di apprezzare meglio la freschezza e la qualità delle verdure che non vengono alterate da ingredienti che ne possano 'coprire' l'originaria consistenza. Come sempre lasciamo poi che sia la fantasia del consumatore di Annatura ad aggiungere, secondo il proprio gusto, il tocco finale e la ricetta giusta. Ad ogni modo sui nostri canali social (clicca qui per accedere a Facebook e qui per vedere il profilo Instagram) sono sempre disponibili tanti simpatici suggerimenti per cucinare le nostre verdure".