



24/11/2022

«Annatura, il nostro impegno per la  
sostenibilità»

Il presidente Innocenzi ripercorre le tappe intraprese  
dall'azienda

**ALICE MAGNANI**  
redazione@italiafruit.net  
[WWW.ITALIAFRUIT.NET](http://WWW.ITALIAFRUIT.NET)

Attenta selezione dei fornitori, la realizzazione di un prodotto finale il più 'green' possibile e un packaging studiato per rispondere alle esigenze del consumatore moderno e per rispettare l'ambiente. Passa da queste fasi l'impegno di Annatura - azienda leader per la proposta di verdure cotte - verso la sostenibilità.

Con il presidente di Annatura Fiero Innocenzi abbiamo individuato le tappe percorse fino ad oggi e i progetti futuri.

Partiamo dai fornitori, che per Annatura devono essere al 100% italiani: "Devono rispondere ad un disciplinare ben dettagliato che va ad individuare chiare caratteristiche merceologiche - spiega a IFN Fiero Innocenzi - i prodotti ortofrutticoli devono essere obbligatoriamente vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale, al giusto grado di maturazione, di recente raccolta, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare precise caratteristiche merceologiche di specie".



L'azienda è costantemente impegnata ad accorciare il più possibile la filiera: "Andiamo dal produttore diretto e locale fino al consumatore, senza passaggi ulteriori - sottolinea Innocenzi - Sappiamo, infatti, che quanto più è corta una filiera, tanto più è sostenibile un prodotto. La scelta dei fornitori e di conseguenza dei rispettivi prodotti, predilige, quindi, territori di areali vicini, della regione Lazio o di regioni immediatamente limitrofe, in modo tale da ridurre il più possibile l'impatto della logistica necessaria, realizzata esclusivamente su gomma".

Solo quando cambiano le stagionalità, allora si allunga la fase di approvvigionamento delle materie prime: "Andiamo a reperire il prodotto dove è effettivamente disponibile, sempre nel rispetto dei cicli naturali dell'agricoltura" dice il presidente.

Anche il processo di lavorazione delle referenze di Annatura può ritenersi sostenibile: "Il nostro prodotto finale fa sì che i consumatori non debbano produrre scarti e consumare acqua e gas in eccesso - sottolinea Innocenzi - Tutto il lavoro di selezione, pulizia, lavaggio e cottura è stato già svolto in maniera più che efficiente da Annatura e ai nostri clienti resta solo il lato più divertente del mangiare: essere creativi nel cucinare".

Anche i macchinari della linea di produzione dell'azienda sono stati scelti appositamente per limitare l'impatto ambientale: "Abbiamo consumi energetici molto contenuti e, in realtà, abbiamo anche tanto lavoro manuale - specifica il presidente di Annatura - Anzi, si può proprio dire che l'eccellenza delle verdure Annatura derivi dallo stretto e necessario connubio che c'è tra la tanta artigianalità e il lavoro industriale".

## BIPACK



Ma veniamo all'ultima fase della lavorazione, quella del confezionamento. "Annatura non esclude l'utilizzo di materiali alternativi alla plastica per il confezionamento delle verdure, tutt'altro: le vaschette biodegradabili e a scarso impatto ambientale sono per noi oggetto di studio - dice Innocenzi - tuttavia, ad oggi la plastica impiegata è al 100% riciclabile e garantisce la perfetta conservazione del prodotto e delle sue qualità naturali e nutritive".

"Questo - continua - riduce lo spreco alimentare e gli scarti, perché Annatura di per sé allunga la vita ad un prodotto deperibile, senza alterarne le qualità e senza accedere a lavorazioni estremamente energivore, quali ad esempio il processo di congelamento che interessa i prodotti congelati/surgelati che, come sappiamo, produce picchi di consumi energetici".

Un focus in particolare va fatto sulla vaschetta della linea Bipack, in cui il risparmio e lo scarso impatto ambientale sono protagonisti: "Un consumatore sempre più sensibile a certe tematiche - dice Innocenzi - con il Bipack può mangiare solo la quantità di prodotto che desidera, senza buttare via nulla, e la restante parte si conserva comodamente in frigo per un pasto successivo".

Infine il processo di sostenibilità aziendale si traduce anche sul lato economico: "Abbiamo scelto di non aumentare i prezzi dei nostri prodotti, pertanto il cliente finale non troverà un rincaro e in questo periodo non è certo una cosa da poco" commenta il presidente.