



22/05/2023

«Verdure di V gamma, cresce l'interesse del nord Europa»

Annatura: «Qualità delle materie prime e shelf life sono le chiavi del nostro successo»

Alice Magnani
redazione@italiafruit.net
www.italiafruit.net

Cresce l'interesse degli interlocutori esteri del Nord Europa per le verdure di V gamma. Lo testimonia l'azienda Annatura dopo aver partecipato alla fiera TuttoFood a Milano.

"Gli operatori dei mercati del nord Europa hanno trovato davvero interessante la nostra scelta di proporre al mercato una linea di referenze al naturale, senza condimenti e senza conservanti, con una shelf life di trenta giorni" spiega a IFN Giovanni Palermo, direttore commerciale di Annatura.



Oltre ad essere un prodotto servizio sempre disponibile per i consumatori grazie alla lunga shelf life, a contribuire al successo delle verdure cotte di Annatura è, in primis, la qualità delle materie prime.

"Come sempre, da quando è nata Annatura, la nostra miglior campagna commerciale e promozionale la fa la qualità dei prodotti che proponiamo e il passaparola tra i consumatori", specifica il direttore commerciale. Che aggiunge: "Di sicuro, abbiamo avuto conferma da Tuttofood 2023 che i mercati del Nord Europa sono molto ricettivi per la V Gamma e meritano una maggiore concentrazione dei nostri sforzi commerciali e promozionali. Proprio per questo stiamo riflettendo e valutando la possibile partecipazione a Fiere internazionali di settore, che potrebbero rappresentare l'inizio per un maggiore coinvolgimento con questi mercati".

Grande interesse è stato riscontrato dall'azienda per la linea professionale con le confezioni da un Kg dedicate al settore dell'Ho.Re.Ca.: "Questi prodotti erano ben visibili al nostro stand in fiera e si tratta di un settore completamente da scoprire nella sua dinamica di scelte verso questa linea di prodotti", dice Palermo.

Non poteva poi mancare la new entry aziendale: "La linea delle Zuppe (clicca qui per approfondire), l'ultima nata in casa Annatura, senza liquido di governo, che rappresenta una vera novità per il mercato - specifica il manager - L'idea di Annatura è sempre la stessa: un prodotto visibile, chiaro, semplice e naturale, senza l'aggiunta di nulla se non quello che la fantasia suggerisce al consumatore finale".



Innovazione e sperimentazione, la stella polare di Annatura

Oltre alla qualità dei prodotti, l'innovazione e la sperimentazione continuano a rappresentare la stella polare di Annatura. Come ha spiegato Palermo: "Il nostro reparto di Ricerca e Sviluppo è costantemente impegnato nel cercare diverse e sempre più innovative proposte da proporre al mercato. Non a caso, dal 2017 ad oggi, Annatura è nettamente cresciuta nell'offerta, arrivando a proporre ben otto linee di verdure di V Gamma, con oltre 80 prodotti tra referenze e formati. Ma non abbiamo fretta, anche se proponiamo prodotti che agevolano e aiutano a velocizzare le preparazioni in cucina, a noi piace pensare che il consumatore che sceglie le verdure di Annatura ami prendersi il tempo che vuole per renderle adeguate ai propri gusti, così come anche noi preferiamo prenderci il nostro tempo per offrire al mercato non tanto qualcosa semplicemente in più, ma qualcosa di veramente buono e interessante".



TuttoFood, una fiera ad alto contenuto di successo

L'azienda si ritiene molto soddisfatta della sua partecipazione alla kermesse milanese. "Quest'anno - ha commentato Palermo - a Tuttofood 2023 eravamo presenti nella collettiva organizzata dall'Arsial, l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio: qui non solo abbiamo avuto modo di esporre i nostri prodotti, ma anche di farli degustare all'interno di un programma di eventi che ha riscosso un buon successo tra i visitatori della Fiera, grazie alla collaborazione e alle sinergie che si sono create tra le varie aziende laziali presenti alla collettiva".

E conclude: "Per noi di Annatura la partecipazione alle Fiere rappresenta un'occasione importante per incontrare i nostri clienti e per sperare di attrarne di nuovi, ma anche per arricchirci di esperienze e conoscenze nuove nonché per avere la possibilità di cogliere ed esplorare le sollecitazioni che vengono dai mercati nazionali ed internazionali".