



25/07/2023

«Verdure grigliate, ecco la nostra proposta smart»

Stagionalità, versatilità e promozioni compongono la strategia Annatura

ALICE MAGNANI

redazione@italiafruit.net

WWW.ITALIAFRUIT.NET

Se il consumo di verdure di stagione è un toccasana per la nostra salute, spesso a mancare sono le tempistiche per la loro preparazione e cottura. Ed è qui che entra in gioco la proposta di Annatura con le sue verdure grigliate come peperoni, melanzane e zucchine.

I prodotti sono proposti al banco frigo delle catene distributive nella loro versione già 'cotta' pronte all'uso e senza ingredienti o conservanti aggiuntivi. D'altronde l'azienda punta tutto sulla stagionalità: "Riteniamo che quest'ultima sia un fattore quasi imprescindibile per chi, come noi, voglia proporre verdure fresche e sane" spiegano dall'azienda. E continuano: "Il rispetto del ciclo delle stagioni e, di conseguenza, dei suoi frutti, è sempre garanzia di un prodotto sostenibile e genuino, naturale e anche economico, rispettoso sia del produttore che del consumatore, con un impatto ambientale ridotto al minimo ed un gusto esteso al massimo. Le aspettative sono pertanto alte, del resto fondate sugli esiti delle vendite già registrate negli anni passati, che contiamo di raggiungere e superare". Solitamente i prodotti preferiti durante il periodo estivo sono melanzane e zucchine mentre rimane più limitato l'acquisto dei peperoni. "Quest'anno, in particolare, la tendenza è a favore delle zucchine che sono leggermente in vantaggio sulle melanzane (nel 2022 le zucchine ammontavano a 27.939 vaschette vendute, mentre le melanzane 38.585 e i peperoni 25.968)".



Versatilità come chiave di utilizzo moderna

La versatilità è sicuramente uno dei punti di forza delle verdure di Annatura, che possono essere consumate sia come contorno in un piatto di carne, sia come ingrediente principale per una ricetta veg.

"Riteniamo che i nostri prodotti e, nello specifico i grigliati - sottolineano dall'azienda - rispondano appieno ai trend di consumo attuali, versatili come sono e adatti a tutti i gusti ed a tutte le esigenze".

"Durante l'estate, poi - aggiungono - la voglia di cucinare è ridotta ai minimi termini e i consumatori apprezzano trovare al supermercato grigliati come i nostri, buoni, pratici e sani".

Le verdure grigliate possono essere consumate 'al naturale' ma sono diverse le ricette suggerite da Annatura: "Si prestano come ingredienti per un cous cous, come la base di un'eccellente parmigiana di melanzane o zucchine, oppure come base per una pasta estiva. Proprio quest'ultima è la ricetta che da oggi consigliamo sulla nostra pagina facebook".



Le verdure grigliate saranno valorizzate dall'azienda tramite una campagna promozionale ad hoc nei punti vendita. "Abbiamo organizzato iniziative come volantinaggio e vendite assistite per i prodotti grigliati - spieghiamo da Annatura - e nelle promozioni sul punto vendita faremo degustare le nostre verdure senza aggiungere nulla al prodotto finito. Questo permetterà al consumatore di apprezzare meglio la freschezza e la qualità dei nostri grigliati che, come tutti i nostri prodotti, hanno tra i loro punti di forza la stagionalità e l'italianità della produzione".

E concludono: "Siamo sicuri che, una volta a casa, il nostro cliente saprà apprezzare la bontà dei nostri peperoni o delle nostre zucchine grigliate, arricchendoli secondo la propria fantasia e gusto e magari trovando il giusto sollievo dal caldo torrido di questo periodo con qualcosa di fresco, comodo e facile da preparare".

[Clicca qui per iscriverti alla Newsletter quotidiana di IFN](#)