



28/11/2023

Legumi cotti, ecco perché sono un prodotto 'giovane'

Annatura ci ha creduto da subito, oggi ci racconta la crescita

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

I legumi sono tra i protagonisti della stagione invernale, li ritroviamo in zuppe calde o in gustosi contorni. E ancora, per chi preferisce le proteine vegetali, si prestano come ingrediente base di tante ricette come le polpette o ancora l'hummus. Trovarli nella versione già cotta e interamente al naturale rappresenta un notevole valore aggiunto per il consumatore che si ritrova a fare la spesa e non ha molto tempo da dedicare alle preparazioni culinarie. Tra le aziende che fin da subito hanno creduto in questo prodotto servizio c'è Annatura, che oggi è testimone di una continua crescita. Ne abbiamo parlato con Martina Innocenzi, responsabile comunicazione dell'azienda e il direttore commerciale, Giovanni Palermo.

"Da quando nel 2021 la linea dei legumi di Annatura è stata lanciata, abbiamo avuto un trend positivo di crescita, passando dal 2,3% sul fatturato globale del 2021, al 3,8% del 2022 - spiegano a IFN Innocenzi e Palermo - Trattandosi di una gamma di prodotti tendenzialmente di utilizzo autunnale ed invernale, le performance avute ci hanno soddisfatti pienamente e sono in linea con le nostre previsioni di vendita".

Per il 2023 i dati non sono ancora definitivi ma si può già delineare una prospettiva: "Anche quest'anno faremo un balzo in avanti - sottolineano la responsabile comunicazione e il direttore commerciale - e prevediamo di raggiungere una quota che si avvicinerà al 4,5% del nostro fatturato di V Gamma, che già di per sé è in aumento rispetto all'anno precedente".

Lo sguardo è già rivolto al futuro: "Per fare sempre meglio, nelle prossime campagne promozionali invernali intendiamo premere il piede sull'acceleratore e spingere ancora di più questa linea di prodotti anche con vendite personalizzate nei punti vendita".

Al di là della loro facilità di consumo, i legumi cotti si presentano come alternativa perfetta alla carne e sono scelti da un pubblico sempre più numeroso. "È indubbio che i legumi, con il loro alto contenuto di proteine, rappresentino un valido sostituto dei piatti a base di carne, pesce e uova, ed è anche per questo motivo che negli ultimi anni, sotto la spinta di una maggiore sensibilizzazione verso l'ambiente e il vivere sano, largamente diffusa soprattutto tra le nuove generazioni, si stia sempre di più riscoprendo il valore di questi alimenti", commentano Innocenzi e Palermo.



A questo proposito Annatura rappresenta sicuramente un valore aggiunto con la possibilità di avere un prodotto pronto al consumo, al naturale e di qualità, da condire ed utilizzare a proprio piacimento, pratico e facile per proporre piatti composti, comodo da conservare e attento allo spreco con la sua shelf life di trenta giorni. Queste caratteristiche - spiegano dall'azienda - sono molto apprezzate dalle nuove generazioni che sono sempre più inclini all'utilizzo di prodotti con un alto contenuto di servizio senza però rinunciare alla qualità.

I legumi non sono più un prodotto tradizionale bensì 'giovane' e, con un occhio necessariamente attento alle tendenze di questi ultimi anni, la proposta della linea I Legumi di Annatura vuole essere una risposta ad un consumatore sempre attento a uno stile di vita sano ma che non ha tanto tempo da dedicare alla cucina. "La nostra linea I Legumi propone un prodotto già accuratamente selezionato ed italiano al 100% e, soprattutto, già cotto e pronto all'uso così com'è, senza alcun bisogno di risciacquo e ulteriore cottura, oltre che privo di additivi e conservanti. Ecco, allora, come diventa facile e veloce realizzare ricette quali puree, hummus e polpette perché alle fasi più lunghe e noiose ci ha già pensato Annatura", precisano Innocenzi e Palermo.



I legumi già cotti si trovano anche nelle zuppe, che rappresentano l'ultima novità in casa Annatura e di cui abbiamo voluto analizzare l'andamento. "Grazie alle temperature che finalmente sembrano abbassarsi - fanno il punto dall'azienda - le Zuppe cominciano ad ingrassare e a riscuotere un certo successo. Sui social ne parliamo di frequente, il più delle volte, 'facendo comunicare' direttamente il prodotto tramite le foto delle zuppe cucinate dai nostri clienti. Non ci stancheremo mai di ribadire come il nostro prodotto si distingua del tutto dal panorama delle zuppe pronte come normalmente si intende, perché la nostra linea non ha liquido di governo e propone 300g per intero di sole verdure o combinate con cereali e legumi".

Ancora una volta, con i prodotti Annatura, è il consumatore ad avere libera scelta sulla preparazione: nel caso delle zuppe può scegliere se aggiungere solo acqua, brodo o altro condimento a piacimento,

"In questo modo, garantiamo al consumatore la possibilità di nutrirsi come meglio crede in un modo moderno e veloce - concludono la responsabile comunicazione e il direttore commerciale - Questo aspetto, in particolare, è stato molto apprezzato dagli operatori della Gdo estera che abbiamo avuto modo di intercettare partecipando a fiere internazionali (clicca qui per approfondire). Siamo sicuri che i nostri prodotti possano essere dei validi alleati per i consumatori moderni, nella cui routine non può mancare la velocità di preparazione, la versatilità degli ingredienti e soprattutto il gusto: nasce da qui il nostro invito ad assaggiare i legumi cotti!".

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