



27/01/2026

## Annatura brilla a Marca 2026: freschezza e italianità al centro dell'attenzione

Verdure a foglia, grigliati e formato Bipack  
conquistano buyer della Gdo alla fiera di Bologna

**ALFONSO BENDI**  
[redazione@italiafruit.net](mailto:redazione@italiafruit.net)

[WWW.ITALIAFRUIT.NET](http://WWW.ITALIAFRUIT.NET)

Si è conclusa con successo la 22ª edizione di MARCA by BolognaFiere & ADM, la piattaforma fieristica internazionale che apre l'anno della Marca del Distributore e conferma il proprio ruolo strategico nel panorama del retail italiano ed europeo.

Tra i padiglioni di BolognaFiere, che hanno ospitato oltre 25.000 visitatori professionali e 1.540 espositori, ha spiccato Marca Fresh, l'area dedicata ai prodotti freschi, che quest'anno ha visto raddoppiare gli spazi espositivi e attirare un'attenzione ancora maggiore da parte dei buyer rispetto all'edizione precedente.

Marca Fresh non è stata solo una vetrina di prodotto, ma un vero e proprio luogo di confronto e dialogo tra produttori, distributori e professionisti che definiscono le strategie di assortimento nel Largo Consumo Organizzato.

E in questa cornice, Annatura non poteva mancare. Azienda simbolo di freschezza, praticità e gusto, ha colto l'occasione per presentarsi direttamente ai buyer e condividere la propria visione: chi meglio di loro per raccontare il valore dei prodotti freschi nella Gdo?



Alfonso Bendi - Partiamo da un bilancio complessivo: come giudicate l'edizione 2026 di Marca e, soprattutto rispetto allo scorso anno, in termini di affluenza, qualità dei contatti e opportunità di business?

Annatura - In generale, l'edizione 2026 è stata molto stimolante e ricca di spunti e incontri interessanti.

Per quanto ci riguarda, il nostro stand è stato visitato da moltissime persone, molte delle quali si sono rivelate soggetti realmente interessati al prodotto e ad avviare delle possibili trattative concrete, abbiamo avuto la chiara sensazione che quello della Marca del Distributore sia un mercato destinato a crescere sempre più. Si sta rivelando un mercato stimolante e ricco di opportunità e Marca è stata un'eccellente vetrina per prendere nuovi contatti utili e consolidare collaborazioni già in essere. Siamo molto ottimisti che nel prossimo futuro riusciremo a raccogliere i frutti di quanto fatto in fiera. Diremmo, quindi, che la qualità del business sia stata piuttosto alta.

Bendi - Con quali obiettivi Annatura si è presentata a Marca Fresh 2026 e che tipo di riscontri avete raccolto da buyer e insegne della Gdo nel corso della manifestazione?

Annatura - Come sempre, l'obiettivo è stato quello di ampliare sempre di più il nostro mercato e di consolidare anche i rapporti con chi è già nostro cliente, anche perché c'è sempre margine di crescita e miglioramento.

Nell'ambito della Mdd, inoltre, le possibilità sono ancora moltissime e noi intendiamo avvalercene quanto più possibile.



Bendi - Tra le referenze e le categorie portate in fiera, quali hanno suscitato il maggiore interesse e per quali motivi?

Annatura - Tutte le referenze hanno suscitato molto interesse, in particolare, le verdure a foglia e i grigliati, per la bontà del prodotto e la facilità di consumo.

Tra i formati, ha suscitato molto apprezzamento il Bipack per il servizio che offre: dando la possibilità di consumare solo quello e quanto si vuole, conservando il resto in frigo, ed evitando gli sprechi causati da un consumo massivo così da promuovere uno stile di vita più consapevole.

Bendi - Origine italiana delle materie prime, semplicità dei processi produttivi e riduzione degli sprechi sono elementi chiave della vostra proposta. Quanto questi valori risultano oggi determinanti nelle scelte dei retailer incontrati a Marca Fresh?

Annatura - Diciamo che i nostri punti di forza, quali italianità del prodotto al 100% primo fra tutti, ma anche naturalità e stagionalità, e riduzione degli sprechi, soprattutto col formato bipack, sono valori vincenti che vanno facilmente a segno.

Ma crediamo che "solo questi" non basterebbero se non fossero mixati alla perfezione con il gusto eccellente del nostro prodotto finale, che necessita anche solo di una semplice ripassata in padella per essere ottimo, e con l'estrema velocità di preparazione che si richiede.

Il fattore tempo in cucina è ormai fondamentale, sempre meno le persone hanno voglia e possibilità di dedicarsi ai fornelli ma, sempre di più, si vuole mangiare bene e con gusto; allora, ecco che Annatura è la soluzione ideale. E i retailer questo aspetto ce l'hanno ben chiaro, per questo ci scelgono. (lg)

In apertura: Fiero Innocenzi, Presidente di Annatura