



01/04/2026

## Annatura lancia "Le Native": a Macfrut 2026 debutta l'eccellenza della tradizione

Qualità premium e 30 giorni di shelf-life: la nuova linea 100% italiana e senza conservanti

**ALFONSO BENDI**  
[redazione@italiafruit.net](mailto:redazione@italiafruit.net)  
[WWW.ITALIAFRUIT.NET](http://WWW.ITALIAFRUIT.NET)

Innovare nel solco della tradizione non è solo uno slogan, ma la missione con cui Annatura si presenta ai nastri di partenza di Macfrut 2026. La kermesse riminese sarà infatti il palcoscenico esclusivo per il lancio de "Le Native", una nuova linea di IV e V gamma che punta a ridefinire il concetto di prodotto premium nel reparto ortofrutta. Materia prima d'eccellenza, legame viscerale con i territori italiani e quella praticità d'uso che è ormai il marchio di fabbrica dell'azienda: "Le Native" nascono per rispondere a un consumatore sempre più esigente, che cerca il sapore autentico dell'orto senza rinunciare a una shelf-life garantita di 30 giorni e alla totale assenza di conservanti.

Abbiamo approfondito i dettagli di questo lancio con il Presidente di Annatura, Fiero Innocenzi.

Alfonso Bendi - Com'è nata l'idea per questa nuova linea?

Fiero Innocenzi - L'idea è nata dal desiderio di aggiungere ancora più valore al nostro prodotto già di per sé di altissima qualità e con un elevato livello di servizio. Abbiamo voluto creare una linea premium che ai punti di forza classici di Annatura, italianità e freschezza della materia prima, assenza di conservanti ed additivi, shelf-life di 30 giorni, aggiungesse l'eccellenza del panorama agricolo e culturale italiano, raccontando alcuni elementi distintivi del patrimonio di storia e biodiversità di questo nostro Paese.

Bendi - Se doveste sintetizzare il valore di questa nuova gamma con soli tre aggettivi, quali scegliereste?

Innocenzi - Per descrivere la linea de Le Native useremmo questi tre aggettivi: tradizionale, innovativa ed eccellente. I primi due apparentemente in contraddizione tra loro, ma che concentrano l'essenza del nuovo concept:

Tradizionale, perché vuole riscoprire il gusto prezioso e genuino degli orti italiani, andando a selezionare eccellenze legate a territori specifici e a specifiche lavorazioni.

Innovativa, perché Le Native non rinunciano all'innovazione e alla praticità che sono un tratto distintivo dei prodotti Annatura, anzi, le esaltano.

Eccellente, grazie alla costante selezione della qualità per la materia prima, scelta nel rispetto di precisi criteri tecnici, territoriali e stagionali.



Bendi - In che modo questi nuovi prodotti elevano lo standard e si integrano con la filosofia storica di Annatura del buono, sano e pronto?

Innocenzi - Le Native propongono una selezione ancora più accurata di prodotti della tradizione italiana, integrando l'ottima qualità della materia prima con l'autenticità dei sapori della tradizione.

E, al solito, si rivolgono ad un cliente finale che ha sempre meno tempo per cucinare ma, non per questo, intende mangiare meno bene, tutt'altro. Ne Le Native chiunque potrà trovare un prodotto premium, che lo accompagni in giro per l'Italia, offrendogli la possibilità di scoprire un contesto di biodiversità veramente sterminato, senza uscire dalla cucina di casa propria e senza chiedere quel tempo da dedicare ai fornelli che spesso non abbiamo più a disposizione.

Con questa linea di prodotti il Made in Italy, ricco di sapore e benessere, è facile da cucinare ed alla portata di tutti.

Bendi - Qual è il prodotto "eroe" della linea, quello che pensate sorprenderà di più?

Innocenzi - Riteniamo che molta curiosità possa destare il Carciofo romanesco del Lazio, romano come noi e portatore di una cultura antica e variegata che unisce il mondo agricolo e rurale alla grandezza e vulcanicità della cucina e della vita dell'Urbe.

Dal sapore unico e inconfondibile, il nostro prodotto vuole diffonderne e promuoverne la bontà su tutto lo stivale; una pietanza d'eccellenza con la praticità di un piatto pronto.

Bendi - Potete suggerirci un abbinamento "fuori dagli schemi" per uno dei prodotti della nuova linea?

Innocenzi - Ve ne suggeriamo addirittura tre: Peperoni cornetto in agrodolce con alici e olive, Paccheri con pesto di kale e Broccoletti stufati con calamari arrostiti.

Bendi - Perché presentare l'anteprima assoluta proprio a Macfrut 2026? C'è un messaggio che Annatura vuole lanciare alla filiera ortofrutticola italiana in questo momento storico?

Innocenzi - Intendiamo lanciare la linea a Macfrut perché, come dice bene lo slogan della manifestazione riminese, "il futuro dell'ortofrutta si incontra a Macfrut". Questa fiera ci è parsa proprio il teatro giusto per dare lustro alla nostra linea premium, un banco di prova Made in Italy al 100%, eccellente e di qualità, dal respiro internazionale, proprio come lo sono Le Native!

Ha collaborato Lucia Gatta