



15/07/2026

Annatura sfida l'afa estiva: grigliati e fagiolini sotto il sole

Il brand premium domina l'estate all'insegna di gusto, praticità e qualità

ALFONSO BENDI

redazione@italiafruit.net

WWW.ITALIAFRUIT.NET

L'estate è ormai nel vivo e sono cambiati i ritmi della spesa e le abitudini in cucina. La parola d'ordine sotto l'ombrellone diventa una sola: "no ai fornelli", ma senza rinunciare a un'alimentazione sana e leggera. Una tendenza che sta spingendo al massimo le performance stagionali di Annatura, che inaugura la stagione calda con numeri da record.

Tra piatti pronti per la spiaggia, barbecue in giardino e pause pranzo light, le referenze estive del marchio registrano picchi di vendita straordinari, trainate da una proposta capace di coniugare freschezza e massimo servizio. Se i grandi classici tengono botta, sono i cereali e la linea dei grigliati a segnare veri e propri exploit di mercato, compensando ampiamente i cali fisiologici delle verdure tipicamente invernali.

Abbiamo intervistato Luigi Roggi, direttore commerciale di Annatura, per analizzare i trend di consumo di questo trimestre e capire come l'azienda vince la sfida logistica della catena del freddo sotto il sole estivo.

Alfonso Bendi - L'estate è cominciata e il caldo continua ad aumentare: come stanno performando le vostre referenze tipicamente estive in queste settimane?

Luigi Roggi - Direi ottimamente, ancora una volta si stanno rivelando una linea vincente: gusto, praticità e qualità sono sempre la scelta migliore.

Bendi - Con l'estate, le abitudini in cucina cambiano e cresce la voglia di piatti freschi, leggeri e pronti, senza dover accendere i fornelli. Come risponde la gamma Annatura a questa esigenza? C'è un boom di richieste per qualche prodotto in particolare?

Roggi - Al caldo che assale Annatura risponde di sicuro con i suoi prodotti stagionali: fagiolini al naturale e la linea Alla Griglia, con melanzane, zucchine e peperoni. Queste verdure sono un vero alleato in cucina, soprattutto in questo periodo dell'anno in cui si ha voglia di fare tutto tranne che di spadellare. Per un barbecue in giardino, il condimento di una pasta fredda per il mare o semplicemente per un pasto sano e gustoso a casa, Annatura offre sempre una soluzione.



Bendi - Quali sono i trend e i prodotti di punta su cui Annatura sta scommettendo per i mesi estivi?

Roggi - I prodotti che registrano sempre la maggiore rotazione in questo trimestre estivo sono ormai consolidati. Accanto agli spinaci ed alle carote, che mantengono vendite pressoché invariate, registriamo l'incremento di farro e orzo. Consideriamo che queste due referenze conoscono una vera impennata nel quadrimestre giugno-settembre, crescendo sul valore medio delle vendite dei restanti otto mesi dell'anno rispettivamente del 46% (farro) e del 120% (orzo)! Stessa sorte per i tre grigliati estivi, con zucchine, melanzane e peperoni che vanno a compensare il calo fisiologico, legato ad abitudini di consumo, di referenze molto forti nel periodo autunno-primavera come verza e broccoli. Il peperone su tutti registra davvero un grande apprezzamento, con vendite sempre crescenti. Nel mese di giugno di questo anno già possiamo riscontrare un trend di crescita dei tre grigliati del 15% per la zucchina, del 20% per le melanzane ed addirittura del 40% per i peperoni (nel confronto con lo stesso mese del 2025).

Bendi - Gestire la V gamma con le alte temperature è sempre una sfida. Dal punto di vista del servizio, del packaging e della shelf-life, come garantite che le vostre referenze arrivino a scaffale sempre attraenti e freschissime anche nei mesi più caldi?

Roggi - La sfida della qualità è una sfida che si vince lavorando costantemente sul monitoraggio di ogni singola produzione, dal ricevimento della materia prima, allo stoccaggio in cella del prodotto finito. E anche dopo, attraverso il controllo del rispetto delle corrette prassi di trasporto da parte dei nostri partner logistici. Il mantenimento costante della catena del freddo per Annatura è una necessità imprescindibile. (fp)