

05/11/2026

Annatura, il gusto autentico delle verdure conquista il SIAL

La manifestazione di Parigi apre nuove opportunità per le specialità di V gamma

ALFONSO BENDI
redazione@italiafruit.net
WWW.ITALIAFRUIT.NET

Il SIAL 2026 di Parigi si è confermato un'occasione di confronto con i mercati internazionali per Annatura, che torna dalla manifestazione con nuove opportunità di collaborazione e riscontri positivi sulle proprie soluzioni di V gamma. A catturare l'attenzione dei visitatori sono stati il gusto autentico delle verdure, il metodo di lavorazione e la capacità di coniugare conservazione, praticità e attenzione agli sprechi alimentari. Particolare interesse ha suscitato anche il formato multiporzione destinato al canale HO.RE.CA., mentre gli incontri con operatori italiani e stranieri hanno aperto prospettive di sviluppo anche sui mercati asiatici e americani.

In un mercato che alterna la ricerca di prodotti sempre più pronti al consumo alla preferenza per ingredienti naturali, capaci di lasciare spazio alla creatività in cucina, Annatura punta su una proposta che valorizza la materia prima e semplifica il lavoro del consumatore. Senza rinunciare all'identità italiana, alla trasparenza sulla provenienza delle verdure e al ruolo centrale della componente umana nel processo produttivo. Ne parliamo con Martina Innocenzi, responsabile della comunicazione di Annatura, che traccia un bilancio della partecipazione al SIAL e approfondisce le prospettive di crescita dell'azienda, tra export e innovazione.



Alfonso Bendi - Vi sentite in linea con le tendenze emerse al SIAL 2026?
Martina Innocenzi - Mentre una parte di mercato vuole un prodotto sempre più finito, una grande fetta ancora predilige il prodotto di qualità e naturale che lasci spazio alla creatività personale, Annatura sicuramente ben si colloca in questo trend.
Bendi - Ci sono stati incontri proficui per Annatura durante il SIAL 2026? Qual è stato l'interesse da parte degli operatori esteri per i prodotti di V gamma?
Innocenzi - La fiera è stata ricca di incontri che hanno gettato le basi per possibili e interessanti collaborazioni future, sia in Italia che all'estero. Anche mondi "lontani" come quello asiatico e americano sono rimasti impressionati dal nostro metodo di lavorazione: hanno ritenuto la conservazione e la shelf life dei nostri prodotti una tecnologia all'avanguardia e sostenibile. Molto interesse è stato suscitato dal formato multiporzione pensato per il mondo dell'HO.RE.CA.
Bendi - Tra le diverse linee di prodotto presentate, quali hanno attirato maggiormente l'attenzione dei visitatori e dei potenziali clienti?
Innocenzi - In generale, tutte le referenze hanno destato molto interesse e stupito per il gusto buono e autentico. Dovendo fare una scelta, sicuramente, la linea Alla griglia riceve sempre molto apprezzamento in questi contesti internazionali, anche per la difficoltà che si ha nel trovare tali ortaggi in paesi che non siano mediterranei; ovviamente, poi, le verdure a foglia, quali gli spinaci, e broccoli e cavoli sono degli intramontabili.



Bendi - Uno dei temi toccati dalla fiera di quest'anno è la sensibilità agli sprechi alimentari e l'attenzione all'origine delle materie prime. Quali strategie adotta Annatura per perseguire questi due obiettivi?

Innocenzi - Annatura di per sé nasce come prodotto servizio che contribuisce alla riduzione degli sprechi alimentari, in quanto, ciò che si vende è stato già cotto e mondato degli eccessi; al cliente resta solo il consumo finale con l'aggiunta di un po' di creatività e nel minor tempo possibile. Inoltre, anche la proposta del formato Bipack è un plus nella direzione di un'ulteriore riduzione degli sprechi alimentari, poiché, la vaschetta, divisa in due scomparti da 150g ciascuno, consente di consumare quello e quanto se ne vuole in un dato momento e conservare comodamente il resto in frigo. A tutto questo si aggiunga, poi, l'aspetto fondamentale del prodotto Annatura, ossia, la sua italianità. Anche le regioni di provenienza di ogni singola materia prima figurano su tutte le nostre vaschette, un'informazione non necessaria ma data per rassicurare ulteriormente il nostro cliente finale in un'ottica di trasparenza e sicurezza della filiera.

Bendi - Anche l'innovazione tecnologica è stata al centro della discussione, in particolar modo l'uso dell'AI all'interno dei processi produttivi. Qual è la posizione di Annatura in merito a questa nuova tendenza?

Innocenzi - Noi crediamo che la manodopera sia la base essenziale e imprescindibile di Annatura, in quanto l'AI non può mettere il cuore e la cura nel confezionare la nostra vaschetta allo stesso modo di una nostra operatrice. (im)