



Lunedì 27 Giugno 2022

L'APPROFONDIMENTO

## Verdure grigliate protagoniste delle tavole estive

Sono l'ingrediente principe dei pranzi in compagnia ma anche dei pasti più veloci. Stiamo parlando delle verdure grigliate, tra le referenze ortofrutticole più apprezzate sulle tavole degli italiani. **Annatura** le propone già cotte nella linea "Alla griglia" formata da cinque referenze: **melanzane, peperoni, radicchio, zucca e zucchine**. Tra i prodotti ad utilizzo tipicamente estivo ci sono anche i **fagiolini**, che l'azienda propone sempre nella versione cotta 'al naturale' e senza conservanti.



"Le verdure grigliate sono tra le nostre referenze più diffuse tra i nostri clienti e su tutto il territorio - spiega a IFN **Stefano Fabiani, il responsabile dello stabilimento di Annatura** - e lo stesso discorso vale anche per i fagiolini cotti".

*Stefano Fabiani*

E continua: "I fagiolini provengono dalla regione Emilia Romagna per tutto il periodo tranne le prime settimane di commercializzazione (dal 25 maggio al 10 giugno) quando il prodotto arriva dalla Sicilia". Sono invece campane le melanzane, le zucchine e i peperoni che per il periodo giugno/ottobre arrivano dall'Agro Nocerino, mentre da novembre a maggio Annatura utilizza prodotto siciliano.

Tutte le referenze proposte da Annatura non presentano condimenti o additivi e sono cotti 'al naturale' per mantenere integre tutte le loro caratteristiche organolettiche.

"Le verdure grigliate e i fagiolini di Annatura possono essere consumati tali e quali - illustra **lo chef aziendale Marco Bastesin** - i loro vantaggi sono quelli di essere prodotti che derivano dal fresco quindi verdure controllate che vengono lavorate in brevissimo tempo dall'arrivo in azienda. Tutte le referenze sono trattate nel massimo rispetto delle loro caratteristiche tramite cotture ad hoc che considerano anche i parametri della conservabilità".

Ma il meccanismo di cottura non è il solo vantaggio delle verdure di Annatura: questi prodotti non



presentano infatti percentuali di scarto e non necessitano dei tempi di lavorazione: “Se le verdure fresche comportano un’elevata percentuale di scarto, in questo caso è ridotta allo zero – commenta lo chef – basta aprire le confezioni e il prodotto può già essere utilizzato, da solo o come base per ottime ricette. Le verdure non hanno

bisogno di pulizia, lavorazione e cottura; si eliminano quindi importanti tempistiche oltre a costi aggiuntivi di acqua, gas, forno, griglia”.



E’ vero che sul mercato non mancano le alternative come i prodotti surgelati o le verdure in barattolo, ma le differenze sono ben visibili. “Per quanto ottimi e migliorati nel tempo, i surgelati o le verdure in barattolo non hanno niente a che vedere con i prodotti freschi dato che spesso rischiano di contenere troppa acqua oppure olio in eccesso – sottolinea Bastesin – Al contrario il prodotto fresco è una materia prima selezionata, fresca e migliore come consistenza e conservabilità, che possiamo consumare tale e quale o con pochissime aggiunte”.

Infine, le verdure di Annatura hanno la **garanzia di un prodotto stagionale**: “Se le altre verdure ci sono tutto l’anno – dice lo chef – quelle di Annatura rispettano le tempistiche della natura e, allo stesso tempo, svolgono un’importante lavoro di educazione dei consumatori”.

Molteplici le **ricette** che si possono creare con le verdure grigliate e i fagiolini: “Basta prendere le verdure, farle a pezzi e condirle per creare piatti veloci ma gustosi come involtini di melanzane grigliate e bufala con basilico oppure fagiolini e pesto – racconta lo chef – allo stesso tempo questi prodotti si prestano come base ottimale per ricette elaborate come risotto con crema di peperoni grigliati e rucola oppure pesto di verdure grigliate, mandorle e ricotta secca. Come questi, si possono pensare tanti altri piatti, basta usare un po’ di fantasia e affidarsi agli spunti proposti da Annatura sulle pagine Facebook e Instagram!”.

Copyright 2022 IFN Italiafruit News

© Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.

