

## BIPACK



Giovedì 15 Settembre 2022

**BOTTA E RISPOSTA**

## Le verdure cotte pronte a... ballare il flamenco

Sta per tornare la fiera dell'ortofrutta che animerà i padiglioni di Ifema Madrid e le aziende italiane si preparano a presentare i loro prodotti e a sfruttare tutte le possibilità generate dagli incontri tra operatori internazionali. Ne abbiamo parlato con **Martina Innocenzi, responsabile comunicazione di Annatura**, azienda di Monterotondo (Roma) specializzata nel segmento delle verdure cotte 100% Made in Italy.

LA SELECCIÓN  
**NATURAL**  
PARA LOS QUE BUSCAN  
FRESCURA,  
COMODIDAD  
Y SABOR.

ANNATURA

ANNATURA  
CICORIA  
AL NATURALE  
SENZA CONSERVANTI

ANNATURA.COM

Annatura selecciona para ti hortalizas, cereales y legumbres de calidad y 100% italianos. Listo para tu mesa... ¡Y para tu imaginación!

Annatura selects for you quality vegetables, cereals and legumes, 100% Italian. Ready for your table... And for your imagination!

### ***In un mondo sempre più digitalizzato, che importanza ricoprono le fiere 'in presenza' come Fruit Attraction?***

La partecipazione alle fiere in presenza per noi è ancora fondamentale. Sfruttare tutte le possibilità che la tecnologia oggi mette a disposizione in ogni circostanza, come la realizzazione di fiere/eventi online, è stata sicuramente una possibilità preziosa e impensabile fino a poco tempo fa, ma privilegiare gli eventi fisici è necessario. Lo scambio che avviene dal vivo in una trattativa, come nella presentazione di un prodotto o una semplice chiacchierata, è fatto di tanti elementi che contribuiscono a valorizzare il prodotto stesso e che un mondo digitale tende ad eliminare. Una fiera dal vivo, poi, permette di vedere e toccare con mano, anche di assaggiare il prodotto di cui si parla, a maggior ragione quando si tratta di ortofrutta. Insomma, in fiera la creatività aziendale si esprime al 100%.

### ***Che cosa vi aspettate da questo appuntamento?***

Ci aspettiamo che sia la possibilità, dopo tanto tempo, di poter incontrare persone che si innamorino del nostro prodotto; ne capiscano la forza e la portata rivoluzionaria, così da poter avviare trattative commerciali fruttuose anche a livello internazionale.

## LENA TUKE BIO



### **Novità e prodotti, cosa presenterete in fiera?**

Presenteremo l'intera gamma dei nostri prodotti, a partire dalla vaschetta nel formato Bipack, di cui abbiamo recentemente rinnovato la grafica della fascetta in carta (foto in apertura). Oltre a questa ci sarà anche la linea Al Naturale; l'intera linea Alla Griglia e le importanti novità di quest'anno, quali le linee I grani e I legumi. Il nostro stand si mostrerà semplice e dai tratti freschi ma non banali, così come la bontà di Annatura, genuina e naturale.

## Ala Griglia



### **Quali valori aggiunti fanno distinguere sul mercato i vostri prodotti ad alto contenuto di servizio?**

Annatura propone verdure di altissima qualità e nella versione più pratica possibile: tutto il lavoro "sporco" e lungo è già stato fatto e non rimane che gustare a piacimento i nostri prodotti. Questo permette anche una grande riduzione degli scarti alimentari: si acquista solo quello che effettivamente si consuma, caratteristica che si accentua ancora di più scegliendo la vaschetta Bipack dove si ha la possibilità di consumare una delle due parti del prodotto e conservare il resto comodamente in frigo.

L'origine della nostra materia prima è 100% italiana, aspetto che è già garanzia di sicurezza e bontà. Come ulteriore impegno di qualità e trasparenza, Annatura comunica anche la regione di provenienza della singola verdura. Tutte le verdure, poi, sono fresche, prive di additivi e conservanti, assicurando così al consumatore naturalità e gusto, un binomio perfetto.

### **Quanto incide il made in Italy nel successo dei vostri prodotti?**

Il prodotto italiano è universalmente riconosciuto come garanzia di qualità, soprattutto quando si parla di agroalimentare, anche per la forza e la storia della cucina italiana che viene considerata tra le più sane e

gustose del mondo. E la cucina italiana esige il prodotto italiano, come è italianissimo il nostro prodotto. Annatura è dunque depositaria di questa tradizione ma guardando al futuro, con il forte apporto del servizio che aggiunge e della shelf-life di 30 giorni.



### **Quali spunti può derivare il settore italiano da una fiera come Fruit Attraction?**

Essendo il principale appuntamento per la commercializzazione mondiale di frutta e verdura, la kermesse madrilenas dovrà ricordare a tutti gli operatori l'importanza centrale dell'export, sul quale spesso siamo un po' indietro rispetto ad altre realtà. E poi la capacità di innovare e rimanere attenti agli elementi che aggiungono qualcosa rispetto all'ordinario: Fruit Attraction ha uno spazio dedicato esclusivamente a questo. Sicuramente, ad evento concluso, potremo rispondere meglio a questa domanda ma intanto invitiamo tutti a visitare la fiera ed a venire a trovarci, all'interno del padiglione 3, Italy at Fruit Attraction 2022, stand 3C01H.

Copyright 2022 IFN Italiafruit News

© Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.