



Giovedì 30 Luglio 2020

BOTTA E RISPOSTA

Dietro le quinte di Annatura

Gli "artigiani" delle verdure italiane di V gamma. L'azienda Annatura, nata nel 2017 a Monterotondo (Roma), basa tutte le proprie scelte su questa **filosofia di vita**, che trova la sua massima espressione nell'impianto di produzione dove l'apporto fondamentale di **macchine e tecnologie di ultima generazione** si unisce a quello, altrettanto essenziale, delle **persone**. Per garantire al mercato un prodotto artigianale sempre fresco, buono,

naturale (senza l'aggiunta di conservanti o condimenti) e 100% made in Italy, dalle proprietà nutrizionali inalterate rispetto al momento della raccolta in campo e con una conservabilità di 30 giorni in ambiente refrigerato.

Carmela Ceres, responsabile della qualità di Annatura, racconta il dietro le quinte dell'azienda, spaziando dalle politiche di selezione delle materie prime e dei fornitori (anche biologici) ai principali vantaggi e peculiarità che garantisce lo stabilimento di produzione.

Quali caratteristiche deve avere la materia prima per venire selezionata e garantire un prodotto che sia buono e bello da vedere?

I prodotti ortofruttili devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale, maturi fisiologicamente, di recente raccolta, integri dalle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie. I nostri produttori seguono scrupolosamente un disciplinare di produzione redatto dalla nostra azienda.

Perché alcune verdure si prestano ad essere lavorate come v gamma e altre no?

Tutti i prodotti ortofruttili possono essere "trasformati" in prodotti di V Gamma. La scelta delle referenze è dipesa dalla qualità che abbiamo scelto di garantire al consumatore finale in termini organolettici e di shelf-life.

La scelta di lavorare materia prima esclusivamente italiana cosa garantisce?

La nostra filiera si basa sulla produzione di prodotti italiani, la materia prima deve essere di origine italiana e deve riportare l'origine regionale. Tale scelta permette il controllo della filiera in modo totale.



Annatura offre anche una linea di referenze bio. "Trattare" un prodotto biologico richiede accorgimenti diversi rispetto a quelli convenzionali?

Il nostro processo



produttivo non presenta differenze tra la produzione di vegetali convenzionali e biologici, in quanto il processo stesso non influenza i parametri del bio. La scelta della materia prima bio diventa però ancora più stringente, rispettando quelli che sono i termini prescritti dalla legislazione vigente.

Quali parametri dettano la preferenza di un

fornitore o meno?

Tutti i fornitori devono essere qualificati, tramite documentazione ed audit aziendali. Prima di effettuare la fornitura presso nuovi fornitori, Annatura acquisisce tutte le informazioni relative ai prodotti da approvvigionare tra cui: scheda tecnica dei prodotti, dichiarazioni relative ad allergeni (ove applicabile), dichiarazione Ogm Free (ove applicabile), certificati di analisi relativi ai prodotti (multiresiduale, nitriti, nitrati) e possesso di certificazioni inerenti la sicurezza alimentare con particolare riferimento a lfs Food e Global Gap Grasp.

Nel caso in cui le verdure provengano da agricoltura biologica, essa vieta rigorosamente l'impiego di concimi minerali, gli antiparassitari sistemici e tutti i diserbanti e geo disinfestanti di sintesi chimica. Si richiede dunque di garantire la conformità delle produzioni ottenute con metodo biologico in tutte le fasi della filiera di produzione, dal campo alla tavola, in conformità alle norme dell'Unione Europea.



Passiamo ora all'impiantistica. Ci può spiegare, in modo semplice, i vantaggi più importanti del vostro stabilimento produttivo di Monterotondo?

Il nostro impianto è di nuova costruzione, nasce nel 2017, posizionato logisticamente in modo interessante e strategico. Ha una buona capacità produttiva e di stoccaggio, in quanto dotato di ampi spazi lineari. La struttura è stata progettata con un layout semplice che permette una produzione artigianale ma con tutti i presupposti di un'industria alimentare.

Quali sono, infine, le vostre tecnologie più



innovative?

La nostra tecnologia di produzione più innovativa è

il processo stesso. Esso rappresenta la vera innovazione. Invece per quanto riguarda i macchinari sono pensati per mantenere l'artigianalità della produzione che oggi rappresenta il vero punto di forza di Annatura.



Copyright 2020 Italiafruit News



Daniele Bianchi

Deputy Editor

daniele@italiafruit.net

© Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.