



Venerdì 5 Febbraio 2021

IN EVIDENZA

Verdure già cotte, buone alleate della cucina casalinga

Nel 2020 la popolazione italiana ha comprato più ortofrutta (+8,8%) e più prodotti alimentari del fresco (+8,8%) nelle superfici della Gdo, stando alle Elaborazioni del **Monitor Ortofrutta** su dati Iri InfoScan Census di Iper, Supermercati e Libero servizio piccolo. Una situazione dettata dai vari lockdown che hanno favorito i consumi casalinghi e, di contro, paralizzato quelli fuori casa. Nel reparto ortofrutta hanno sofferto però i **prodotti servizio di quarta (-6,8%) e quinta gamma (-5,6%)**, anche per effetto della diffusione dello smart working in tutto il Paese.

Di fronte a questo andamento, le aziende del settore convenienze dovrebbero cercare di dare una **nuova chiave di lettura** ai loro prodotti, provando a cogliere bisogni ancora inespressi dei consumatori ed in linea con le necessità attuali. Di qui **Annatura**, importante azienda produttrice di verdure cotte, ha pensato a stimolare la cucina degli italiani sui propri canali **Facebook** e **Instagram** attraverso la costante pubblicazione di ricette da realizzare fra le mura di casa. E' certo, infatti, che il vantaggio/servizio di **non dover pulire, mondare e cuocere le verdure** può **agevolare l'inventiva** per piatti sia semplici che elaborati, prettamente adesso che il clima è freddo e, quindi, le persone tendono a consumare più pasti caldi.



Bieta e fagioli in umido

Si pensi, solo per fare un esempio, alla velocità con cui i cuochi casalinghi potrebbero realizzare una **classica torta salata**, potendo contare sugli



spinaci già cotti Annatura che, peraltro, vantano una conservabilità di 30 giorni.

“È ormai da un po’ di tempo che proponiamo sui social **una ricetta a settimana** - spiega a Italiafruit News **Martina Innocenzi, responsabile comunicazione di Annatura** - Si parte, necessariamente, dalla stagionalità delle verdure e l’intento è quello di far vedere l’esecuzione di piatti che siano buoni, genuini

ma anche facili da preparare. Proponiamo una **cucina semplice**, come quella della **casa di tutti**”.

“Nella preparazione del piatto viene coinvolto uno **chef del nostro staff** che non mette da parte la sua maestria, ma la pone al servizio di una cucina quotidiana e di facile esecuzione. Al momento stiamo proponendo i broccoli, la bieta, il cavolo nero e i fagioli per ricette come la **ribollita** e altri piatti della tradizione italiana, oltre al **flan di broccoli** e la **bieta e fagioli in umido**”.



Flan di broccoli

L’obiettivo è fidelizzare i consumatori ai prodotti Annatura. “Riteniamo che sia importante proporre delle ricette perché è **l’utilizzo naturale del nostro prodotto** - conclude Martina Innocenzi - Gran parte delle nostre verdure sono già ottime come contorni, semplicemente conditi a piacimento, ma nelle **ricettazioni** emergono ancor di più i loro punti di forza: permettono di abbreviare di molto i tempi della preparazione. Infatti, gran parte del lavoro più scomodo che riguarda le verdure (come pulizia, lavaggio, ammollo, ecc.) l’ha già fatto Annatura per i propri clienti, ai quali **rimane solo di essere**

creativi”.



Daniele Bianchi
Deputy Editor
daniele@italiafruit.net

© *Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.*