



Martedì 18 Giugno 2019

L'APPROFONDIMENTO

Qualità, bontà, praticità: un tris d'assi per Annatura

Qualità, bontà e praticità. Queste le tre caratteristiche distintive dei prodotti freschi **Annatura**, azienda romana specializzata nel segmento della V Gamma. Una startup che è nata nel 2017 sulla scorta dell'esperienza ventennale di **Gestione Servizi Integrati** nell'ambito della ristorazione collettiva.

"Il progetto Annatura è nato dal nostro desiderio di poter far lavorare un centro di cottura già operativo ma a bassa produzione", racconta a Italiafruit News il **presidente Fiero Innocenzi**. "Gran parte del lavoro di Gestione Servizi Integrati, infatti, è legato alle gare di appalto. Da qui abbiamo avuto l'idea di progettare e realizzare un **impianto di produzione ex novo** sia per garantire più continuità di lavoro agli operatori del centro di cottura, sia per sfruttare al massimo le potenzialità dello stesso impianto".

"A tutto ciò abbiamo aggiunto il nostro spirito di intraprendenza - prosegue Innocenzi - In pratica ci siamo voluti mettere in gioco con qualcosa di diverso che potesse comunque far tesoro di tanta esperienza accumulata in un settore affine. Una spinta a volerci mettere del proprio per **diffondere un prodotto italiano, fresco, buono e sano**".





macchinari dell'impianto, situato a **Monterotondo**, sono tra i più moderni attualmente disponibili in Italia. L'eccellenza dei prodotti Annatura è garantita dal **processo di lavorazione** che consta di vari passaggi indispensabili e concatenati. "Si parte dalla selezione della materia prima: rigorosamente italiana, di altissima qualità e stagionale. Per poi arrivare al vivo del lavoro costituito dal lavaggio molto accurato, dalla bollitura esclusivamente con acqua senza aggiunta di alcun conservante e dal confezionamento in atmosfera protetta. Tutto questo - spiega il presidente - garantisce un prodotto fresco, buono e che fa bene, dalle proprietà nutrizionali inalterate e con una **shelf-life di 30 giorni**, che può essere comodamente conservato in frigo".

"Il lavoro delle macchine, però, non sarebbe così performante senza un **fondamentale supporto umano**. La vigile presenza attiva dei tanti operatori che lavorano in tutte le fasi di produzione è essenziale per garantire un prodotto di altissima qualità".

In poco tempo, Annatura ha raggiunto risultati straordinari con la **linea di verdure cotte "Al Naturale"** (nelle foto). Un'innovazione che si è aggiudicata la medaglia d'oro del Macfrut Innovation Award 2018. L'anno scorso sono state prodotte circa **800mila vaschette** di prodotti al naturale, destinate a diversi player della Gdo nazionale, per un fatturato di circa **due milioni di euro**.



"Gli italiani possono consumare le referenze Annatura quando vogliono e, soprattutto, come vogliono: al naturale o aggiungendo la propria creatività, tutto in pochi minuti - conclude Innocenzi - Il mercato italiano sta rispondendo positivamente, con numeri buoni che crescono sempre di più. Per il futuro ci poniamo l'obiettivo di **cominciare ad esportare** in Europa, dove il Made in Italy ha tanto da dire ed è molto apprezzato".

Copyright 2019 Italiafruit News



Daniele Bianchi

Deputy Editor

daniele@italiafruit.net

© *Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.*