



Lunedì 8 Novembre 2021

IN EVIDENZA

## Annatura, la spinta di radicchio e zucca grigliati

Le temperature più fredde delle ultime settimane stanno stimolando i consumi di **verdure invernali alla griglia** all'interno delle famiglie italiane. **Annatura** – azienda di Monterotondo (Roma) che produce verdure, legumi e grani già cotti e pronti per il consumo – da circa due anni propone due referenze già grigliate durante i mesi più freddi: il **radicchio** e la **zucca**. Articoli gustosi, sani e 100% Made in Italy.

“Valutiamo bene l'introduzione sul mercato italiano di radicchio e zucca grigliati. In questi primi anni siamo riusciti a fare discreti passi in avanti, anche se ci rendiamo conto che radicchio e zucca non sono ancora diventati articoli di largo consumo, al contrario dei nostri grigliati primaverili-estivi: melanzana, peperone e zucchina”, spiega a Italiafruit News **Stefano Fabiani, responsabile dello stabilimento dell'azienda**.



**In quali zone d'Italia li riuscite a vendere maggiormente?**

Per la zucca grigliata non ci sono grandi differenze a livello geografico. Ci viene ordinata da un certo numero di clienti con il picco delle richieste che si registra sempre ad ottobre, complice la festa di **Halloween**. Il radicchio grigliato è invece un



prodotto che ci viene richiesto in maniera più diluita ma costante durante tutto il periodo invernale. **Lo stiamo distribuendo più al Sud** che al Nord Italia, cosa che non ci aspettavamo.

**Quali sono i territori da cui li reperite e le tipologie che lavorate?**

I nostri fornitori di radicchio e zucca sono del Centro Italia. Si tratta di aziende orticole del **Lazio** e dell'**Abruzzo**, in grado di offrire un elevato livello di qualità. Per quanto riguarda le tipologie, ci orientiamo principalmente sul **radicchio lungo** (tipo il trevigiano precoce) e sulla **zucca Moscata**. Abbiamo visto che sono queste due, infatti, le varietà che si prestano meglio al taglio e alla nostra lavorazione, garantendo un ottimo prodotto finale ai consumatori.



**I macchinari del vostro impianto sono tra i più moderni attualmente disponibili in Italia. Come riuscite a garantire sempre una qualità sempre eccellente?**

Il nostro processo di lavorazione consta di vari passaggi indispensabili e concatenati. Si parte dalla **selezione** della materia prima: rigorosamente italiana, di altissima qualità e stagionale. Per poi entrare nel vivo del lavoro costituito dal **lavaggio** molto accurato, dalla





**bollitura** esclusivamente con acqua senza aggiunta di alcun conservante e dal **confezionamento** in atmosfera protetta.

In questo modo riusciamo ad ottenere un prodotto fresco, buono e sano, dalle proprietà nutrizionali inalterate e con una conservabilità di 30 giorni in

ambiente refrigerato. Ma il lavoro delle macchine 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 infatti essenziale per garantire prodotti di alta qualità.



Copyright 2021 Italiafruit News



**Daniele Bianchi**  
*Deputy Editor*  
daniele@italiafruit.net