

PRESS BOOK

IL MEGLIO DELLA
RASSEGNA STAMPA
APRILE 2019 / MAGGIO 2020





HIGHLIGHTS

27 Comunicati stampa inviati

2.690 Giornalisti contattati

423 Articoli pubblicati

74.868.123 OTS
(Opportunità di visibilità)

1.689.307 € AVE ADV
(Equivalenza Valore ADV degli Articoli redazionali)

38 Publiredazionali gestiti e pubblicati

9 Premi coordinati di cui EoY Imprenditore
dell'Anno 2019 che ha generato **39** articoli

6.14

ANDRIANI
KEY MEDIA MIX

LIFEGATE

ServiziProgettiPortfolioPerché LifeGateNewsIscriviti alle newsletter

Andriani, quando sostenibilità fa rima con innovazione

f

tw

g+

in

BEST PRACTICE

Pubblicato il 16 APR 2019 di REDAZIONE

Leader nel settore dell’Innovation food, Andriani fa del pensiero innovativo la leva per la sostenibilità, tra crescita economica e salvaguardia dell’ambiente.

Ultimamente si sente parlare spesso di cervelli in fuga. Al contrario, fanno meno notizia i giovani talenti che scelgono di restare e di investire nel nostro territorio. È questo il caso di **Michele Andriani**, 38 anni, che nel 2004 ha dato vita, insieme al fratello Francesco, ad **Andriani SpA**,

TESTATA: lifegate.it

DATA DI PUBBLICAZIONE: 16-04-2019

AUDIENCE: 1.008.000 reach

LifeGate è il punto di riferimento italiano per le tematiche della sostenibilità. Articolo esclusivo su lifegate.it, a seguito dell’attività di media relations in occasione dell’evento del 12 aprile a Milano in partnership con Estel Group.

CORRIERE DELLA SERA

L'Economia

A Napoli l'ultima tappa di «Meet the Champions»

DALLA NOSTRA INVIATA

NAPOLI Michele Andriani da Gravina, Puglia, ha intuito per tempo quali bisogni avrebbe avuto il consumatore di un prodotto maturo come la pasta. Si è buttato sul «senza glutine» e in pochi anni ha triplicato a quota 54 milioni il fatturato. Oggi la Andriani è terza nella specifica graduatoria, dopo i colossi del settore. A non molti chilometri di distanza, a Bari, Vincenzo Fiore guida invece Auriga, una società fintech da 24 milioni di ricavi, risultato di una crescita media annua del 13% dal 2011, che ha potuto espandersi nelle capitali del software finanziario: Milano, Parigi, Londra, Francoforte. Marco Ciron, vicepresidente della San Giorgio di Castel San Giorgio, Salerno, produce pasticceria napoletana (e altro): surgela e spedisce in tutta Italia, Europa, ma anche Australia, Cina e, naturalmente, Usa e Canada. Dopo aver aumentato ogni anno i ricavi del 13%, ora punta a raddoppiare i 36 milioni del 2018.

Andriani, Fiore, Ciron. E con loro Stefania Rota, vicepresidente della calabrese San Vincenzo; Carmine Esposito, consigliere della napoletana Epm; Paolo Patrone della lucana Patrone e Mongiello. Sono alcune delle piccole-grandi storie che L'Economia del Corriere della Sera ha raccontato e che

ieri sono state protagoniste a Palazzo Zevallos Stigliano, cuore antico di Napoli, dell'appuntamento che ha chiuso il lungo viaggio-reportage Meet The Champions tra gli «imprenditori campioni». Mandarla in scena a Napoli era doveroso, come hanno detto il vicedirettore del Corriere, Daniele Manca e l'amministratore delegato di Banca Leonardo Marco Migliore, non per una sorta di retorico omaggio al Mezzogiorno ma per testimoniare che, insieme a tanti problemi, il Sud ha in sé modelli virtuosi in grado di creare e moltiplicare la crescita.

Raffaella Polato

ANDRIANI/GRAVINA IN PUGLIA (SARAJEVO)

Abbiamo reinventato la pasta senza glutine E ora puntiamo sulle alghe

Abbiamo reinventato la pasta senza glutine E ora puntiamo sulle alghe

Abbiamo due obiettivi: creare un'alternativa di qualità a pasta e carne e realizzare il cambiamento della cucina italiana.

54 Ricavi del 2018 (rispetto al 2015) +100% crescita

12% Crescita di ricavi (complessivo) del 2017 (rispetto al 2016)

54 Ricavi del 2018 (rispetto al 2015) +100% crescita

12% Crescita di ricavi (complessivo) del 2017 (rispetto al 2016)

TESTATA: Corriere della Sera

DATA DI PUBBLICAZIONE: 04-2019

AUDIENCE: 200.000 lettori

Corriere della Sera, lo storico quotidiano, fondato a Milano nel 1876, è il primo in Italia per diffusione e per numero di lettori. Articolo de L'Economia di Corriere della Sera dedicato ai “Campioni del Sud”, in cui il modello Andriani apre il pezzo.



TESTATA: The Lifestyle Journal

DATA DI PUBBLICAZIONE: 08-2019

TIRATURA: 35.000 copie



The Lifestyle Journal è un magazine bimestrale a tiratura nazionale che unisce temi di lifestyle e di sostenibilità, da poco con un nuovo formato rinnovato e stampato su carta riciclata. The Lifestyle Journal dedica ad Andriani S.p.A. l'intervista del numero di Luglio/Agosto.



Andriani: la sostenibilità al centro

Risparmio energetico e abbattimento delle emissioni di CO2, Smart agricolture e Bike to work sono alcuni dei progetti messi a punto dall'azienda. Che ora si appresta a investire nell'economia circolare.

Con una decennale esperienza nel campo dell'agro-alimentare, Andriani figura oggi tra le più importanti realtà nel settore dell'innovation food. L'azienda, produttrice di una gamma completa di pasta, 100% gluten free e di referenze realizzate per chi è attento alla propria alimentazione, si distingue anche per essere tra le principali aziende italiane che credono e investono nella sostenibilità. Ma in che modo?

“Fin dalla sua fondazione l'azienda abbraccia i concetti di economia sostenibile e circolare che coniugano la crescita economica e la salvaguardia dell'ambiente e della società”, spiega Michele Andriani, ceo del Gruppo. “Questi temi sono stati messi in pratica attraverso molteplici iniziative come, ad esempio, Bike to work, un parco bici a pedalata assistita dedicato ai dipendenti con lo scopo di promuovere la mobilità sostenibile e la tutela della salute delle persone e dell'ambiente. Inoltre, in favore del risparmio energetico e dell'abbattimento di emissioni di CO2 l'azienda ha investito in una centrale di trigenerazione e, in tema di smart agricolture, ha dato vita, in collaborazione con Horta - spin-off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore -, alla Filiera di Legumi Sostenibile, un sistema innovativo che consente, alle imprese agricole aderenti, di ottimizzare i disciplinari di coltivazione e di allinearsi a criteri di produzione sostenibile”. Ma non è tutto. Nel 2018, Andriani aderisce al Global Compact dell'Onu, sottoscrivendo

un Patto Globale tra aziende e Nazioni Unite e integrandolo nella strategia, nella cultura e nelle attività aziendali. L'impegno prosegue nel 2019 e sono molteplici i progetti tutt'ora in corso. “Nel ri-

sviluppo progetti virtuosi al fine di riutilizzare gli scarti di produzione per la trasformazione di prodotti a basso impatto ambientale”, sottolinea Michele Andriani. “A giugno, ad esempio, abbiamo avviato un progetto di ricerca, in collaborazione con l'Università degli studi di Bari e Gruppo Estel, sulla caratterizzazione della pula di grano saraceno per il riutilizzo in edilizia e nell'arredo per il nuovo Smart Building Andriani”. L'azienda dimostra, poi, di essere particolarmente attiva anche nella sensibilizzazione nelle scuole. Ha infatti attivato il primo programma di educazione alimentare riservato alle scuole primarie per coinvolgere i ragazzi sui temi della sostenibilità e dell'importanza di adottare uno stile di vita sano e naturale nel rispetto di se stessi, degli altri e dell'ambiente circostante.

“Forti del successo dei nostri progetti, continueremo ad investire nelle aree dove abbiamo ottenuto importanti risultati cercando di migliorare l'agricoltura sostenibile su altre colture, come il mais e il riso, ed incrementare la mobilità sostenibile proponendo tali iniziative a clienti e partner. Il benessere dei dipendenti, l'educazione alimentare e l'uguaglianza, l'inclusione e la diversità sono temi sociali molto sentiti su cui continueremo a dimostrare il nostro impegno assieme a un nuovo progetto, l'Andriani Arts Academy che racconterà i valori etici e umani su cui è necessario impegnarsi nella vita, rivolto ai figli dei dipendenti e dei nostri partner, attraverso attività artistiche”.

PR & CONSUMI

“È importante dare valore all'impegno concreto delle aziende, volto a ridimensionare l'approccio consumistico, che permetta di guardare agli scarti di produzione non come un problema ma come un'opportunità”.

Michele Andriani, Ceo

ANDRIANI PREMIATA CON L'AIDP AWARDS 2019

TESTATA: Pastariso & Consumi

DATA DI PUBBLICAZIONE: 09-2019

TIRATURA: 8.000 copie

Pastariso & Consumi si rivolge ed è distribuita al management del settore produttivo e ai buyer catene Gd, Do, canale ho.re.ca, grossisti, normal trade. A seguito della premiazione AIDP, su Pastariso & Consumi di Settembre un focus sull'impegno sostenibile, anche in tema Welfare, di Andriani.

Il Sole 24 ORE

PASTA DAY 2019

Grani antichi, proteine e al Matcha: nuovi colori e gusti della pasta

Integrale, senza glutine e con cereali e verdure. Come evolve il business del piatto nazionale italiano il cui appetito cresce in tutto il mondo

di Maria Teresa Manuelli



4' di lettura

Nel nostro pianeta si ha sempre più fame di pasta – in 10 anni il consumo è quasi raddoppiato, da 9 a circa 15 milioni di tonnellate annue – con l'Italia sempre in testa non solo per consumi ma anche per gusto, creatività, e attenzione al benessere. È naturale quindi interrogarsi sul futuro di questo prodotto che è radicato nella nostra tradizione ma sa innovarsi e che ogni anno, il 25 ottobre, viene ricordato in un evento globale il World Pasta Day.

I consumatori di senza glutine sono saliti al 30%

Anche la pasta senza glutine cresce nelle preferenze degli italiani, e non solo tra chi ha intolleranze. Andriani SpA è considerata tra le più importanti realtà nel settore innovation food, con stabilimento interamente dedicato alle produzioni gluten free. Da sempre sviluppa e produce una gamma completa di pasta senza glutine innovativa, da una varietà di ingredienti naturalmente privi di questo componente, quali **riso integrale, mais, quinoa, grano saraceno, amaranto, lenticchie, piselli** e altri. Con il brand Felicia VerdiPiù, linea biologica, vegan e gluten free, propone pasta a base di verdure fresche. Due le ricette: sedani rigati con lenticchie gialle e zucca bio e caserecce di lenticchie rosse e barbabietola rossa bio. "L'accostamento di legumi e verdure rende Verdipiù un alimento completo che garantisce un corretto apporto di sostanze nutritive indispensabili per un buon equilibrio psico-fisico: proteine per il mantenimento della massa muscolare; potassio; fibre, per favorire il transito intestinale; vitamine e sali minerali quali ferro, fosforo, manganese e zinco", dichiara l'azienda.

TESTATA: Il Sole 24 Ore

DATA DI PUBBLICAZIONE: 12-2019

AUDIENCE: **738.000** lettori giornalieri

Il **Sole 24 Ore** è il quotidiano dell'economia italiana. Terzo per diffusione, occupa una posizione leader nelle copie digitali. Speciale **PastaDay** de Il Sole 24 Ore che su 24 Food dedica un paragrafo ad Andriani e a Felicia.

L'Economia
del CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Il graffio

Dopo 159 anni il virus rifà l'unità d'Italia

di Michele Pennetti

Giuseppe Garibaldi non ha predicato invano. Per la serie l'unità (d'Italia) innanzitutto, ci voleva un imprenditore di Gravina in Puglia per (ri)lanciare un messaggio di positività e cooperazione su scala nazionale. Il suo nome è Michele Andriani, la sua azienda risulta una delle più brillanti in circolazione nel settore dell'innovation food, lo spunto gliel'ha servito su

un piatto d'argento l'emergenza sanitaria causata dal coronavirus. «Vorrei esprimere il mio personale orgoglio - ha sottolineato in una nota inviata ai media - per il Nord Italia e la sua popolazione che non si ferma davanti a nulla e che sta gestendo la crisi con consapevolezza e molto senso del dovere. Le persone - ha proseguito Andriani - sono impegnate a far ripartire l'economia, pur nel rispetto delle indicazioni

delle autorità. Il nostro Paese ha regioni bellissime e molto produttive e noi imprese non dobbiamo limitare gli scambi e le attività, ma restare uniti (eccolo, ndr) e fare squadra. Viva l'Italia - ha concluso il produttore di pasta senza glutine di alta qualità - che lavora per creare lavoro. Viva l'Italia che sa sempre fare la cosa giusta». Parole condivisibili, ovviamente, che a qualcuno però sono parse un poco pelose o

anche un modo - a detta dei più maliziosi - per farsi pubblicità sulla pelle dei contagiati. Per certi versi la domanda sorge spontanea: a focolai invertiti, un imprenditore del Nord avrebbe speso gli stessi concetti per la popolazione del Sud che non si ferma davanti a nulla? Sì, no, boh. A distanza di 159 anni, comunque, si può affermare con certezza che Garibaldi non si sta rivoltando nella tomba.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TESTATA: Corriere del Mezzogiorno

DATA DI PUBBLICAZIONE: 02-2020

AUDIENCE: **190.000** lettori

Corriere del Mezzogiorno risponde alla volontà di rafforzare la presenza di Corriere della Sera in zone geograficamente lontane dall'area tradizionale d'influenza, con risultati estremamente lusinghieri. Il messaggio di incoraggiamento di Michele Andriani all'imprenditoria italiana è protagonista dell'editoriale del giornalista Michele Pennetti su **L'Economia** del Corriere del Mezzogiorno.

LUNEDÌ 16 MARZO 2020

22

L'Economia

L'Economia

L'Economia

L'INNOVATION DELLA PASTA

I NUOVI CAMPIONI



ANDRIANI GLI INNOVATORI DELLA PASTA

Dalla Puglia, le penne bio e gluten free triplicano il fatturato. «Ora è il momento di fare sistema»

di Diana Cavalcoli

«È un momento di crisi e difficoltà ma ci stiamo organizzando per aumentare la produzione e non lasciare i centri di distribuzione sprovvisti di pasta». A parlare è Michele Andriani (nella foto), 39 anni, presidente e amministratore delegato dell'omonima azienda di Gravina in Puglia, più specializzata, dal 2009, nella produzione di pasta senza glutine e biologica. Contro il Covid-19, per l'imprenditore l'unica strategia possibile è fare sistema mantenendo un atteggiamento costruttivo. Anche per questo Andriani ha risposto all'appello della Regione Puglia donando cinquecentomila euro a sostegno del sistema sanitario. «Pugliesi» — dice — «far la nostra parte con responsabilità. Abbiamo subito introdotto lo smart working e sul territorio stiamo organizzando dei punti vendita per i lavoratori. In modo che possano fare la spesa vicino al fucile».

Ad aiutare l'azienda pugliese, nata da un'istituzione del padre di Michele oggi fare all'occhiello del settore food, anche in un momento complesso come questo, è la predisposizione all'innovazione. «Per fortuna» — spiega Andriani — «avevamo già in cantiere soluzioni sperimentali per organizzare il lavoro dei nostri dipendenti». Il fatto, già da prima si è visto in uno smart building che garantisce libertà senza fobbligadi timore il controllo. Una gestione del lavoro flessibile e digitale, che ha dimostrato di funzionare soprattutto in tempi complessi come quelli degli.

Non si tratta però di un'organizzazione semplice, soprattutto se si guarda ai numeri dell'azienda di Gravina. Tra il 2015 e il 2019 Andriani, che vanta rapporti commerciali con 50 Paesi, ha triplicato il fatturato arrivando a toccare i 15 milioni di euro nel 2019.

«Lavoriamo per grandi brand italiani e i nostri prodotti si possono trovare dagli Stati Uniti al Sud America, passando per l'Europa. L'export diretto pesa per circa il 30%». La nostra forza è la continua ricerca di prodotti nuovi e l'attenzione alla qualità», aggiunge. La lavorazione di mulo, ma integrale, duro, grano saraceno, grano, lentichie, ceci e piselli, avviene all'interno di uno stabilimento con allarghe free che costa cinque linee produttive e oltre 55 formazioni. «Per cercare di stare al passo con l'innovazione» — dichiara Andriani — «abbiamo anche iniziato a collaborare con il mondo delle stampi e delle università, per creare i formati ad appendere l'agricoltura di precisione, puntando sull'agricoltura».

Un fronte su cui l'azienda ha deciso di investire è quello della sostenibilità, tanto che ad dicembre 2019 è stato presentato il primo bilancio green. «Sull'ultimo anno» — precisa il presidente — «abbiamo investito 3,6 milioni di euro per potenziare i progetti di economia circolare e di riduzione delle emissioni. La nostra ambizione è di essere completamente carbon neutral entro il 2030». Tra i work in progress del presidente Andriani c'è una serie di iniziative per il riutilizzo dei materiali di scarto delle filiere ai legumi per il pet food, ad esempio. Un modo per contribuire al raggiungimento dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda dell'Onu al 2030.

Ritorno allo scarto futuro. Un grande tema richiesto alla necessità di mantenere un approccio positivo guardando al lungo periodo. «Siamo un'azienda di ottanta anni. Non si può negare l'emergenza ma bisogna dare fiducia al sistema produttivo. Il nostro ruolo è e, prima di tutto, quello di dare supporto alla comunità Paese», conclude.

DI IMMACOLATA ROMANO

Per l'emergenza abbiamo organizzato lo smart working e lavoreremo per non lasciare sprovvisti i centri di distribuzione



TESTATA: Corriere della Sera

DATA DI PUBBLICAZIONE: 16-03-2020

AUDIENCE: 200.000 lettori

L'Economia di Corriere della Sera (nazionale) dedica ad Andriani mezza pagina, con intervista a Michele Andriani.

affaritaliani.it

Il primo quotidiano digitale, dal 1996

PUGLIAITALIA

Venerdì, 13 marzo 2020 - 16:55:00

A' A'

Coronavirus, aziende pugliesi in prima linea nel sostegno al sistema sanitario

Si moltiplicano le iniziative e le donazioni delle Aziende pugliesi a sostegno dell'attività di contrasto al Covid-19 Coronavirus: Andriani, Megamark e Casillo



Si moltiplicano le iniziative e le donazioni delle Aziende pugliesi a sostegno dell'attività di contrasto al Covid-19 Coronavirus e di assistenza conseguente alla diffusione del contagio.



"L'Italia non è divisa fra una parte rossa, in crisi, e un'altra che se la sta cavando. Come non lo sono l'Europa e il resto del mondo. Ci troviamo tutti in stadi diversi della stessa evoluzione. È un pensiero che deve generare prevenzione, la sola di cui dovremmo preoccuparci da giorni, ognuno per sé e insieme come comunità". Con le parole di Paolo Giordano, noto scrittore e fisico italiano, la Fondazione Vincenzo Casillo ribadisce il suo impegno per la crescita della persona, del benessere delle comunità territoriali e del miglioramento delle condizioni di vita.

E da Gravina in Puglia arriva il messaggio di incoraggiamento e di sprone all'unità e alla cooperazione lanciato al mondo dell'imprenditoria italiana da Michele Andriani, Presidente e A.D. di Andriani Spa, azienda pugliese leader nell'innovation food.

A fronte di un'emergenza in continua evoluzione, anche Andriani Spa sceglie di dare un ulteriore e tangibile contributo, donando 50.000 Euro in favore degli Ospedali Regionali, impegnati a fronteggiare la crisi da Coronavirus.

In tema Welfare, invece, ancora una volta l'Azienda mette al centro il benessere dei propri dipendenti e collaboratori, che in buona parte stanno operando in smart working. Al fine di tutelarne la salute, infatti, ha stipulato uno speciale pacchetto di garanzie e servizi assicurativi come benefit aggiuntivo. Mentre per aiutare a conciliare al meglio vita privata e vita lavorativa di quella parte di lavoratori dedicata all'attività produttiva - e perciò impossibilitata a svolgere il proprio lavoro in modalità smart - Andriani ha dato vita all'iniziativa Consegna Spesa in Azienda, in collaborazione con Divella Group - COOP Superstore di Gravina in Puglia, un servizio grazie al quale le persone potranno quotidianamente ordinare e ritirare a fine turno la propria spesa direttamente in azienda, evitando così di doversi recare presso punti vendita esterni.

Andriani Spa sceglie dunque di schierarsi in prima linea per fronteggiare l'emergenza da Covid-19 con azioni concrete in favore della comunità e delle proprie persone, coerente con il proprio impegno sostenibile focalizzato alla tutela ambientale e sociale.

Qualora volesse fare una donazione, la Regione Puglia ha istituito a cura della Sezione Protezione Civile che lo gestirà, un conto corrente sul quale convogliare le raccolte di fondi già avviate, che resterà aperta per tutti coloro che dall'Italia o dall'estero desiderino dare il loro contributo: IBAN è IT51 C030 6904 0131 0000 0046 029 intestato a REGIONE PUGLIA, Causale DONAZIONI CORONAVIRUS REGIONE PUGLIA.

TESTATA: affaritaliani.it

DATA DI PUBBLICAZIONE: 03-2020

AUDIENCE: 7.000.000 lettori
297.609 utenti unici

affaritaliani.it

Il primo quotidiano digitale, dal 1996

PUGLIAITALIA

Lunedì, 6 aprile 2020 - 10:59:00

A' A'

Coronavirus, la maratona solidale tra sostegno psicologico e aumento stipendi

Si moltiplicano le iniziative solidali nelle Aziende di Puglia in tempo di Coronavirus, tra sostegno psicologico, bonus e aumenti degli stipendi.



Si moltiplicano le iniziative solidali nelle Aziende di Puglia in tempo di Coronavirus, tra sostegno psicologico, bonus e aumenti degli stipendi.

Ancora un'iniziativa di Andriani Spa - Gravina in Puglia, con un gesto che segna la riconoscenza ai collaboratori presenti in azienda, e che va ad aggiungersi alle numerose azioni messe in campo dall'inizio dell'emergenza ad oggi, sia in tema di welfare che di supporto al bene comune.

Ad essere premiata, questa volta, è l'attività essenziale, utile alla comunità - soprattutto oggi con una richiesta del mercato che registra un + 30% in Italia, un + 250% in Europa e un + 200% extra UE - da considerarsi una svolta concreta, nel totale rispetto della sicurezza alimentare e con tutte le misure cautelative necessarie volte a tutelare la salute dei lavoratori.

In favore di questi collaboratori che con impegno e dedizione assicurano il normale svolgimento di tutte le operazioni, l'Azienda ha deciso di erogare un premio pari a 300 Euro, di cui 200 Euro netti in busta paga e 100 Euro quale contributo per il servizio Spesa in Azienda, grazie al quale le persone possano ordinare e ritirare quotidianamente i propri acquisti alimentari direttamente in azienda, che sarà attivo anche nei prossimi mesi.

"Questo è sicuramente un periodo della storia del nostro Paese molto complesso e critico, in cui ciascuno di noi deve dare il proprio contributo - ha sottolineato Michele Andriani, Presidente e AD di Andriani Spa - per combattere contro un nemico invisibile e vincere questa battaglia con grande forza e coraggio. E queste qualità Andriani le riconosce in ciascuno di voi, che ogni giorno vi recate in azienda per garantire continuità e grande senso del dovere, in perfetto allineamento con i valori dell'Azienda. Vorremmo ringraziarvi uno ad uno e dimostrarvi tutto l'orgoglio e la nostra stima".

Un gesto concreto dell'azienda pugliese fiore all'occhiello nell'innovation food, che va ad aggiungersi alle numerose iniziative realizzate da Andriani dall'inizio dell'emergenza ad oggi, sia in tema di welfare per i dipendenti, con la stipula di uno speciale pacchetto di garanzie e servizi assicurativi a titolo di benefit e l'attivazione dei servizi Consegna Spesa in Azienda e Consegna Farmaci in Azienda, che di supporto al bene comune, con le donazioni di 50.000 Euro destinati agli Ospedali pubblici pugliesi e di 30.000 Euro da parte del brand Felicia in favore dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo.



Due gli articoli di affaritaliani.it incentrati sulle iniziative Andriani in era Covid-19.

Coverage mix



CANALE: EFA News

DATA DI PUBBLICAZIONE: 04-2020

EFA News è la prima agenzia giornalistica dedicata all'industria agro-alimentare in Italia ed Europa. Su EFA News la video-intervista di approfondimento sulla Filiera di Legumi sostenibile.

24 DRE
Video



ANDRIANI
askanews

ECONOMIA

Con Andriani nasce la prima filiera di legumi sostenibili

06 aprile 2019

Milano, 5 apr. (askanews) - Miglioramento delle performance coniugato con la sostenibilità ambientale e sociale: sono gli obiettivi del progetto di filiera di legumi sostenibili, il primo in Italia, realizzato dall'azienda Andriani, di Gravina di Puglia, in collaborazione con Horta, spin-off dell'Università Cattolica di Piacenza.

Filippo Capurso, sustainability coordinator di Andriani ha presentato a Bari - nel corso dell'incontro organizzato dal Salone della Csr presso Confindustria Bari-BAT come settima tappa de i Territori della sostenibilità - i dettagli del progetto che prevede la verifica e misurazione di una serie di parametri lungo tutta la filiera degli agricoltori che collaborano con l'azienda. Un protocollo che permette di avere sempre sotto controllo grazie agli indicatori di sostenibilità la reale adesione agli obiettivi di salvaguardia ambientale e responsabilità d'impresa fissati dal progetto.

Andriani, considerata fra le più importanti aziende dell'innovation food con stabilimento interamente dedicato alle produzioni allergen free, nel 2018 ha destinato alle diverse strategie di Csr 4 milioni di euro su di un fatturato di circa 54 milioni. Tra i diversi progetti presentati a Bari anche lo studio per il recupero della pula di grano saraceno per un riutilizzo nell'edilizia e nell'arredo. E ancora un l'impianto di trigenerazione, il riciclo di acque reflue, il programma di mobilità sostenibile per i lavoratori del gruppo. Con la sua testimonianza Andriani si colloca senza dubbio tra i migliori esempi di imprenditorialità responsabile che il giro di Italia dei Territori della sostenibilità ha incontrato nel suo tour.

(luca.ferraiuolo@askanews.it)

Reportage multimediale

affaritaliani.it

ai TV

ECONOMIA

Andriani: nasce la prima filiera di legumi sostenibile

Giovedì, 11 aprile 2019 - 14:09:53

Milano, 11 apr. (askanews) - Miglioramento delle performance coniugato con la sostenibilità ambientale e sociale: sono gli obiettivi del progetto di filiera di legumi sostenibili, il primo in Italia, realizzato dall'azienda Andriani, di Gravina di Puglia, in collaborazione con Horta, spin-off dell'Università Cattolica di Piacenza. Filippo Capurso, sustainability coordinator di Andriani ha presentato a Bari - nel corso dell'incontro organizzato dal Salone della Csr presso Confindustria Bari-BAT come settima tappa de i Territori della sostenibilità - i dettagli del progetto che prevede la verifica e misurazione di una serie di parametri lungo tutta la filiera degli agricoltori che collaborano con l'azienda. Un protocollo che permette di avere sempre sotto controllo grazie agli indicatori di sostenibilità la reale adesione agli obiettivi di salvaguardia ambientale e responsabilità d'impresa fissati dal progetto. Andriani, considerata fra le più importanti aziende dell'innovation food con stabilimento interamente dedicato alle produzioni allergen free, nel 2018 ha destinato alle diverse strategie di Csr 4 milioni di euro su di un fatturato di circa 54 milioni. Tra i diversi progetti presentati a Bari anche lo studio per il recupero della pula di grano saraceno per un riutilizzo nell'edilizia e nell'arredo. E ancora un l'impianto di trigenerazione, il riciclo di acque reflue, il programma di mobilità sostenibile per i lavoratori del gruppo. Con la sua testimonianza Andriani si colloca senza dubbio tra i migliori esempi di imprenditorialità responsabile che il giro di Italia dei Territori della sostenibilità ha incontrato nel suo tour.

IO DONNA

Industria Felix riconosce e premia l'affidabilità di Andriani, leader nell'innovation food



Andriani, azienda leader nel settore dell'innovation food e specializzata nella produzione di pasta senza glutine di alta gamma, è stata premiata da Industria Felix come una delle realtà più affidabili e competitive della Puglia. L'azienda dispone di 5 linee di produzione, 12 linee di confezionamento per 50 formati di pasta ed esporta in oltre 50 Paesi: sono questi solo alcuni dei numeri che fanno di Andriani uno dei più importanti produttori di pasta gluten free e biologica d'Italia.



EUROPEAN FOOD AGENCY

Non riceve alcun finanziamento pubblico

Direttore responsabile: CLARA MOSCHINI

Home

Notizie

Video

Abbonamenti

Contattaci

Home

Video

Andriani, capofila nell'innovation food

Intervista col Chairman dell'azienda pugliese, Michele Andriani

Share

Tweet

In

Share



L'azienda pugliese ha introdotto novità assolute in un ambito molto tradizionale come quello della pasta. Oggi è considerata tra le più importanti realtà nel settore innovation food, con stabilimento interamente dedicato alle produzioni gluten free.

Coi brand Felicia, Andriani è stato tra i protagonisti di TuttoFood a Milano. Sotto riflettori: Verdipiù, la pasta che diventa pasto, completo e nutriente e in anteprima assoluta la Pasta di Avena. La manifestazione ha rappresentato anche un momento privilegiato per fare luce sul percorso verso la sostenibilità intrapreso dall'azienda.

EFA News ha incontrato Michele Andriani, Chairman e Chief Operating Officer.

Guarda il video:



Andriani porta l'innovazione nel food

Guarda più tardi

Condividi

18

6.14 creative licensing

ANDRIANI SPA. ANDRIANI/FELICIA PRESS BOOK APRILE 2019 - MAGGIO 2020

19

Coverage mix

sala&cucina

VALUTAZIONE E INNOVAZIONE

Andriani crede fermamente nell'economia circolare e ha impostato tutta la sua attività secondo i dettami della sostenibilità e della salvaguardia dell'ambiente creando un modello di crescita economica che ha come strumenti e obiettivi la biodiversità, la valorizzazione del territorio, la tracciabilità, la *smart agriculture*, la sicurezza e l'educazione alimentare e il benessere delle persone e della comunità. Solo parole? No, Andriani ha aderito a questo scopo al Global Compact delle Nazioni Unite e si è impegnata a rendicontare annualmente ai suoi *stakeholder* i risultati e i progressi. Un impegno gravoso che nel 2018 ha significato 4 milioni di euro investiti in sostenibilità, 5 nazioni visitate per *meeting*, 120 ore di *management meeting*. Tutto in accordo e in previsione dell'Agenda 2030 alla quale Andriani si sta preparando mettendo in atto quei processi virtuosi di riciclo degli scarti di produzione per la trasformazione di prodotti a basso impatto ambientale.

Il primo progetto riguarda il riutilizzo della pula di grano saraceno allo scopo di produrre elementi per l'arredo e l'edilizia. Sarà la base per la costruzione del nuovo Smart Building che **Michele Andreani**, presidente di Andriani spa ha progettato di costruire sul sito produttivo di Gravina di Puglia.

Il secondo progetto consiste nella promozione di una filiera di legumi sostenibile che coniuga il miglioramento delle performance qualitative con la sostenibilità ambientale della produzione di campo. Obiettivo del progetto è ridurre i costi di produzione, ridurre gli impatti negativi sulla salute e sull'ambiente, aumentare le rese e la qualità merceologica.

Le iniziative riguardano anche il benessere dei dipendenti: per incentivare l'attività fisica Andriani promuove la mobilità sostenibile col progetto Bike to Work: la fornitura di un parco bici a pedalata assistita per il trasporto dei suoi dipendenti nel tragitto casa-lavoro che possono in tal modo registrare i km percorsi e le emissioni di CO2 risparmiate all'ambiente. Un incentivo per la salute e un risparmio per i lavoratori.

Infine, in linea con la tutela della salute delle persone, un programma di educazione alimentare nelle scuole primarie per sensibilizzare i giovani su uno stile di vita sano, strettamente legato al tema ambientale, e una serie di corsi propedeutici all'arte. È la produzione di pasta senza glutine il core business di Andriani. **Felicia** è il brand che rappresenta uno dei più ampi assortimenti sul mercato di pasta senza glutine, con un ventaglio ampio di ricette e formati. La gamma, innovativa e originale nel gusto e nella formulazione, è prodotta da ingredienti naturali come mais, quinoa, riso integrale, grano saraceno, amaranto, fagiolo mungo, lenticchie, piselli, ceci ecc. Il nome della linea, Felicia, è di per sé foriero di benessere. L'ultima proposta è Felicia Verdipiù, un piatto nutriente a base di legumi e verdure, 100% biologico e naturale. Riassume numerosi vantaggi, dall'equilibrio nutrizionale fornito da proteine, sali minerali e vitamine alla facilità d'impiego - cuoce in 5 minuti - all'assortimento di gusti vario e gustoso. Un nuovo modo di consumare la pasta che ne rivoluziona il concetto e la trasforma in un pasto completo. Se poi nasce da quell'economia circolare e sostenibile di cui Andriani è esempio virtuoso, è un valore aggiunto oggi non trascurabile.

Marina Caccialanza

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE



Andriani ottiene il Prime Company da Cribis per l'alto livello di affidabilità commerciale

Gravina in Puglia (Ba) – Andriani, società di riferimento dell'innovation food, ha ottenuto il riconoscimento Prime Company da Cribis (società specializzata nella fornitura di business information su imprese italiane ed estere) per il massimo livello di affidabilità a livello economico. Il Cribis Prime Company è un riconoscimento che esprime il massimo livello di valutazione dell'affidabilità commerciale di un'organizzazione ed è rilasciato solo alle aziende che mantengono costante questo livello anche verso i fornitori. "Siamo estremamente orgogliosi di ricevere questo prestigioso riconoscimento che premia il nostro costante impegno per distinguerci in affidabilità nei confronti degli utenti finali ma anche dei fornitori", dichiara Tommaso Marvulli, Cfo di Andriani. "Considerato che il maggior numero di Cribis Prime Company in Italia è dislocato nel Nord, il conferimento di massima affidabilità a livello economico alla nostra realtà ci consente di tenere alta la bandiera della Regione Puglia e di premiare anche l'eccellenza del nostro territorio cui siamo profondamente legati".

The MAP REPORT

INNOVATION | CSR | BRAND | MEDIA & COMMUNICATION | EVENTI | CONTRIBUTORS | ARTS & DESIGN

INNOVATION/PRODUCT

21 NOVEMBRE

Innovation Food: è Michele Andriani l'Imprenditore dell'Anno



EY L'Imprenditore Dell'Anno

Si è svolta ieri sera, 21 novembre, a Palazzo Mezzanotte, sede della Borsa di Milano, la cerimonia del **Premio EY L'Imprenditore dell'Anno**, giunto quest'anno alla sua XXXIII^a edizione. Nato negli Stati Uniti nel 1986 ed attualmente presente in 150 città di 65 Nazioni nel mondo, in Italia il riconoscimento è riservato agli imprenditori che contribuiscono alla crescita dell'economia nazionale e che si distinguono per intraprendenza, creatività e slancio innovativo. Per la categoria Food & Beverage quest'anno il premio è andato a **Michele Andriani**, 38 anni, Presidente e Amministratore Delegato di **Andriani S.p.A.**, un'azienda pugliese all'avanguardia nella produzione di pasta *gluten free* di alta qualità.

"Andriani produce Positive Food for a Positive Life - ha dichiarato Michele Andriani - Crediamo fermamente nella necessità di operare attraverso processi virtuosi e

15 ARTICOLI PIÙ LETTI DELLA SETTIMANA

- Bateriani nati contro l'Alzheimer
- Donald e Greta, sfida indiretta a Davos
- Green marketing: cambiamo aria. E partiamo da noi. Dal giornale.
- Venerdì si apre a Bologna Arte Fiera 2020
- Un master per gli eco manager della moda

Coverage mix

ANDRIANI RIBADISCE IL PROPRIO IMPEGNO PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE PRESENTANDO IL SUO PRIMO BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

PUBBLICATO DAL 16 DICEMBRE 2019 AL 15 FEBBRAIO 2020

Andriani Spa, attiva nella produzione e distribuzione di alimenti naturalmente privi di glutine, è considerata tra le più importanti realtà nel settore "innovation food". Produce una gamma completa di pasta naturalmente senza glutine, innovativa e dal gusto unico, sia conto terzi sia a proprio marchio con il brand biologico Felicia, impiegando una varietà di ingredienti quali riso integrale, mais, quinoa, grano saraceno, lenticchie, piselli ed altri. L'Azienda, forte di un'organizzazione flessibile e dinamica, opera attraverso processi innovativi virtuosi, in un'ottica di economia sostenibile e circolare, con un *positive impact* sulle persone e sul pianeta. Ricerca, innovazione e impegno nella sostenibilità economica, ambientale e sociale sono i fattori che guidano le performance dell'azienda, fin dai suoi esordi nel 2009, lungo un percorso fatto di azioni concrete e buone pratiche nei confronti di tutti gli *stakeholder* per raggiungere un risultato misurabile e continuativo nel tempo.

La sostenibilità per Andriani, oltre che un importante driver di crescita, è un valore fondante integrato nell'intera gestione aziendale, con progetti che vertono su due pilastri fondamentali: tutela ambientale e benessere sociale.

Con la prima edizione del Report di Sostenibilità, relativo al 2018 e da poco pubblicato anche sul sito del Global Compact delle Nazioni Unite, Andriani inaugura un percorso di comunicazione trasparente e periodica volta a rendicontare e certificare ufficialmente il proprio impegno verso lo Sviluppo Sostenibile.



DM DISTRIBUZIONE MODERNA

News

Andriani presenta il suo primo bilancio di sostenibilità

Andriani Spa, attiva nella produzione e distribuzione di alimenti naturalmente privi di glutine, è considerata tra le più importanti realtà nel settore "innovation food". Produce una gamma completa di pasta naturalmente senza glutine, innovativa e dal gusto unico, sia conto terzi sia a proprio marchio con il brand biologico Felicia, impiegando una varietà di ingredienti quali riso integrale, mais, quinoa, grano saraceno, lenticchie, piselli ed altri.

Ricerca, innovazione e impegno nella sostenibilità economica, ambientale e sociale sono i fattori che guidano le performance dell'azienda, fin dai suoi esordi nel 2009.

La sostenibilità per Andriani, oltre che un importante driver di crescita, è un valore fondante integrato nell'intera gestione aziendale, con progetti che vertono su due pilastri fondamentali: tutela ambientale e benessere sociale.

Con la prima edizione del Report di sostenibilità, relativo al 2018 e da poco pubblicato anche sul sito del Global Compact delle Nazioni Unite, Andriani inaugura un percorso di comunicazione trasparente e periodica volta a rendicontare e certificare ufficialmente il proprio impegno verso lo Sviluppo Sostenibile.

Il documento analizza e dettaglia accuratamente l'impatto sociale, ambientale ed economico delle diverse attività aziendali, monitora i risultati ottenuti rispetto agli impegni assunti ai programmi realizzati e agli effetti prodotti sui diversi *stakeholder*.

EFA NEWS

EUROPEAN FOOD AGENCY

Andriani pubblica il primo bilancio sociale

Redatto con gli standard GRI



Andriani Spa, società pugliese attiva nella produzione e distribuzione di alimenti naturalmente privi di glutine, nota anche per la pasta a marchio Felicia, ha pubblicato la prima edizione del Report di Sostenibilità, relativo al 2018 e disponibile anche sul sito del Global Compact delle Nazioni Unite, inaugurando un percorso di comunicazione trasparente e periodica volta a rendicontare e certificare ufficialmente il proprio impegno verso lo Sviluppo Sostenibile.

Il documento analizza e dettaglia l'impatto sociale, ambientale ed economico delle diverse attività aziendali, monitora i risultati ottenuti rispetto agli impegni assunti, ai programmi realizzati e agli effetti prodotti sui diversi *stakeholder*. È lo strumento principale per raccontare la gestione d'impresa e le performance economico-finanziarie, a testimonianza del continuo impegno di Andriani verso lo sviluppo sostenibile, sfida quotidiana promossa in ambito di welfare aziendale, di educazione alimentare, di risparmio energetico, di filiera, di protezione della biodiversità.

"Questo primo traguardo sarebbe stato impossibile da raggiungere senza l'appassionato contributo di tutti i dipendenti, dei collaboratori e dei partner che ci affiancano, ci sostengono e insieme a noi credono che fare impresa in modo innovativo sia possibile. A tutti loro, in particolare ad Alessandra Fornasiero di Circularity, va il mio più sentito ringraziamento" ha dichiarato **Michele Andriani**, Presidente e AD di Andriani Spa.

Elemento distintivo del primo Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Andriani è la redazione in conformità ai Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards, definiti dal GRI Global Reporting Initiative ("GRI Standards"), secondo l'opzione Core e con l'asseverazione della società di revisione Deloitte & Touche Spa.

Coverage mix

Coverage mix



Coverage mix

SOWING

TEATRATORIO

Nasce la Andriani Arts Academy

L'azienda gravinese realizza laboratori creativi per i figli dei dipendenti

GRAVINA - LUNEDÌ 14 OTTOBRE 2019
COMUNICATO STAMPA

Andriani Arts Academy è il nuovo percorso formativo di natura artistica che Andriani S.p.A. dedica ai figli dei dipendenti dai 4 ai 18 anni, con la volontà di offrire ai più piccoli e ai ragazzi l'opportunità di esprimere liberamente la propria creatività e di realizzare le proprie potenzialità personali.

SOWING è il tema conduttore del calendario di incontri settimanali previsti da ottobre 2019 a giugno 2020 ed esprime chiaramente tutto il senso dell'iniziativa, volta appunto a seminare cultura, anche in ottica di Diversity & Inclusion, come strumento di crescita e consapevolezza.

Lo studio delle arti quali componenti universali dell'esperienza umana, infatti, favorisce lo sviluppo delle capacità espressive e di comunicazione personali, l'integrazione delle componenti cognitive e affettivo-sociali della personalità e i processi di socializzazione oltre a permettere l'acquisizione di una sensibilità estetica e di un atteggiamento più consapevole, contribuendo alla prevenzione di disagio, devianza e bullismo.

SOWING prevede

la Repubblica

PARMA

Su questo sito abbiamo creato la nostra e, grazie alla tecnologia, anche di altre parti, per progetti personalizzati in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o cambiare il consenso sulle tue attività online, vai su [privacy policy](#). Continuando in questo sito, accetti la nostra politica di privacy e i nostri cookie. [Privacy policy](#)

riflettere - Foto

Clicca

BIANCA

Il libro di Bianca Biondi, "Bianca", è un libro di storie, di ricordi, di emozioni. È un libro di storie, di ricordi, di emozioni. È un libro di storie, di ricordi, di emozioni.

Quotidiano di Bari

{ Gravina in Puglia } 500 bambini al Sidion per il progetto di educazione alimentare

Lo spettacolo teatrale "La magia dei legumi"

A un anno di distanza dal suo lancio, La Magia dei Legumi, il progetto di educazione alimentare promosso e sostenuto da Andriani SpA e che rientra nell'ambito delle attività di Andriani Educational, ha coinvolto ad oggi ben 22 classi di 4° elementare delle scuole primarie di Gravina in Puglia, nello specifico la Don Saverio Valerio, la Tommaso Fiore, la Arcangelo Scacchi, la Domenico Nardone, la San Giovanni Bosco, la Padre Pio e la Michele Saranno.

Il progetto, che ha lo scopo di promuovere un'alimentazione sana e sostenibile, ha visto la partecipazione di insegnanti, studenti e le loro famiglie che hanno dato forma a un gruppo di lavoro allargato, favorendo così la condivisione di buone pratiche attraverso laboratori di cucina, ricerche e approfondimenti, orti a scuola e altre esperienze concrete che hanno coinvolto anche esperti nel settore alimentare.

Il percorso ha come protagonisti i legumi, ingredienti di antichissima tradizione della dieta mediterranea, raccomandati dagli esperti per le virtù salutari e per la ricaduta positiva che il loro consumo ha sull'ambiente. Inoltre sono messi in luce altri cibi salutari della cultura mediterranea, fra cui cereali, ortaggi, frutta, il tutto inserito nel contesto di abitudini alimentari sane e ricche di gusto, scoprendo altresì uno stile di vita più sostenibile, teso al benessere individuale e dell'ambiente, senza rinunciare al piacere di stare insieme e di gustare buon cibo.

A completamento dell'azione educativa, lo spettacolo teatrale La Magia dei Legumi, prodotto da Andriani e da Il Grillo Editore e messo in scena dalla Compagnia Teatrale di Giorgio Zuccaro, trae ispirazione dal racconto Giacomino e i suoi magici legumi. Lo scorso 30 ottobre, presso il CineTeatro Sidion di Gravina in Puglia, la prima tappa della rappresentazione ha visto la partecipazione, in qualità di spettatori, di circa 500 bambini.

Coverage mix

ECONOMIA

Fiducia e cooperazione per rilanciare l'economia

Le parole di Michele Andriani in un momento difficile per l'Italia

ALTAMURA - MARTEDÌ 3 MARZO 2020

"Vorrei esprimere il mio personale orgoglio per il Nord Italia e la sua popolazione che non si ferma davanti a nulla e che sta gestendo la crisi sanitaria con consapevolezza e molto senso del dovere. Le persone sono impegnate a far ripartire l'economia, pur nel rispetto delle indicazioni delle autorità: il nostro Paese ha regioni bellissime e molto produttive e noi imprese non dobbiamo limitare gli scambi e le attività, ma restare uniti e fare squadra. Viva l'Italia che lavora per creare lavoro. Viva l'Italia che sa sempre fare la cosa giusta."

Con queste parole Michele Andriani, Presidente e AD di Andriani SpA, azienda pugliese fiore all'occhiello dell'innovation food, lancia al mondo dell'imprenditoria italiana il proprio messaggio positivo e di solidarietà, invitando a riflettere su quanto restare uniti, da Nord a Sud, sia fondamentale per contrastare la crisi in corso e per rimettere in moto l'economia, in un momento in cui il Paese, a causa dell'emergenza Coronavirus, sta attraversando un momento non facile nel quale soprattutto il Nord Italia è messo a dura prova.

Andriani, con sede a Gravina in Puglia, è specializzata dal 2004 nella produzione di pasta senza glutine di alta qualità. Le materie prime utilizzate, tra cui mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, lenticchie, ceci e piselli, sono accuratamente selezionate e naturalmente prive di glutine. La lavorazione avviene all'interno di uno stabilimento produttivo 100% gluten free: cinque linee produttive, oltre 55 differenti formulazioni e 900 Sku gestite. Tra i principali player del mercato della pasta gluten free, Andriani è presente nelle maggiori catene distributive di oltre 30 Paesi nel mondo. Flessibilità organizzativa dinamica, ricerca, innovazione e impegno nella sostenibilità economica, ambientale e sociale, con azioni concrete e buone pratiche nei confronti di tutti gli stakeholder, sono i fattori che guidano le performance dell'azienda, che contribuisce al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'agenda 2030, promossi dall'ONU per un'economia globale più sostenibile.

Global Compact Network Italia

20 years

Unendo imprese per un mondo migliore

Andriani S.p.A., persone e comunità in primo piano

Andriani S.p.A., principale player dell'innovation food e della produzione di pasta naturalmente gluten free, per fronteggiare l'emergenza COVID-19 ha realizzato azioni concrete in favore del personale e della comunità, coerentemente con il proprio impegno sostenibile focalizzato alla tutela ambientale e sociale.

L'azienda, con la costituzione di un Comitato di Crisi interno, ha immediatamente avviato procedure straordinarie volte a garantire sicurezza alimentare e benessere dei propri collaboratori. Oltre all'avvio dello smart working per le persone operanti negli uffici, tra le diverse iniziative anche l'elaborazione di piani di igienizzazione straordinaria degli ambienti, l'obbligo di utilizzo di DPI e di sanificanti delle mani, la realizzazione di un piano di comunicazione interna sulle regole di comportamento e in supporto al personale, la stipula di un pacchetto di garanzie e servizi assicurativi per tutti i dipendenti a titolo di benefit.

Inoltre, come espressione di riconoscenza ai colleghi incaricati di assicurare la continuità produttiva, essenziale per la comunità, Andriani ha erogato un premio di 300 euro, di cui 200 euro netti in busta paga e 100 euro quale contributo per la spesa in Azienda, servizio istituito per permettere di ordinare e ritirare quotidianamente gli acquisti alimentari in azienda.

A supporto della comunità, dopo le parole di incoraggiamento lette qui da Michele Andriani, Presidente e AD di Andriani S.p.A., all'imprenditoria italiana, l'Azienda ha donato 50.000 euro agli Ospedali pubblici pugliesi e, a nome del proprio brand Felicia, 30.000 euro in favore dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo, atto di solidarietà spontanea che unisce la nazione intera, attraverso il progetto #SIUDINORD promosso da Felicia.

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

Home Bio Dolci&Salati Formaggi Pasta&Riso Salumi Vini Tecnologie Ortofrutta Oli&Aceti

12 MARZO

Diretta Coronavirus/ Andriani dona 50mila euro agli Ospedali Regionali

PASTA E RISI

Gravina in Puglia (Ba) – A fronte dell'emergenza Coronavirus, Andriani – realtà pugliese tra le più importanti realtà nel settore dell'innovation food e produttore di una gamma completa di pasta 100% gluten free – si schiera in prima linea con azioni concrete in favore della comunità. L'azienda ha infatti donato 50mila euro in favore degli Ospedali Regionali impegnati a fronteggiare la crisi. Non solo. Al fine di tutelare la salute dei propri dipendenti che stanno lavorando in smart working, ha stipulato uno speciale pacchetto di garanzie e servizi assicurativi come benefit aggiuntivo. Inoltre, per aiutare a conciliare al meglio vita privata e vita lavorativa dei lavoratori dediti all'attività produttiva, impossibilitati a svolgere il proprio lavoro da casa, Andriani ha attuato l'iniziativa 'Consegna Spesa in Azienda', in collaborazione con Divella Group – COOP Superstore di Gravina in Puglia, un servizio grazie al quale le persone potranno quotidianamente ordinare e ritirare a fine turno la propria spesa direttamente in azienda, evitando così di doversi recare presso punti vendita esterni.

Coronavirus/4: messaggio di Andriani su positività e cooperazione

"Vorrei esprimere il mio personale orgoglio per il Nord Italia e la sua popolazione che non si ferma davanti a nulla"

"Vorrei esprimere il mio personale orgoglio per il Nord Italia e la sua popolazione che non si ferma davanti a nulla e che sta gestendo la crisi sanitaria con consapevolezza e molto senso del dovere. Le persone sono impegnate a far ripartire l'economia, pur nel rispetto delle indicazioni delle autorità: il nostro Paese ha regioni bellissime e molto produttive e noi imprese non dobbiamo limitare gli scambi e le attività, ma restare uniti e fare squadra. Viva l'Italia che lavora per creare lavoro. Viva l'Italia che sa sempre fare la cosa giusta."

Con queste parole Michele Andriani, Presidente e AD di Andriani SpA, l'azienda pugliese fiore all'occhiello dell'innovation food, lancia al mondo dell'imprenditoria italiana il proprio messaggio positivo e di solidarietà, invitando a riflettere su quanto restare uniti, da Nord a Sud, sia fondamentale per contrastare la crisi in corso e per rimettere in moto l'economia, in un momento in cui il Paese, a causa dell'emergenza Coronavirus, sta attraversando un momento non facile nel quale soprattutto il Nord Italia è messo a dura prova.

Coverage mix

SOLIDARIETÀ IN ERA COVID

Ampio spazio sui media alle azioni intraprese dall'Azienda durante la fase 1 del Covid-19.



Coverage mix

SOLIDARIETÀ IN ERA COVID



Coverage mix

DM

DISTRIBUZIONE MODERNA

News

20 Aprile 2020

Andriani adotta un nuovo regolamento di corporate governance



La scorsa 31 marzo il Consiglio di amministrazione di Andriani, tra le più importanti realtà nel settore dell'innovation food, ha adottato un nuovo regolamento di corporate governance che definisce i principi, le regole e le procedure relative alla gestione e al governo del gruppo Andriani, con l'obiettivo di realizzare una sempre più efficace, efficiente e razionale progettazione e attuazione del processo decisionale.

E' stato, inoltre, deliberato l'ampliamento del numero dei componenti del Consiglio di amministrazione introducendo due figure professionali che, grazie a competenze diversificate, rappresentano un plus per l'ulteriore crescita qualitativa e dimensionale auspicata dall'azienda. Si tratta degli indipendenti Adilio Mazzilli, esperto in direzione aziendale e con una lunga esperienza come consigliere di amministrazione e manager di importanti società del settore food, e Michele Di Paolo, manager globale di realtà del settore Healthy gluten free products, che vanta oltre vent'anni di esperienza in multinazionali di ingegneria meccanica e industriale nel settore pasta, che vanno ad aggiungersi a Michele Andriani, Presidente e Amministratore Delegato nonché socio fondatore ed Amministratore di Andriani S.p.A. sin dalla sua costituzione, e Francesco Andriani, Vicepresidente e Amministratore Delegato, socio fondatore e già dirigente responsabile della divisione Sales, Marketing &

FOOD AFFAIRS

HOME / 2020 / APRILE / 21

GIORNATA MONDIALE DELLA TERRA, ANDRIANI PROMUOVE IL PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE ANDRIANI EDUCATIONAL

GIORNATA MONDIALE DELLA TERRA, ANDRIANI PROMUOVE IL PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE ANDRIANI EDUCATIONAL



Published on 21 APRILE 2020 - 07:00AM EAT

"Racconto perché voglio bene alla terra e cosa desidero fare per proteggerla. Realizzo un disegno che lo illustra e lo completo con una frase che invita i miei amici e compagni a seguire il mio esempio".

È questo il compito affidato a bambini delle

ItaliaOggi

Home

News

Banche Dati

Politica

Marketing

Fisco

Lavoro

EntiLocali

Scuola

Agricoltura

Politica

Attualità estero

Marketing

Economia

Diritto e Fisco

Fisco

Giustizia

PA

Lavoro

Professioni

Ordini e Associazioni

Scuola

NEWS

ITALIAOGGI - NUMERO 005

PAG. 21

DEL 08/01/2020

AGRICOLTURA

Pasta sostenibile in Puglia

La Sustainable Agriculture Initiative (Sai) Platform arriva in Italia per supportare lo sviluppo di pratiche agricole sostenibili. Andriani, azienda specializzata nell'innovation food e produzione e distribuzione di pasta, ha ospitato a Gravina in Puglia il primo International Executive Programme on Sustainable Sourcing and Trade: il programma, frutto della

Coverage mix

affaritaliani.it

Il primo quotidiano digitale, dal 1996

Home > Puglia > "Terra ti voglio bene", bambini sensibili ai temi della sostenibilità

PUGLIAITALIA

Mercoledì, 29 aprile 2020 - 07:56:00

"Terra ti voglio bene", bambini sensibili ai temi della sostenibilità

"Terra ti voglio bene" è il programma educativo di Andriani Educational per sensibilizzare i giovanissimi sui temi della sostenibilità e uno stile di vita sano.



"Racconto perché voglio bene alla terra e cosa desidero fare per proteggerla. Realizzo un disegno che lo illustra e lo completo con una frase che invita i miei amici e compagni a seguire il mio esempio".

È questo il compito affidato a bambini delle scuole primarie da Terra ti voglio bene, nuovo progetto sostenuto da Andriani Educational, il programma educativo per

Fotovoltaico, quali novità
Chi installa il fotovoltaico tutel oggi conviene metterlo a casa

sensibilizzare i giovanissimi sui temi della sostenibilità e di uno stile di vita sano, naturale e rispettoso delle persone e dell'ambiente creato nel 2018 da Andriani Spa, player di spicco dell'innovation food.

Finalità di Terra ti voglio bene, che ha coinvolto 16 scuole di diverse regioni - Lombardia, Veneto, Toscana, Lazio e Puglia - e oltre 500 ragazzini in tutta Italia, mettendo in rete progetti già attivi e risorse educative sui temi della sostenibilità, è aiutare i piccoli a superare, attraverso l'immaginazione, il difficile periodo di lockdown che stenta a vivere una vera rinascita primaverile.

DM

DISTRIBUZIONE MODERNA

News

27 Aprile 2020

Andriani: celebrata la Giornata mondiale della Terra insieme ai bimbi delle scuole primarie



"Racconto perché voglio bene alla terra e cosa desidero fare per proteggerla. Realizzo un disegno che lo illustra e lo completo con una frase che invita i miei amici e compagni a seguire il mio esempio".

È questo il compito affidato a bambini delle scuole primarie da Terra ti voglio bene, nuovo progetto sostenuto da Andriani Educational, il programma educativo per sensibilizzare i giovanissimi sui temi della sostenibilità e di uno stile di vita sano, naturale e rispettoso delle persone e dell'ambiente creato nel 2018 da Andriani Spa, player di spicco dell'innovation food.

Finalità del progetto, che ha coinvolto 16 scuole di diverse regioni - Lombardia, Veneto, Toscana, Lazio e Puglia - e oltre 500 ragazzini in tutta Italia, mettendo in rete progetti già attivi e risorse educative sui temi della sostenibilità, è aiutare i piccoli a superare, attraverso

ANDRI TUTTO BENE

GRAVINA

16.772

FANPAGE



Terra ti voglio bene, un progetto di Andriani educational

Oggi è la giornata mondiale del pianeta

GRAVINA - MERCOLEDÌ 22 APRILE 2020
COMUNICATO STAMPA

CONDIVISIONE

"Racconto perché voglio bene alla terra e cosa desidero fare per proteggerla. Realizzo un disegno che lo illustra e lo completo con una frase che invita i miei amici e compagni a seguire il mio esempio". È questo il compito affidato a bambini delle scuole primarie da Terra ti voglio bene, nuovo progetto sostenuto da Andriani Educational, il programma educativo per sensibilizzare i giovanissimi sui temi della sostenibilità e di uno stile di vita sano, naturale e rispettoso delle persone e dell'ambiente creato nel 2018 da Andriani Spa, player di spicco dell'innovation food.

30

6.14 creative licensing

ANDRIANI SPA. ANDRIANI/FELICIA PRESS BOOK APRILE 2019 - MAGGIO 2020

31

Coverage mix

FOGGIATODAY

La pugliese Andriani Spa dona 200 kg di pasta biologica al Comune di Carapelle: "I bei gesti non hanno confine"

Essere al fianco delle comunità locali più fragili in un momento di difficoltà è con questo spirito che l'azienda Andriani ha donato al Comune di Carapelle 200 chili di pasta biologica e naturalmente priva di glutine. Il sindaco Dr. Michele "Prodotto di qualità con un grande cuore"

IL BLOG DEI 5 REALI SITI

200kg di pasta Felicia donati al Comune di Carapelle: il gesto dell'azienda Andriani

Essere al fianco delle comunità locali più fragili in un momento di difficoltà è con questo spirito che Andriani, azienda pugliese fiore all'occhiello nell'Innovation food, e il suo brand Felicia scelgono di donare al Comune di Carapelle 200 chili di pasta biologica e naturalmente priva di glutine, da parte di Andriani e del suo brand Felicia rappresenta una scelta spontanea di vicinanza alle comunità del territorio pugliese. La responsabilità verso le persone, il territorio e la comunità tutta è per Andriani Spa un valore morale fondante e il suo brand Felicia ne sposa la filosofia: con uno dei più ampi assortimenti di pasta alternativa a base di legumi o cereali, gustosa, ricca di preziosi nutrienti, promuove un nuovo benessere orientato all'attualismo. "E' con gratitudine ed ammirazione che accogliamo la generosa donazione di Andriani Spa. Una calorosa testimonianza di partecipazione ed empatia con i bisogni del prossimo e del nostro fragile territorio, in un momento dove tendere una mano significa dare aiuto ma soprattutto speranza per il futuro. I bei gesti non hanno confini, non hanno interessi secondari, in paese ci sono diverse persone che - visto il tragico momento - hanno difficoltà anche ad acquistare prodotti di prima necessità come la pasta. A loro dedichiamo i prodotti messi a disposizione da Andriani, questa splendida realtà del sud Italia a cui auguriamo il meglio. Un prodotto di qualità che ha come valore aggiunto un cuore grande". Il ringraziamento di Umberto Di Michele, sindaco di Carapelle.

MEGA FONO

200 KG di pasta DA GRAVINA IN DONO AI CARAPELLESI

18 Maggio 2020

Quotidiano di Foggia **Quotidiano di Bari**

200 KG di pasta In dono alla comunità del piccolo centro

Essere al fianco delle comunità locali più fragili in un momento di difficoltà è con questo spirito che Andriani, azienda pugliese fiore all'occhiello nell'Innovation food, e il suo brand Felicia scelgono di donare al Comune di Carapelle 200 chili di pasta biologica e naturalmente priva di glutine. La donazione al Comune di Carapelle (FG) di 200 chili di pasta, biologica e naturalmente priva di glutine, da parte di Andriani e del suo brand Felicia rappresenta una scelta spontanea di vicinanza alle comunità del territorio pugliese. La responsabilità verso le persone, il territorio e la comunità tutta è per Andriani Spa un valore morale fondante e il suo brand Felicia ne sposa la filosofia: con uno dei più ampi assortimenti di pasta alternativa a base di legumi o cereali, gustosa, ricca di preziosi nutrienti, promuove un nuovo benessere orientato all'attualismo. "E' con gratitudine ed ammirazione che accogliamo la generosa donazione di Andriani Spa. Una calorosa testimonianza di partecipazione ed empatia con i bisogni del prossimo e del nostro fragile territorio, in un momento dove tendere una mano significa dare aiuto ma soprattutto speranza per il futuro. I bei gesti non hanno confini, non hanno interessi secondari, in paese ci sono diverse persone che - visto il tragico momento - hanno difficoltà anche ad acquistare prodotti di prima necessità come la pasta. A loro dedichiamo i prodotti messi a disposizione da Andriani, questa splendida realtà del sud Italia a cui auguriamo il meglio. Un prodotto di qualità che ha come valore aggiunto un cuore grande". Il ringraziamento di Umberto Di Michele, sindaco di Carapelle.

Coverage mix

L'INNOVAZIONE DEL FOOD È MADE IN PUGLIA

200kg di pasta Felicia donati al Comune di Carapelle: il gesto dell'azienda Andriani

Essere al fianco delle comunità locali più fragili in un momento di difficoltà è con questo spirito che Andriani, azienda pugliese fiore all'occhiello nell'Innovation food, e il suo brand Felicia scelgono di donare al Comune di Carapelle 200 chili di pasta biologica e naturalmente priva di glutine, da parte di Andriani e del suo brand Felicia rappresenta una scelta spontanea di vicinanza alle comunità del territorio pugliese. La responsabilità verso le persone, il territorio e la comunità tutta è per Andriani Spa un valore morale fondante e il suo brand Felicia ne sposa la filosofia: con uno dei più ampi assortimenti di pasta alternativa a base di legumi o cereali, gustosa, ricca di preziosi nutrienti, promuove un nuovo benessere orientato all'attualismo. "E' con gratitudine ed ammirazione che accogliamo la generosa donazione di Andriani Spa. Una calorosa testimonianza di partecipazione ed empatia con i bisogni del prossimo e del nostro fragile territorio, in un momento dove tendere una mano significa dare aiuto ma soprattutto speranza per il futuro. I bei gesti non hanno confini, non hanno interessi secondari, in paese ci sono diverse persone che - visto il tragico momento - hanno difficoltà anche ad acquistare prodotti di prima necessità come la pasta. A loro dedichiamo i prodotti messi a disposizione da Andriani, questa splendida realtà del sud Italia a cui auguriamo il meglio. Un prodotto di qualità che ha come valore aggiunto un cuore grande". Il ringraziamento di Umberto Di Michele, sindaco di Carapelle.

MEGA FONO

200 KG di pasta DA GRAVINA IN DONO AI CARAPELLESI

18 Maggio 2020

Quotidiano di Foggia **Quotidiano di Bari**

200 KG di pasta In dono alla comunità del piccolo centro

Essere al fianco delle comunità locali più fragili in un momento di difficoltà è con questo spirito che Andriani, azienda pugliese fiore all'occhiello nell'Innovation food, e il suo brand Felicia scelgono di donare al Comune di Carapelle 200 chili di pasta biologica e naturalmente priva di glutine. La donazione al Comune di Carapelle (FG) di 200 chili di pasta, biologica e naturalmente priva di glutine, da parte di Andriani e del suo brand Felicia rappresenta una scelta spontanea di vicinanza alle comunità del territorio pugliese. La responsabilità verso le persone, il territorio e la comunità tutta è per Andriani Spa un valore morale fondante e il suo brand Felicia ne sposa la filosofia: con uno dei più ampi assortimenti di pasta alternativa a base di legumi o cereali, gustosa, ricca di preziosi nutrienti, promuove un nuovo benessere orientato all'attualismo. "E' con gratitudine ed ammirazione che accogliamo la generosa donazione di Andriani Spa. Una calorosa testimonianza di partecipazione ed empatia con i bisogni del prossimo e del nostro fragile territorio, in un momento dove tendere una mano significa dare aiuto ma soprattutto speranza per il futuro. I bei gesti non hanno confini, non hanno interessi secondari, in paese ci sono diverse persone che - visto il tragico momento - hanno difficoltà anche ad acquistare prodotti di prima necessità come la pasta. A loro dedichiamo i prodotti messi a disposizione da Andriani, questa splendida realtà del sud Italia a cui auguriamo il meglio. Un prodotto di qualità che ha come valore aggiunto un cuore grande". Il ringraziamento di Umberto Di Michele, sindaco di Carapelle.

PIANETA 2020

L'edizione speciale del Corriere della Sera dedicato al pianeta e sostenibilità.



AGENDA		
11.00 PROLOGO RIPARTIRE, INSIEME con FRANCO BERRINO e GAIA GOZZI conduttori Barbara Stefanelli e Daniele Manca	11.30 INNOVAZIONE ARMI, ACCUO E CORONAVIRUS con JARED DIAMOND conduttore Massimo Sisti	11.45 INNOVAZIONE UNA CASA SULLA LUNA con VALENTINA SUBIRÓ conduttore Massimo Sisti
12.30 MINISTRO INTERVISTA AL MINISTRO DELL'AMBIENTE SERGIO COSTA di Edoardo Vigna	12.45 ECONOMIA ENERGIA AMBIENTE E IMPRESE, UNA VIA "GREEN" PER LA RIPARTENZA con LAURA COZZI , FRANCESCO STANALE e GIANMARCO VERONA conduttore Stefano Ciafani	13.45 TECNOLOGIA SALUTAL PUBBLICO VIRTUALE: GLI STUDENTI DI QUATTRO SCUOLE DI MILANO conduttore Federico Cella
13.50 TECNOLOGIA COME CAMBIA LA MOBILITÀ IN CITTÀ con MAURICIO GRANELL , STEFANO CIAFANI conduttore Silvia Monari	14.00 TECNOLOGIA GOCCE DI CIVILTÀ con FRASQUALE VASSALLO di Silvia Monari	14.05 TECNOLOGIA I ROBOT ECOSOSTENIBILI con LAURA MANGRISI e SABRINA MAZZOLAI conduttore Michela Rivetti
14.20 TECNOLOGIA LA QUOTIDIANITÀ ECOSOSTENIBILE video di STORIE SPINSE	14.25 TECNOLOGIA INCHIESTA TECNICOLOGICA, L'IMPATTO AMBIENTALE DEI DATA CENTER con ALESSANDRO DE BARTOLO conduttore Federico Cella	14.35 SALUTE BUONE PRATICHE DI 50 con SABRINA MAZZOLAI conduttore Federico Cella
14.45 SALUTE L'IMPORTANZA DELL'AMBIENTE PER LA SALUTE (E VICEVERSA) con LUCA CARRA e FRASQUALE VASSALLO conduttore Luigi Ripamonti	15.30 ALIMENTAZIONE LE NUOVE PAROLE DELLA SOSTENIBILITÀ con LUIGIO CAVAZZONI conduttore Alessandra Dal Monte	15.45 ALIMENTAZIONE PER UNA GASTRONOMIA AMICA DEL PIANETA con PIETRO LEEBMAN conduttore Alessandra Dal Monte
15.55 ALIMENTAZIONE LA PASTA, IL FUTURO con MICHELE ANDRIANI conduttore Alessandra Dal Monte	16.05 ALIMENTAZIONE ALL'ORIGINE DEL PANE con GABRIELE LONGONI conduttore Alessandra Dal Monte	16.15 ALIMENTAZIONE IL CIBO CHE RACCONTA IL TERRITORIO con NOVEMBRE MEDICINOFILI conduttore Alessandra Dal Monte
16.30 SCIENZA LA GRAVITÀ DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO con CARLO ROSELLI conduttore Edoardo Vigna	16.50 SCIENZA QUALE MODELLO PER AFFRONTARE LA CRISI CLIMATICA con ANTONIO NAVEGARA conduttori Edoardo Vigna e Giovanni Caporali	
17.30 CULTURA E SOCIETÀ E ORA ABBRACCIAMO GLI ALBERI. PER FARCI PERDONARE DALLA NATURA con DAMON GAMEAU , THOMAS SYSTEMSON e PETER HALLDORESEN conduttore Sara Gandolfi	17.50 CULTURA E SOCIETÀ RICOMINCIAMO DA BAMBINE E BAMBINI con DAMON GAMEAU conduttore Sara Gandolfi	
18.30 CULTURA E SOCIETÀ FOTOGRAFIARE LA TERRA. PER DIFENDERLA MEGLIO con MAREK BIEGALSKI e FLORIAN LEDOUX conduttore Sara Gandolfi	18.45 CULTURA E SOCIETÀ DIALOGO SUGLI SCIAMANI UMANI DOPO IL CORONAVIRUS con TELMO PIVIANI e MARY MOFFETT conduttore Sara Gandolfi	
19.15 CULTURA E SOCIETÀ LA NUOVA CONSAPEVOLEZZA DELLA MODA con ANDREA BOSCO conduttore Gianluca Beccaro	19.30 CONCERTO CONCERTO A SORPRESA	

15.55 | ALIMENTAZIONE
LA PASTA, IL FUTURO
con **MICHELE ANDRIANI**
conduttore Alessandra Dal Monte

 Michele Andriani Presidente e amministratore delegato Andriani SpA	 Sabrina Baggioni SG Program Director Vodafone	 Franco Berrino Medico, epidemiologo	 Marek Biegalski Fotografo vincitore del premio T11 Nature Best Landscape Photographer of the Year	 Stefano Boeri Architetto e urbanista	 Luca Carra Direttore di Scienza in Rete, segretario del Gruppo 2003 per la ricerca scientifica
 Lucio Cavazzoni Co-fondatore e presidente di Good Land Srl	 Francesca Cesa Bianchi Architetto, partner di SBA	 Stefano Ciafani Presidente nazionale di Legambiente	 Sergio Costa Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare	 Laura Cozzi Chief Energy Modeler IEA	 Alessandro de Bartolo General Manager e AG Data Center Group Italia, Lenovo
 Claudio Descalzi Amministratore delegato di Eni	 Jared Diamond Antropologo, geografo, Premio Pulitzer, autore di "Armi, acciaio e malattie - Breve storia del mondo negli ultimi tredicimila anni" (Einaudi)	 Francesca Ferrazza Senior Vice President Decarbonization & Environmental R&D di Eni	 Damon Gameau Attore televisivo e cinematografico australiano, regista di "2040 - Salveremo il pianeta"	 Paolo Gentiloni Commissario europeo per l'Economia	 Gaia Gozzi Cantante, vincitrice Amici 2019

PIANETA 2020



PIANETA 2020

IL DIBATTITO

Come ripartire dopo il virus rispettando l'ambiente *Diretta video*

La maratona online del Corriere sulla lotta contro la crisi climatica e la sostenibilità con studiosi, attivisti e imprenditori

MICHELE ANDRIANI
Presidente e amministratore delegato Andriani SpA

LIVE

FELICIA
KEY MEDIA MIX

la Repubblica

HOME | LE STORIE | I TREND | STILI DI VITA | I MERCATI | EVENTI | ARCHIVIO

Originale e innovativa, salutista o golosa: la tavola di domani è a Tuttofood 2019

Anche quest'anno sono moltissime le aziende che hanno scelto Tuttofood – a fiera milano fino a giovedì 9 maggio – per presentare le loro novità più interessanti

07 Maggio 2019




Ecco alcune delle proposte più originali e innovative viste negli stand nei primi due giorni di Tuttofood

Felicia, che fibra di pasta!
Il fortunato brand di paste "alternative" creato da **Andriani** lancia alla kermesse milanese la nuova linea all'avena, cereale dalle molteplici proprietà: è ricca di **betaglucano**, fibra efficace contro il colesterolo, oltre che di **vitamine del gruppo B**, acido pantotenico, enzimi, minerali (calcio e fosforo) e oligoelementi.
www.glutenfreefelicia.com

Uno "shottino" che fa bene alla salute
Non pensate al classico bicchierino alcolico: lo shot diventa salutista con **MelaMadreShot** di **Gruppo De Nigris**, bevanda a base di **aceto di mele bio** arricchita e resa gustosa da combinazioni superfood come **miele e zenzero**, **miele e mirtilli rossi**, **miele e curcuma**. Per un ricarica sempre pronta, si porta in giro in una comoda confezione "spremibile" da 30 ml.
www.denigris1889.com

Mi fa un caffè alla spina, per favore?
Questa estate il caffè freddo si berrà alla spina con **Cold Brew Coffee** di **Gruppo Gimoka**: **estratto a freddo** fino a 7 ore, permette di ottenere una bevanda molto aromatizzata con sentori di cioccolato fondente, frutta secca e tostato. Anche in versione **Cold Moka** con note spiccate di caramello, vaniglia e frutta candita e **Nitro Coffee**, spumoso come una birra.
www.gruppogimoka.it



TESTATA: Repubblica.it

DATA DI PUBBLICAZIONE: 05-2019

AUDIENCE: **3.064.320** di utenti unici

La Repubblica è il secondo quotidiano più letto in Italia. Pasta Felicia è il primo dei prodotti innovativi citati nello speciale di **repubblica.it** dedicato a TuttoFood 2019.

CANALE: TG2

DATA DI PUBBLICAZIONE: 05-2019

AUDIENCE: **2.340.000**

Nel servizio di TG2 Costume e Società dedicato a TuttoFood 2019 Felicia è l'unico brand di pasta citato nel servizio.

VANITY FAIR Video People Beauty Benessere Lifestyle Fashion Show Food Traveller Vanitystars Oroscopo EXPERIENCE IS

FOOD, RICETTE

La ricetta (gipsy) della pasta di avena con i peperoni



< SFOGLIA GALLERY >

Squisita, sana, leggera, è la nuova pasta da provare per un pranzo diverso e sofisticato. Alice Agnelli di A Gipsy in the Kitchen suggerisce la ricetta perfetta (e il segreto dell'armonia a tavola)

Brie ci accoglie scodinzolando, Baku dorme sul divano, la tavola è già pronta con stoviglie blu e bicchieri decorati con i colori della primavera, fiori freschi, dalla finestra arriva tanta luce e regna serenità assoluta: è il benvenuto di Alice Agnelli e del suo compagno Alessandro Madami – il duo di [a gipsy in the kitchen](#) – nel loro loft milanese, dove arriviamo per un pranzo a base di una pasta mai provata con legumi, verdure, cereali.

LA RICETTA

L'occasione è la presentazione delle novità di Felicia: la linea Verdipiù appena messa in commercio con lenticchie gialle e zucca e lenticchie rosse e barbabietola rossa che al sapore già apprezzato della pasta ai legumi aggiunge quello delle verdure biologiche, e la linea con farina di Avena bio, che arriverà nei supermercati a giugno, ed è un'idea in più per mangiare questo cereale leggero, antistress e anticolsterolo anche a pranzo o cena variando il menù con un'alternativa sana e gustosa.

TESTATA: [vanitifair.it](#)

DATA DI PUBBLICAZIONE: 09-05-2019

AUDIENCE: **11,8 milioni** utenti unici al mese

Articolo di [vanitifair.it](#) dedicato al **Social Eating Felicia** organizzato in collaborazione con la blogger A Gipsy in the Kitchen. Lo storico periodico di lifestyle, cultura, moda, politica e attualità sta vivendo una nuova primavera grazie a una formula editoriale rinnovata e ingaggiante.

Fusilli di ceci

Cotto e mangiato

L'AGLIO NERO SI OTTIENE DALL'AGLIO FRESCO, ESPOSTO PER 30 GIORNI ALL'UMIDITÀ E POI LASCIATO OSSIDARE. IL RISULTATO SONO MORBIDI SPICCHI NERI DAL GUSTO DELICATO, CHE HANNO IL DOPPIO DI ANTIOSSIDANTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- FUSILLI DI CECI 250 g
- POMODORINI CILIEGINO GIALLI 200 g
- SCORZETTE DI LIMONE
- AGLIO NERO
- OLIOEXTRAVERGINE DI OLIVA

TAGLIATE i pomodorini ciliegino in quattro spicchi e cuocete la pasta di ceci in abbondante acqua salata.

SCOLATE la pasta al dente, trasferitela in una insalatiera con i pomodorini e l'olio, quindi mescolate con cura.

DISTRIBUITE la pasta nei piatti e completate con scorze di limone e lamelle di aglio nero.

BIOLOGICA

Di legumi e di riso integrale la pasta Felicia è prodotta con materie prime bio e naturalmente gluten free. Per questa ricetta abbiamo usato i fusilli di ceci




TESTATA: Cotto e Mangiato

DATA DI PUBBLICAZIONE: xx-2019

AUDIENCE: **356.000** readership

Cotto e Mangiato è il magazine dedicato alla cucina facile, veloce e di qualità, legato all'omonima rubrica all'interno di Studio Aperto (Italia1) e prodotta da Mediaset. Su Cotto e Mangiato, nello speciale "Un'altra pasta", una ricetta dedicata a Felicia con rimando al pack.



Magazine di cultura e cucina 100% vegetale

RIVISTA

Ricette

Ricette semplici

Diventa veg

Guide

Salute

Notizie

Di stagione

Altro

Shop


Home

Come cucinare - guide pratiche

Pasta senza glutine è cool: fra legumi e farine "diverse", la varietà diventa versatile

Di riso, mais o legumi, questo alimento non è più relegato al reparto dei cibi dedicati solo a chi soffre di celiachia: la pasta senza glutine è un alimento perfetto per tutti.

di Vegolosi.it



Ci è voluto un po' affinché la pasta senza glutine diventasse finalmente un ingrediente comune ma soprattutto davvero versatile e gustoso come la pasta classica: quel momento, ormai, è arrivato. Già da qualche anno dagli scaffali dei supermercati occhieggiano sempre più numerose penne, fusilli, tagliatelle, mezze penne e rigatoni coloratissimi oppure dal colore neutro e rassicurante che ci regalano la possibilità di gustarci un piatto di pasta al dente e all'italiana, ma che non contenga glutine.

La tipologie che incontriamo in vendita sono sempre di più: dalla pasta senza glutine **Felicia** realizzata con **farina di riso o di mais** (la prima candida e bellissima, la seconda gialla paglia proprio come la classica pasta all'uovo) a quella sempre più amata prodotta partendo da sola farina di legumi: **lenticchie rosse, piselli, grano saraceno, ceci, fagioli mung**. Si tratta di prodotti che in cottura non presentano praticamente nessuna differenza con la pasta classica, permettendo di ottenere ricette perfette per chi non può assumere glutine ma anche per chi, come chi segue un'alimentazione vegana, vuole mangiare i legumi e assimilare le loro **proteine** in modo diverso e molto comodo.

TESTATA: vegolosi.it

DATA DI PUBBLICAZIONE: 05-2019

AUDIENCE: 1,5 milioni visite al mese

vegolosi.it è il magazine digitale leader nel settore della cultura di cucina vegetale e, secondo gli ultimi dati Audiweb, tra i 100 siti di informazione online più letti in Italia.



SENZA GLUTINE
di Sara Di Maria Lorenzini

Buoni senza glutine

Caserecce con lenticchie gialle

DIFFICOLTÀ: *** / COSTO: BASSO
PREPARAZIONE E COTTURA: 45 MINUTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g di caserecce di lenticchie gialle bio Felicia
- 250 g di patate
- 100 g di ricotta
- 1 spicchio d'aglio
- olio evo q.b.

• Pulite e tagliate a tocchetti le patate. Dopo averle lessate in acqua salata, scolatele e tenetele da parte. • In una padella dorate l'aglio con l'olio extra vergine di oliva e aggiungete le patate. • Cospargete le caserecce in abbondante acqua salata, scolatele al dente e saltatele in padella insieme al condimento precedentemente preparato. • Unite la ricotta, amalgamate il tutto e servite caldo.

343 kcal



Fusilli di ceci bio

DIFFICOLTÀ: *** / COSTO: BASSO
PREPARAZIONE E COTTURA: 25 MINUTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g di fusilli di ceci bio Felicia
- 150 g di fave secche decorticate
- 150 g di pomodorini veri (gialli)
- 100 g di borraggine
- olio extravergine d'oliva q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- sale q.b.

• Mettete a bagno le fave per almeno 3 ore. In una pentola cuocete le fave a fuoco lento, con acqua sufficiente a coprirle, fino a ridurle in purea. • Pulite e lavate la borraggine. Pulite, lavate e tagliate i pomodorini. • Mettete in una padella l'aglio tritato con un filo d'olio extravergine d'oliva, fate rosolare e aggiungete i pomodorini, la purea di fave e cuocete per qualche minuto. • Scolate al dente e saltate in padella. • Unite la borraggine tagliata, amalgamate il tutto e servite caldo.

359 kcal



Sedani di lenticchie rosse

DIFFICOLTÀ: *** / COSTO: BASSO / PREPARAZIONE E COTTURA: 25 MINUTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g di sedani di lenticchie rosse Felicia
- 300 g di bietole
- 100 g di barbabietola rossa
- 100 g di olive nere
- olio evo q.b.
- sale q.b.

• Pulite e tagliate le bietole a fettine sottili. • Pulite e lavate le barbabietole e le olive nere. • Cuocete le barbabietole e le olive nere in acqua salata. • Scolate al dente e saltate in padella con l'olio evo e il sale. • Aggiungete la barbabietola e una spolverata di crumble di olive nere. • Precedentemente denocciolate le olive nere ed essiccatele in forno per 2 ore.

334 kcal

TESTATA: Eva Cucina

DATA DI PUBBLICAZIONE: 08-2019

DIFFUSIONE: 72.000

EVA Cucina è il nuovo mensile di **European Network Editore** dedicato ai temi della cucina, del benessere e della bellezza. EVA Cucina destina lo speciale senza glutine esclusivamente alla pasta e alle ricette Felicia.

SOCIAL UP
MAGAZINE



PRODOTTI GLUTEN FREE: PER CELIACI E NON SOLO

In LIFESTYLE by redazione / 9 ottobre 2019 / Leave a Comment

Da alcuni anni la scelta di **mangiare senza glutine** non è ad esclusivo appannaggio di chi lo fa per motivi correlati strettamente alla salute. Oggi non solo i celiaci, ma anche chi desidera mangiare in modo sano, vario e, perché no, anche gustoso sceglie i prodotti gluten free. Non stiamo parlando esclusivamente di prodotti da forno o della pasta preparata con farine prive di glutine, ma anche delle nuove proposte **gluten free Felicia**, che comprendono anche alimenti a base di verdure e legumi.

La pasta è un elemento **essenziale nell'alimentazione tradizionale del nostro Paese**. Le ricette classiche sono molteplici, da tempo realizzabili anche per i celiaci. Sono infatti disponibili da diversi anni paste secche a base di farine completamente gluten free, perfette per chi soffre di celiachia, ma anche per chi desidera eliminare o limitare la quantità di glutine ingerita quotidianamente. Negli ultimi tempi però abbiamo potuto apprezzare la nascita di un tipo di pasta del tutto differente, ricca di proteine nobili derivate dai vegetali. Si tratta delle proposte a base di lenticchie, fagioli, ceci e piselli. L'utilizzo di sfarinati prodotti essiccando i legumi permette di dare vita a un tipo di pasta del tutto nuovo; oltre a **essere naturalmente privi di glutine** infatti i legumi sono anche particolarmente ricchi di proteine e sali minerali, oltre a fibre particolarmente utili per la nostra salute. In più, questi nuovi tipi di pasta offrono anche un gusto unico, che li rende perfetti anche senza condimenti eccessivamente saporiti.

Prodotti rivoluzionari

Grazie all'utilizzo degli **sfarinati di legumi** oggi nascono prodotti del tutto nuovi, che danno modo di mangiare in modo sano e gustoso. Il consumo eccessivo di amidi può infatti causare una serie di problematiche, da correlare a patologie, quali il diabete, ma anche all'aumento di peso o a problemi digestivi. D'altro canto, prepararsi un piatto di pasta per pranzo o cena permette di avere a disposizione un pasto realizzabile in pochissimi minuti. Oggi grazie a prodotti rivoluzionari a base di legumi e verdure, è possibile cucinare un pasto sano, salutare, ricco di fibre, proteine e sali minerali, con il minimo sforzo, semplicemente cuocendo **una porzione di pasta di legumi**. Aggiungendo un condimento leggero, ad esempio a base di ortaggi e con il classico giro d'olio, si ottiene un piatto di pasta gustoso e sfizioso, con in più i valori nutrizionali di un pasto completo e bilanciato.

TESTATA: Social Up

DATA DI PUBBLICAZIONE: 10-2019

AUDIENCE: **300.000** utenti unici / mese

Social Up è un magazine digitale di lifestyle e cultura pop la cui fama sul web è cresciuta rapidamente grazie a contenuti originali e ad un linguaggio giovane e fresco. Lo speciale di Social Up dedicato ai prodotti gluten free vede Felicia in primo piano.

MARK UP



EMIDIO MANSI
dir. comm. di Pasta Sordolo



FRANCESCO ANDRIANI
vice CEO & CMO di Andriani

Consumi nazionali

I consumi interni restano positivi. Di fatto ogni italiano mangia, in media, 23,5 kg di pasta all'anno: un primato mondiale, che pone il nostro paese davanti a Tunisia (16 chilogrammi pro-capite), Venezuela (12) e Grecia (11,2). La conferma arriva da una ricerca realizzata da Eumetra, su commissione di Aldepi, su un campione di 3.000 persone. L'indagine mostra che 1 su 3 mangia pasta tutti i giorni. I formati preferiti sono quelli corti, come penne, rigatoni e fusilli, scelti dal 78% del campione intervistato da Eumetra. Tra i condimenti la medaglia d'oro va al classico sugo a base di pomodoro, eletto piatto preferito dall'80% del campione, seguito dal ragù e dal pesto. Rispetto agli anni passati, però, diminuiscono le porzioni: 87 grammi contro i 106 di qualche anno fa. Non solo: cresce la curiosità verso le paste alternative. Ecco, allora, che il 10% del campione afferma di essere passato dalla pasta tradizionale a quella a base di altri cereali (come il kamut) o di legumi (lenticchie, piselli).

digital un luogo privilegiato in cui possiamo incontrare i nostri pubblici senza filtri e raccontare le varie anime della marca: ludica, impegnata, contemporanea ma custode di tradizioni, intrecciando toni di voce diversi, per mostrare il lato umano del brand. In queste piazze virtuali ci piace incoraggiare il dialogo e ascoltare i consumatori per capire il sentiment e le reali esigenze. Solo così crediamo sia possibile avere un ruolo attivo e socialmente valido nella comunità". Ovviamente il digital viene integrato in un più vasto e completo piano di comunicazione, che spazia dai media tradizionali alle attività in store. "Riteniamo fondamentale un'azione di comunicazione multi-channel, che massimizzi i

risultati e permetta al brand di stabilire un contatto diretto con i consumatori attraverso differenti touchpoint -sottolinea Francesco Andriani, vice chairman & cmo di Andriani SpA, a cui fa capo Felicia-. Per questo affianchiamo al web i media tradizionali, dalla carta stampata alla tv. In parallelo presenziamo a molte delle principali manifestazioni fieristiche nazionali ed internazionali, utili per presidiare i nuovi mercati. Infine realizziamo con cadenza regolare iniziative all'interno dei pdv, quali shopper marketing e taste experience, per far vivere al consumatore un'esperienza d'acquisto unica e memorabile e far scoprire il gusto dei nostri prodotti Felicia". Diventa fondamentale sviluppare una strategia di comunicazione

Produzione

Oltre 3,3 mln di tonnellate. A tanto ammonta, secondo Aldepi (Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane), la produzione di pasta nel nostro paese nel 2018, con una crescita dello 0,3% rispetto all'anno precedente. Ovviamente l'export gioca un ruolo fondamentale, arrivando a coprire il 58% del totale della produzione. Ciò significa che quasi un piatto di pasta su cinque consumato nel mondo è fatto da un pastificio nostrano. In Europa il rapporto sale addirittura a 1 su 3. Esportiamo in Germania, Regno Unito, Francia e Stati Uniti. Attualmente i mercati in cui si registrano le performance migliori sono il Middle East (Arabia Saudita, Emirati Arabi Uniti), Cina e Australia. L'Italia è il paese leader nel mondo nella produzione e nell'export. Un primato che rischiamo di perdere nel medio periodo. Altri paesi stanno progressivamente conquistando qdm. Tra i competitor più aggressivi l'Egitto e la Turchia, la cui produzione di pasta, nel corso degli ultimi 5 anni, è aumentata di oltre il 75%.

Settembre 2020

TESTATA: Mark Up

DATA DI PUBBLICAZIONE: 02-2020

TIRATURA: **25.000** media programmata

Mark Up fornisce informazioni e strumenti alla business community del marketing e del retail. Su Mark Up le iniziative sul territorio e la comunicazione multichannel per stabilire un contatto diretto con i consumatori sempre più attratti dalle paste alternative (ricerca EUMETRA su campione 3000 persone) nell'intervista a Francesco Andriani, Vice CEO e CMO di Andriani SpA.



Home > Salute > Lenticchie rosse dall'antipasto al dolce

Lenticchie rosse dall'antipasto al dolce

Dalla natura un alimento nutriente e versatile

Posted on Feb 17th, 2020by [Dolci.it](#) Categorie: [Salute](#)



La lenticchia (*Lens culinaris*) è una pianta della famiglia delle Leguminose coltivata fin dai tempi più antichi e diffusa come coltura in tutto il mondo. E' una pianta annuale che produce dei frutti di forma appiattita e circolare. In Italia ne esistono molte varietà rinomate e di eccellenza gastronomica tutelate da presidi slow food e marchi I.G.P.

L'utilizzo in cucina delle lenticchie è spesso limitato alla preparazione di zuppe e minestre o al classico abbinamento con la pasta o con il cotechino. Però non tutti sanno che le lenticchie, ed in particolare le lenticchie rosse, che si presentano con il loro colore arancio brillante, oltre ad essere estremamente salutari, in cucina si prestano a numerose preparazioni che possono andare dall'antipasto fino ad arrivare al dolce. Basti pensare che, ad oggi, in commercio è possibile trovare prodotti alternativi ai tradizionali preparati proprio con questo legume, come ad esempio la [pasta alle lenticchie rosse Felicia](#), un prodotto biologico che contiene nella sua struttura tutte le proprietà dell'alimento in questione e che è possibile trovare sugli scaffali della grande distribuzione nei noti formati come fusilli, sedanini o stelline.

Quali sono i benefici e le proprietà delle lenticchie rosse?

Le lenticchie rosse sono tra i legumi più completi dal punto di vista alimentare, una importante fonte di proteine vegetali, sali minerali e vitamine e sono ricche di zuccheri a basso indice glicemico. Nello specifico in 100 g di prodotto si trovano il 23,6% di proteine; sali minerali quali ferro, magnesio, potassio e fosforo; vitamine del gruppo B (B1, B2, B6, B9) e la vitamina C. Contengono folati e betacarotene, carboidrati (44,6%) in maggior parte amido e fibre utili a regolare la funzione intestinale e quindi a contrastare la stipsi. Inoltre contengono antiossidanti e lecitine, non contengono colesterolo e sono povere di grassi: quelli presenti sono insaturi, cioè quelli buoni e ricchi di Omega 3, indicati per una dieta sana e bilanciata.

TESTATA: Dolci.it

DATA DI PUBBLICAZIONE: 02-2020

TIRATURA: 25.000 media programmata

Dolci.it, dedicato al mondo della pasticceria e dintorni, è uno dei siti “golosi” più visitati. Su dolci.it uno speciale lenticchia rosse in cui Felicia è il primo piatto protagonista.



AZIONI MERITEVOLI

30.000 euro da Felicia all'Ospedale Papa Giovanni XIII di Bergamo

1 MESI FA

N REDAZIONE

Dicono che chi fa del bene concretamente, lo fa e non lo dice a nessuno.

Sappiamo che è così, la solidarietà è condivisione interiore di sofferenza, è generosità innata – che non necessita plausi da parte di terzi – nei confronti di chi ha più bisogno di noi.

Ma stavolta, invece, chiediamo a privati e aziende di raccontarci apertamente del proprio impegno sociale come supporto all'emergenza Coronavirus.

In questo modo il loro esempio spingerà altri a far qualcosa e dimostrerà anche ai più scettici e pessimisti che nel momento del bisogno siamo capaci di unirli e costruire.

Cominciamo dal pastificio Andriani

L'azienda pugliese Andriani, specializzata nella produzione di pasta innovativa e naturalmente priva di glutine, ha destinato 30.000 euro all'Ospedale Papa Giovanni XIII di Bergamo attraverso il marchio Felicia.

Questa linea di prodotti seleziona materia prevalentemente bio di alta qualità e produce un ampio assortimento di pasta alternativa, gustosa e ricca di nutrienti preziosi che contribuiscono al benessere dei consumatori.

«Oggi la nostra priorità è la salute nazionale. – dice **Francesco Andriani**, Vice Presidente & Chief Marketing Officer di Andriani SpA – Siamo immensamente grati al sistema sanitario italiano per l'impegno quotidiano profuso e il nostro contributo viene indirizzato a un'eccellenza che sta operando nel Nord Italia, l'ospedale Papa Giovanni XIII di Bergamo il cui personale medico lotta senza sosta da settimane per contrastare l'epidemia, in una difficile situazione di crescente emergenza».

Va sottolineato che la scorsa settimana la società aveva già donato 50.000 euro in favore degli Ospedali pubblici pugliesi.

L'azienda Andriani

Ha sede a Gravina in Puglia e dal 2004 è specializzata nella pasta senza glutine di alta qualità. Tra le materie prime utilizzate ci sono mais, riso, riso integrale, grano saraceno, quinoa, lenticchie, ceci e piselli accuratamente selezionati.

La lavorazione avviene in uno stabilimento 100% gluten free. In questo mercato il prodotto Andriani è uno dei principali player mondiali e viene distribuito in oltre 30 paesi del Pianeta.

La Andriani, attraverso una serie di azioni concrete e di buone pratiche, contribuisce al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030, promossi dall'ONU per un'economia globale più sostenibile.

L'agenzia 6.14 Creative Licensing è partner strategico di Andriani per la realizzazione del Progetto «SUD&NORD» che promuove e comunica azioni concrete volte a rinnovare benessere, serenità e pensieri positivi.

TESTATA: Social Up

DATA DI PUBBLICAZIONE: 03-2020

AUDIENCE: 285.000 utenti unici

La Rivista della Natura è un bimestrale storico, su carta e digitale, che tratta i temi della natura e dell'ambiente con particolare attenzione all'ecosostenibilità. L'esclusiva testata La Rivista della Natura dedica un ampio articolo all'iniziativa **SUD&NORD** di Felicia.

LA CUCINA ITALIANA

news in primo piano

Coronavirus, le aziende italiane a sostegno di ospedali e famiglie

Felicia per l'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo

Felicia, azienda di Gravina in Puglia, ha stanziato 30.000 euro per dimostrare la sua vicinanza all'ospedale di Bergamo.

«Oggi la nostra priorità è la salute nazionale – spiega **Francesco Andriani**, Vice Presidente & Chief Marketing Officer di **Andriani SpA** – siamo immensamente grati al sistema sanitario italiano per l'impegno quotidiano profuso ed il nostro contributo viene indirizzato ad un'eccellenza che sta operando nel Nord Italia, l'ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo il cui personale medico lotta senza sosta da settimane per contrastare l'epidemia, in una difficile situazione di crescente emergenza.»

Persone & Imprese

Sud e Nord Italia insieme. Per Felicia l'ottimismo non ha confini



Sono destinati all'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo i 30.000 Euro che Felicia, brand di Andriani, ha stanziato per supportare l'emergenza Coronavirus.

In tempo di emergenza, come è noto, l'Italia mostra sempre un cuore grande ed una tempestiva capacità di reazione. Migliaia sono le iniziative di solidarietà e di sostegno alla comunità nell'era di emergenza da Covid19.

Anche Felicia, brand di **Andriani**, azienda pugliese di punta nell'Innovation food specializzata nella produzione di pasta innovativa e naturalmente priva di glutine, desidera dare il suo contributo per combattere l'emergenza impellente del sistema sanitario del Nord Italia, a testimonianza che l'ottimismo non ha confini. Dopo il messaggio di incoraggiamento leggi qui lanciato al mondo dell'imprenditoria italiana a fine febbraio da **Michele Andriani**, Presidente e A.D. di **Andriani SpA**, cui è seguita, settimana scorsa, la donazione di 50.000 Euro in favore degli Ospedali pubblici pugliesi oltre ad attivazioni concrete di welfare aziendale a tutela e supporto dei dipendenti della grande famiglia Andriani, anche Felicia, con questa azione, risponde alla spontanea esigenza di contribuire al bene comune.



Felicia seleziona materie prime di alta qualità e prevalentemente bio, producendo uno dei più ampi assortimenti di pasta alternativa, gustosa, salutare e ricca di preziosi nutrienti che promuove il benessere ed alimenta l'ottimismo di chi la consuma.

«Oggi la nostra priorità è la salute nazionale – chiosa **Francesco Andriani**, Vice Presidente & Chief Marketing Officer di **Andriani SpA** – siamo immensamente grati al sistema sanitario italiano per l'impegno quotidiano profuso ed il nostro contributo viene indirizzato ad un'eccellenza che sta operando nel Nord Italia, l'ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo il cui personale medico lotta senza sosta da settimane per contrastare l'epidemia, in una difficile situazione di crescente emergenza.»

Il contributo di 30.000 Euro che l'azienda di Gravina in Puglia stanziava per dimostrare la sua vicinanza all'ospedale di Bergamo è sinonimo di una solidarietà spontanea che accomuna la Nazione intera: l'ottimismo di Felicia, dunque, non ha confini.

6.14 Creative Licensing è partner strategico e creativo di Felicia per la realizzazione del progetto #SUD&NORD che mira a promuovere e comunicare azioni concrete volte a rinnovare benessere, serenità e pensieri positivi.

«In questi giorni difficili, tutti ci rendiamo conto di non poter più contare su quelle certezze che fino a ieri davamo per scontate, nella nostra quotidianità. Il nostro pensiero più affettuoso e solidale va al personale sanitario, straordinario esempio di coraggio e perseveranza, alle sue famiglie e alla comunità intera. Un piccolo gesto per dimostrare la nostra vicinanza e contribuire ad alimentare la positività necessaria per il recupero di quelle certezze. Siamo fiduciosi che tutti insieme supereremo questa criticità per ripartire con slancio e determinazione, riappropriandoci delle nostre vite. Con ottimismo» - conclude **Francesco Andriani**.

TESTATA: La Cucina Italiana

DATA DI PUBBLICAZIONE: 03-2020

TIRATURA: **200.000** media programmata

Testata italiana storica dedicata al food, punto di riferimento per gli amanti della cucina.

La Cucina Italiana mette in luce l'azione di solidarietà **SUD&NORD** di Felicia.

TESTATA: Greenretails.news

DATA DI PUBBLICAZIONE: 03-2020

Greenretails.news è un quotidiano online dedicato alle tematiche della sostenibilità nel retail. Un bell'articolo di Green Retail dedicato all'iniziativa solidale **SUD&NORD** di Felicia.

Coverage mix

affaritaliani.it

Il primo quotidiano digitale, dal 1996

PUGLIAITALIA

Lunedì, 23 marzo 2020 - 10:29:00

Lotta al Coronavirus: raccolta fondi e donazioni anche in e dalla Puglia

Si moltiplicano senza sosta le iniziative di solidarietà e recupero di risorse per la lotta al Covid-19 alle strutture ospedaliere, impegnate in prima linea.



#noicisiamo

Si moltiplicano senza sosta le iniziative di solidarietà e recupero di risorse per la lotta al Covid-19. Coronavirus e il sostegno alle strutture ospedaliere, impegnate in prima linea nei territori colpiti.

Dal colosso cinese Fosun International, il cui presidente Guo Guangchang ha chiesto attraverso l'YCEF che vengano donate forniture mediche fondamentali per i paesi d'oltremare che si stanno rapidamente aggravando, alla Fondazione Deloitte che sostiene la Protezione Civile italiana con una donazione di 500.000 €, è un salutare proliferare di iniziative benefiche, che senza dubbio rappresentano un aiuto non solo materiale in questo particolare e drammatico periodo di crisi.



Iniziativa che fanno bene al cuore e alla comunità, come quella di Felicia - brand di Andriani SpA azienda pugliese leader nell'innovation food - che sceglie di sostenere l'Ospedale Giovanni XXIII di Bergamo, rispondendo alla spontanea esigenza di contribuire al bene comune all'insegna dello slogan: "L'ottimismo non ha confini".

TESTATA: Affaritaliani.it

DATA DI PUBBLICAZIONE: 23-03-2020

AUDIENCE: 7.000.000 lettori

affaritaliani.it

Il primo quotidiano digitale, dal 1996

PUGLIAITALIA

Lunedì, 23 marzo 2020 - 10:17:00

Coronavirus, solidarietà dalla Puglia: Felicia-Andriani per Bergamo

"L'ottimismo non ha confini", per la lotta al Coronavirus vanno all'Ospedale 'Papa Giovanni XXIII' di Bergamo i 30.000 € di Felicia, brand di Andriani



In tempo di emergenza, come è noto, l'Italia mostra sempre un cuore grande ed una tempestiva capacità di reazione. Migliaia sono le iniziative di solidarietà e di sostegno alla comunità nell'era di emergenza da Covid19.



Anche Felicia, brand di Andriani, azienda pugliese di punta nell'innovation food specializzata nella produzione di pasta innovativa e naturalmente priva di glutine, ha deciso di dare il suo contributo per combattere l'emergenza imminente del sistema sanitario del Nord Italia, a testimonianza che "L'ottimismo non ha confini".

Dopo il messaggio di incoraggiamento (riportato di seguito *), lanciato al mondo dell'imprenditoria italiana da Michele Andriani, Presidente e A.D. di Andriani SpA, cui è seguita, la donazione di 30.000 Euro in favore degli Ospedali pubblici pugliesi, oltre ad attivazioni concrete di welfare aziendale a tutela e supporto dei dipendenti della grande famiglia Andriani, anche Felicia, con questa azione, risponde alla spontanea esigenza di contribuire al bene comune.



Felicia seleziona materie prime di alta qualità e prevalentemente bio, producendo uno dei più ampi assortimenti di pasta alternativa, gustosa, salutare e ricca di preziosi nutrienti che promuove il benessere ed alimenta l'ottimismo di chi la consuma.

"Oggi la nostra priorità è la salute nazionale - ha dichiarato Francesco Andriani, Vice Presidente & Chief Marketing Officer di Andriani SpA - siamo immensamente grati al Sistema Sanitario Italiano per l'impegno quotidiano profuso ed il nostro contributo viene indirizzato ad un'eccellenza che sta operando nel Nord Italia, l'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo, il cui personale medico lotta senza sosta da settimane per contrastare l'epidemia, in una difficile situazione di crescente emergenza".

Affaritaliani.it nel 2019 ha registrato un incremento di lettori del 32% attestandosi al secondo posto per incremento di utenti unici tra i giornali nativi digitali. Affaritaliani.it dedica due articoli all'iniziativa solidale SUD&NORD di Felicia.

touch point

IL CASO DI PASTA FELICIA

ANDRIANI, QUANDO LA RICETTA DELL'INNOVAZIONE ARRIVA IN CUCINA

di Andrea Crociani



FRANCESCO ANDRIANI

Vice Chairman & Chief Marketing Officer - Andriani SpA.

Pasta Felicia rappresenta un esempio riuscito di creatività applicata al business. Quali sono i punti di forza del brand? Felicia è un brand di Andriani SpA, azienda di punta nel settore dell'Innovation Food, che racconta innanzitutto il gusto di sperimentare in cucina come nella vita.

ANDRIANI

50+



Francesco Andriani

Per Andriani continua il trend positivo registrato negli ultimi anni, sia in Italia che all'estero. Stimiamo dunque di chiudere il 2019 con un incremento del fatturato del 15% e una quota export pari al 60%. La crescita è dovuta essenzialmente al nostro impegno nei confronti dell'innovazione a 360°, che ci permette di essere un'azienda sostenibile e di presentare una gamma di prodotti in linea con le più svariate esigenze dei consumatori moderni. Tra le ultime novità del nostro brand Felicia c'è Verdipiù, che associa legumi e verdure trasformando la pasta in un pasto completo, gustoso, facile e veloce da preparare, e che rappresenta una assoluta innovazione per il mercato rispondendo alla domanda in crescita di alimenti gustosi, sani, naturali e salva tempo. Proprio ad Anuga Verdipiù Lenticchie gialle e zucca bio si è aggiudicata il primo posto in classifica all'Italian Food Awards 2019 nella categoria Pasta, per noi un riconoscimento alla capacità di introdurre sul mercato prodotti sempre diversi, sani, sostenibili e in linea con le nuove esigenze dei consumatori. Particolarmente indicata per chi ricerca il benessere e predilige un'alimentazione varia e salutare, a base di ingredienti 100% naturali e biologici, Verdipiù garantisce un apporto di sostanze nutritive indispensabili per un buon equilibrio psico-fisico come proteine, potassio, fibre, vitamine e sali minerali quali ferro, fosforo, manganese e zinco.

PR & CONSUMI

Andriani - Pasta Felicia

L'intera produzione di pasta a marchio Felicia, brand di Andriani, presente a scaffale è totalmente biologica e gluten free. Felicia rappresenta un nuovo modo di mangiare la pasta, realizzata esclusivamente con materie prime bio e naturalmente senza glutine, quali il grano saraceno, il riso integrale, la quinoa, i legumi, e prodotta nel rispetto di elevati standard qualitativi, spiega Francesco Andriani, Cmo dell'azienda. "Il Dna di Felicia è biologico e green, tanto da essere diventato uno dei suoi tratti identitari e distintivi sul mercato. La nostra mission infatti è la promozione di uno stile di vita sano e naturale attraverso una sana alimentazione e un corretto stile di vita, in cui rientra anche l'attività fisica, che invita i consumatori a sposare il concetto di "positive life" attraverso nuova energia, forza e vitalità". Colorata e gustosa, Felicia è la pasta ideale per tutti coloro che scelgono di mangiare bene per vivere bene ed è particolarmente indicata per chi cerca un miglioramento del proprio benessere fisico, come gli sportivi, che prediligono le proteine vegetali della pasta di legumi, presenti ad esempio per ben il 26% all'interno dei sedani 100% lenticchie rosse bio Felicia e per il 23% nei fusilli di fagioli verdi Mung, una delle specialità Felicia più apprezzate per il suo gusto unico. Tra i punti di forza del marchio vi è la varietà di ricette e di formati disponibili, in grado di soddisfare le diverse esigenze dei mercati in cui opera. "Oggi Felicia rappresenta il più grande assortimento di pasta senza glutine e biologica disponibile sul mercato. Senza dimenticare l'elevato standard qualitativo, garantito da ben 11 certificazioni di prodotto e tre certificazioni aziendali".

VERDIPIU' FELICIA

L'innovazione è uno dei punti di forza dell'azienda, che lavora per poter offrire sempre nuovi prodotti dal gusto unico. Verdipiù Felicia è la nuova pasta a base di legumi e verdure che trasforma la pasta in un pasto completo. Oggi è disponibile nelle varianti Lenticchie rosse e barbabietola e Lenticchie gialle e zucca, ma per ottobre è già stato pianificato il lancio della Pasta d'Avena.

www.glutenfreefelicia.com



FOOD

Felicia, nuovo posizionamento per il gluten free

Consolidare il ruolo di 'pioniere' ed essere, tra i leader nelle paste alternative, un punto di riferimento per l'innovation food: Andriani si sta impegnando a 360° per rispettare quest'ambiziosa mission. Così Felicia - il brand di Andriani che firma la linea di pasta bio e senza glutine lanciata nel 2016 - in pochi anni ha raggiunto oltre 6 milioni di fatturato sui 55 milioni complessivi dell'azienda pugliese. "Continuiamo a restare fedeli - sottolinea Francesco Andriani, Cmo dell'azienda - a una strategia basata sulla coerenza nella produzione - dove da sempre Felicia sposa il biologico come metodo di coltivazione -, sull'innovazione, che non ci fa apparire come semplici follower, e sul continuo studio delle materie prime da trasformare. Oggi utilizziamo cereali, dal grano saraceno al riso integrale, e legumi: lenticchie, piselli, ceci e fagioli mung. Un caso di particolare successo, quest'ultimo, perché erano sconosciuti come materia prima".

Tra gli obiettivi futuri di Felicia, in pole position sono un aumento della distribuzione ponderata, attestata oggi intorno ai 55 punti, e il sostegno ai nuovi lanci: la linea di pasta Verdipiù con legumi e verdure, che al momento conta due referenze, e una gamma di pasta ai cereali che sarà arricchita dopo il debutto della referenza con avena previsto per ottobre 2019. In realtà, la sfida vera è un'altra, ed è dirompente: "Siamo sempre meno soddisfatti del category gluten free - nota Andriani -; vogliamo allargare il target di riferimento e proporre i nostri prodotti in altre aree dei punti vendita. Un primo segnale in questa direzione avverrà contestualmente al lancio della Pasta di avena, che sarà proposta in categorie più ampie e mainstream, applicando una strategia di cross selling dedicata. Un'azione che mira a lanciare un messaggio chiaro: è ora che il senza glutine esca dai suoi confini". L'estero, infine, contribuisce sempre in maniera importante al business Felicia: il 30% del fatturato deriva dall'export, soprattutto in Germania, Nord Europa, Russia e Usa.



Coverage mix

GDOWEEK

RETAIL & INDUSTRIA

Nella pasta secca più spazio alle versioni healthy



1,1 mld €
il giro d'affari
realizzato in qda

74%
l'incidenza pasta
secca di semola

12,5%
l'incidenza
pasta all'uovo

3,1%
l'incidenza paste
gluten free

40%
l'incidenza
promozionale

IL REPARTO PUNTA A DIVENTARE DESTINATION PER TARGET ESTREMAMENTE MIRATI

DONNA MODERNA

PASTA BIO E GLUTEN FREE
IL MIX DI LENTICCHIE E ZUCCA

L'accoppiata di legumi e verdure, gli ingredienti biologici, al 100 per cento naturali di un'azienda completamente sostenibile sono gli elementi che rendono la pasta della linea Verdepiù di Felicia un alimento completo, sano e gustoso. I sedani rigati con lenticchie gialle e zucca e le caserecce preparate con lenticchie rosse e barbabietola rossa assicurano il giusto apporto di sostanze nutritive: proteine, potassio, fibre, vitamine e sali minerali. Non hanno bisogno di condimenti ricchi perché sono naturalmente saporite: le ho assaggiate con un pesto firmato dalla blogger *a gipsy in the kitchen* e preparato con 100 g di foglie di menta, il succo di 2 limoni, 2 spicchi d'aglio, 15 g di mandorle, 100 g di feta, sale e 200 ml di olio extravergine d'oliva. Deliziose.



LA CUCINA ITALIANA



Più pasta per tutti

Felicia propone 37 formati di pasta naturalmente gluten free adatti a ogni tipo di condimento e di commensale, senza sacrificare gusto e cottura al dente. C'è alle lenticchie, ai piselli, al mais, al riso e la nuova linea con **avena, bio e vegana**, in tre tipi: caserecce, penne e mezzi rigatoni. glutenfreefelicia.com

56

6.14 creative licensing

FELICIA • KEY MEDIA MIX

Coverage mix

Mixer PLANET

host

Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition
October 18 - 22, 2019 Fieramilano

PRODOTTI • APPROFONDIMENTI • EVENTI • NIGHTLIFE • VIDEO • ARCHIVIO RIVISTE • PUBBLICITÀ

Da TUTTOFOOD la tavola di domani
Mag 1, 2019



Anche quest'anno sono moltissime le aziende che hanno scelto **TUTTOFOOD** - a Fieramilano fino a giovedì 9 maggio - per presentare le loro novità più interessanti: ecco alcune delle proposte più originali e innovative viste negli stand nei primi due giorni di manifestazione.

Felicia, che fibra di pasta! - Il fortunato brand di pasta "alternative" creato da **Andriani** lancia alla kermesse milanese la nuova linea all'avanguardia, cereale dalle molteplici proprietà: è ricca di betaglucano, fibra efficace contro il colesterolo, oltre che di vitamine del gruppo B, acido pantotamico, enzimi, minerali (calcio e fosforo) e oligoelementi.
www.glutenfreefelicia.com

Uno "shotino" che fa bene alla salute - Non pensate al classico bicchierino alcolico: lo shot diventa salutista con **MelaMadreShot** di **Gruppo De Nigris**. Bevanda a base di aceto di mele bio arricchita e resa gustosa da combinazioni superfood come miele e zenzero, miele e mirtilli rossi, miele e curcuma. Per un'ricerca sempre pronta, si porta in giro in una comoda confezione "spremiabile" da 30 ml.
www.denigris1889.com

SCRIVITI ALLA NEWSLETTER

SPETTACOLARE CHIACCIATO

Stiglia gli ultimi numeri

GOOD MOOD

Guida a TUTTOFOOD 2019: GLI ESPOSITORI E GLI EVENTI

GUIDA A TUTTOFOOD 2019: GLI ESPOSITORI E GLI EVENTI SEGNALARE

Articolo di *Stefano Pizzini*

2.900 brand provenienti da 43 paesi, è la "forza" di **Tuttofood**, **Milano World Food Exhibition**, in programma nel quartiere fieristico di Rho, dal 6 al 9 maggio. Una manifestazione che si conferma sempre più hub internazionale del sistema agroalimentare e del cibo di qualità, in grado di creare sinergie e accorciare le distanze tra i Paesi del mondo. Racchiudere, ovviamente, sempre di più il meglio del saper far italiano e metterlo a contatto con top buyer, favorendo al contempo anche la presenza di Paesi stranieri e imprese verso il mercato italiano.

Insomma, un appuntamento da non perdere. E, noi, segnaliamo qualche visita, incontri da seguire, show cooking che sarebbe preferibile non perdere. Tutto in rigoroso ordine alfabetico.

PHOTO CREDITS

INCHIESTA: STANCA STABILE SEMPRE DA RHO

WEB: www.10174.it, www.10174.it

INCHIESTA: STANCA STABILE SEMPRE DA RHO

WEB: www.10174.it, www.10174.it

ANDRIANI SPA. ANDRIANI/FELICIA PRESS BOOK APRILE 2019 - MAGGIO 2020 57

Coverage mix



★ Pasta con avena Felicia

La capacità di sperimentare, tipica di Felicia (brand dell'azienda Andriani), ben si esprime attraverso la nuovissima linea di **Pasta d'Avena**, dal sapore alternativo e delicato al punto da essere adatto anche per chi desidera gustare un piatto di pasta a colazione. La cottura sempre al dente e il sapore unico e delicato dell'avena regalano infatti al palato un'esperienza di gusto piacevole e di qualità. La Pasta con Avena Felicia è disponibile da settembre in tre diversi formati, Caserecce, Mezzi Rigatoni e Penne. Consentirà molteplici abbinamenti in cucina, dal dolce al salato, da godere in qualunque momento della giornata.

Pasta innovativa per un pasto completo

Felicia, brand di Andriani, azienda di punta nel settore dell'Innovation food e specializzata nella produzione di pasta senza glutine e biologica, lancia Verdipiù, un piatto nutriente a base di legumi e verdure.

Questa linea, vegan e naturalmente gluten free dal gusto vero e autentico di verdure fresche, è buona, facile e veloce da preparare (bastano 5 minuti) e dalle molteplici proprietà nutrizionali, grazie ad ingredienti 100% naturali, semplici e biologici, caratteristiche in linea con le nuove tendenze dei consumi e la domanda in crescita di alimenti sani, buoni e naturali, rispettosi di benessere e sostenibilità, come emerso dal sondaggio a cura di Coop Nomisma di fine 2018 e dalle previsioni sui consumi del Rapporto Coop 2018, che ritraggono una popolazione orienta-

TECNICA MOLITORIA



Sedani rigati con lenticchie gialle e zucca bio Verdipiù Felicia



CUCINA

NATURALMENTE GLUTEN FREE

La nuova Pasta con Avena di Felicia è disponibile nei formati Caserecce, Mezzi rigatoni e Penne. Biologica, vegan, nutriente e perfetta anche per coloro che seguono un'alimentazione priva di glutine.

Felicia, www.glutenfreefelicia.com

RETAIL & INDUSTRIA



★ Verdipiù Felicia è rivoluzione nella pasta

Verdipiù è la nuova specialità di Felicia, brand di Andriani, che rivoluziona il concetto di pasta e la trasforma in un pasto completo. Novità assoluta presente da aprile sul mercato italiano. Verdipiù abbinata le proprietà benefiche di legumi e verdure ed è un concentrato di benessere che garantisce un corretto apporto di sostanze nutritive indispensabili per un buon equilibrio psico-fisico: proteine, fibre, vitamine e sali minerali quali ferro, fosforo, manganese e zinco. Viene proposta in due differenti ricette: sedani rigati con lenticchie gialle e zucca gialla bio e caserecce con zucca e barbabietola rossa bio. Verdipiù mantiene il sapore delle verdure fresche ed è pronta in 5 minuti. Biologica, vegana e naturalmente gluten free. Verdipiù è la soluzione per preparare velocemente un pasto ricco ed equilibrato. Si utilizza in qualsiasi abbinamento del bene (che, bambini e per tutti coloro che prediligono un'alimentazione sana e alla stessa tempo gustosa).

★ A scaffale un Gragnese Extra extralarge

Lo Spaghettoni Gragnese Extra XXL - Pasta di Gragnano Igp ha fatto il suo ingresso sul mercato a partire dal 2019. Con i suoi 2,5 mm di diametro, Gragnolo ha creato lo spaghetti più spesso di sempre, capace di cuocersi in modo uniforme per regalare un'esperienza di gusto nuova ed ancora più intensa grazie alla sua speciale morfologia. È venduto nel formato formato da 500 g.

Coverage mix



BIOFACH 2020

Willkommen Welcome

VIVANESS 2020

Biofach in chiaroscuro

Si è chiusa la 21esima edizione del salone internazionale del biologico. Un appuntamento quest'anno sottotono. Che si conferma, però, punto di riferimento per il settore.

Camminando fra i padiglioni del centro espositivo di Norimberga, si fa la sensazione che l'edizione 2020 di Biofach, il salone internazionale del bio-gusto, sia sotto tono. I corridoi sono meno affollati rispetto agli anni precedenti. E, inevitabilmente, i pochi stand chiusi sono deserti. C'è un però: sono presenti tutte le più importanti realtà del settore biologico a livello internazionale. Che confermano la qualità dei visitatori e dei buyer presenti. Non manca qualche giovane curioso a guardarsi attorno.

I numeri di chiusura della 21esima edizione della manifestazione, che si è svolta dal 12 al 15 febbraio, confermano le sensazioni. Oltre 47mila persone hanno visitato Biofach 2020, con 47mila buyer da 136 Paesi diversi: l'85% in meno rispetto all'edizione 2019. Mentre 3.792 aziende da 110 Paesi hanno esposto le proprie novità su un'area di 57.000 metri quadrati, con due padiglioni aggiunti rispetto alla scorsa edizione.

Che abbia inciso sui numeri il Coronavirus? Difficile fare valutazioni precise. Indebitamento il contenzioso italiano era sicuramente rappresentato, tanto in termini di visitatori che di espositori. I qualche potenziale acquirente ha rinunciato alla visita per timore di essere contagiato. Potrebbe però aver influito anche un rallentamento nella crescita del biologico: dopo il boom degli scorsi anni, infatti, il mercato sta attraversando una fase di stabilizzazione. In seguito all'ingresso di numerose nuove aziende nel settore, infatti, sta avvenendo una naturale selezione degli attori in gioco.

I consumatori, però, dimostrano vivo interesse per il prodotto biologico. Da una parte, per la crescente consapevolezza in tema di alimentazione e salute: il biologico, unito ad altre caratteristiche – come il gluten free, l'integrale o il senza lattosio – viene percepito come sinonimo di prodotto sano e di qualità. Dall'altra, in conseguenza all'ondata ambientalista degli ultimi mesi, che ha portato i consumatori ad avere maggiore sensibilità rispetto all'impatto ambientale dei prodotti, con particolare attenzione anche alla filiera corta e al concetto di economia circolare. La tendenza green ha investito anche il packaging. Non è un caso che "riciclabile" e "sostenibile" siano aggettivi ricorrenti sulle bocche degli espositori italiani, che si dimostrano sempre più attenti al conferimento dei prodotti. Tanto che più di un'azienda ha esposto in fiera non tanto nuove referenze, quanto packaging innovativi e sostenibili.

Fortissima la presenza ticinese. L'Italia è il terzo Paese per numero di espositori dopo Austria e Germania, con oltre 500 aziende rappresentate. Gli operatori italiani si dicono soddisfatti di questa edizione di Biofach che, ancora una volta, ha consentito alle aziende del Bel Paese di stringere e consolidare importanti relazioni commerciali, oltre a conoscere nuovi contatti. A dimostrazione che il biologico italiano piace. E che è fortemente apprezzato anche all'estero, dove la cultura del bio è più diffusa rispetto all'Italia, un Paese che si congeda la festa dei propri prodotti tradizionali con il metodo di produzione biologico.

Incominci, una fiera poco affollata, ma che si conferma punto di riferimento per il settore. Tanto che quasi il 95% degli espositori di quest'anno hanno già fatto richiesta per l'edizione 2021. L'appuntamento è a Norimberga dal 17 al 20 febbraio. Nelle prossime pagine, le voci dei protagonisti dell'edizione 2020.



GDOWEEK

ANDRIANI: PIÙ CHE UNA PASTA, UN PASTO



Appretti nutrizionali completi in Verdipiù

Felicia, brand di Andriani, azienda specializzata nella produzione di pasta senza glutine e biologica, lancia Verdipiù, un nuovo modo di mangiare i legumi e le verdure. Sono due le ricette disponibili: sedani rigati con lenticchie gialle e zucca bio e caserecce di lenticchie rosse e barbabietola rossa bio. L'accostamento di legumi e verdure rende Verdipiù un alimento completo che garantisce un corretto apporto di sostanze nutritive indispensabili per un buon equilibrio psico-fisico: proteine, potassio, fibre, vitamine e sali minerali quali ferro, fosforo, manganese e zinco. Le alte percentuali di zucca e di barbabietola conferiscono a Verdipiù tutto il sapore delle verdure fresche, tanto che questa pasta è buona tal quale, da gustare anche sola con olio extra vergine d'oliva e parmigiano. L'azienda ha lanciato il claim: "Più che una pasta, un pasto", per sottolineare l'apporto nutrizionale completo della nuova pasta.

Post. 5 stand P22 R25



Coverage mix



Innovation food. Felicia, brand Andriani, conferma la presenza a Biofach 2020

Verdepiù e pasta con Avena tra i prodotti più innovativi



Felicia, brand di **Andriani**, azienda di punta nell'innovation food e specializzata nella produzione di pasta innovativa e naturalmente priva di glutine, conferma la sua presenza a Biofach 2020 (Pad.4, stand 4-207/D), salone leader globale degli alimenti biologici, in calendario dal 12 al 15 febbraio, che riunisce oltre 50.000 visitatori professionali e si conferma il luogo ideale per mettere in contatto brand e buyers a livello internazionale. **Felicia** seleziona materie prime di alta qualità e prevalentemente bio, producendo uno dei più ampi assortimenti di pasta innovativa, gustosa, salutare e ricca di preziosi nutrienti. La produzione avviene in Italia in

uno stabilimento 100% allergen free, rispettando criteri di qualità e sicurezza alimentare con ben 10 certificazioni di prodotto nazionali ed internazionali.

A Biofach l'attenzione sarà focalizzata su due delle più innovative proposte dell'azienda: Verdipiù e Pasta con Avena.

I legumi insieme alle verdure cambiano forma, diventando pasto completo, biologico e naturalmente gluten free: Verdipiù, infatti, è un alimento ricco che garantisce un corretto apporto di sostanze nutritive indispensabili per un buon equilibrio psico-fisico: proteine per il mantenimento della massa muscolare; potassio; fibre, vitamine e sali minerali quali ferro, fosforo, manganese e zinco. Disponibile in due varianti, nei formati Sedani rigati con lenticchie gialle e zucca bio e Casereccio di lenticchie rosse e barbabietola rossa bio, è pronta in 5 minuti e rappresenta una soluzione pratica per preparare velocemente un piatto ricco ed equilibrato, adatto anche agli sportivi e ai bambini che solitamente non amano consumare le verdure e i legumi tali quali. Le alte percentuali di zucca e di barbabietola conferiscono tutto il gusto delle verdure fresche, tanto che questa pasta è buona così come è, da gustare anche solo con olio extra vergine d'oliva e parmigiano.



Felicia, brand di Andriani, azienda di punta nell'Innovation food e specializzata nella produzione di pasta innovativa e naturalmente priva di glutine, conferma la sua presenza a Biofach 2020 (Pad.4, stand 4-207/D), salone leader globale degli alimenti



In tempo di emergenza, come è noto, l'Italia mostra sempre un cuore grande ed una tempestiva capacità di reazione. Migliaia sono le iniziative di solidarietà e di sostegno alla comunità nell'era di emergenza da Covid19. Anche Felicia, brand di Andriani, azienda pugliese di punta nell'Innovation food specializzata nella produzione di pasta innovativa e naturalmente priva di glutine, desidera dare il suo contributo per combattere



Gravina in Puglia (Ba) – Non si arrestano le iniziative di Felicia, brand di Andriani, a sostegno dell'attuale situazione di emergenza. Dopo la donazione di 50mila euro in favore degli Ospedali pubblici pugliesi e alle attivazioni concrete di welfare aziendale a tutela e supporto dei dipendenti (messe in atto settimana scorsa), l'azienda pugliese dona 30mila euro all'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo. Grazie a questa nuova iniziativa, l'azienda dà un contributo concreto per far fronte anche all'emergenza impellente del sistema sanitario del Nord Italia, a dimostrazione di una solidarietà spontanea che accomuna la Nazione intera.



Coronavirus, solidarietà dalla Puglia: Felicia-Andriani per Bergamo

"L'ottimismo non ha confini", per la lotta al Coronavirus vanno all'Ospedale 'Papa Giovanni XXIII' di Bergamo i 30.000 € di Felicia, brand di Andriani

Felicia dona 30mila euro all'ospedale di Bergamo

Francesco Andriani: "Oggi la nostra priorità è la salute nazionale"



Si moltiplicano le iniziative di solidarietà e di sostegno alla comunità nell'era di emergenza da Covid19. Anche Felicia, brand di Andriani, azienda pugliese di punta nell'innovazione food specializzata nella produzione di pasta innovativa e naturalmente priva di glutine, dà il suo contributo per combattere l'emergenza imponente del sistema sanitario del Nord Italia, con una donazione di 30mila euro per l'ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo.

L'azienda aveva già fatto una donazione di 50.000 Euro in favore degli Ospedali pubblici pugliesi oltre ad attivazioni concrete di welfare aziendale a tutela e supporto dei dipendenti.

Ora, tramite Felicia, la solidarietà si rivolge a una delle aree più critiche dell'epidemia.

"Oggi la nostra priorità è la salute nazionale – chiosa **Francesco Andriani**, Vice Presidente & Chief Marketing Officer di Andriani – siamo immensamente grati al sistema sanitario italiano per l'impegno quotidiano profuso ed il nostro contributo viene indirizzato ad un'eccellenza che sta operando nel Nord Italia, l'ospedale Paga Giorgio XXIII di Bergamo il cui personale medico lotta senza sosta da settimane per contrastare l'epidemia, in una difficile situazione di crescente emergenza".

In questi giorni difficili, tutti ci rendiamo conto di non poter più contare su quelle certezze che fino a ieri davamo per scontate, nella nostra quotidianità. Il nostro pensiero più affettuoso e solidale va al personale sanitario, straordinario esempio di coraggio e perseveranza, alle sue famiglie e alla comunità intera. Un piccolo gesto per dimostrare la nostra vicinanza e contribuire ad alimentare la positività necessaria per il recupero di quelle certezze. Siamo fiduciosi che tutti insieme supereremo questa crisi per ripartire con slancio e determinazione, riappropriandoci delle nostre vite. Con ottimismo", conclude Francesco Andriani.

6.14 Creative Licensing è partner strategico e creativo di Felicia per la realizzazione del progetto #SUDANORD che mira a promuovere e comunicare azioni concrete volte a rinnovare benessere, serenità e pensieri positivi.

Coverage mix

SOLIDARIETÀ IN ERA COVID

ANSA Speciali

ANSA.it · Aziende ed Emergenza Covid19 · Coronavirus: Felicia supporta Bergamo

SPECIALE

AZIENDE ED EMERGENZA COVID19

PRIMOPIANO

TUTTE LE NOTIZIE

Coronavirus: Felicia supporta Bergamo

L'azienda pugliese ha lanciato il progetto #SUD&NORD

Redazione ANSA - ROMA - 10 Aprile 2020 - 16:25

(ANSA) - ROMA, 10 APR - 30mila euro da Felicia, brand di Andriani, all'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo come contributo per far fronte all'emergenza Covid-19.

L'azienda pugliese spiega in un comunicato che il contributo di 30.000 euro stanziato per supportare l'ospedale di Bergamo, "risponde alla spontanea esigenza di contribuire al bene comune ed è sinonimo di una solidarietà che unisce la Nazione intera".

L'azienda fa sapere inoltre di aver donato 50.000 Euro agli ospedali pubblici pugliesi. "In tema welfare, inoltre, - si legge in un comunicato - Andriani SpA ha scelto di esprimere la propria riconoscenza ai colleghi che quotidianamente si recano in azienda per assicurare la continuità della produzione, attività essenziale per la comunità, erogando loro un premio pari a 300 Euro, di cui 200 Euro netti in busta paga e 100 Euro quale contributo per il servizio Spesa in Azienda, grazie al quale le persone possono ordinare e ritirare quotidianamente i propri acquisti alimentari direttamente in azienda".

Iniziativa che va ad aggiungersi alle altre di tutela e supporto dei dipendenti dall'inizio dell'emergenza ad oggi, tra cui la stipula di uno speciale pacchetto di garanzie e servizi assicurativi a titolo di benefit e l'attivazione dell'ulteriore servizio di Consegna Farmaci in Azienda. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Archiviato in Macroeconomia · Assicurazioni · Felicia Coronavirus · Giovanni XXIII di Bergamo Andriani SpA

Il primo quotidiano sulla GDO

 **DISTRIBUZIONE MODERNA**

Felicia sostiene l'ospedale di Bergamo

"Oggi la nostra priorità è la salute nazionale - chiosa Francesco Andriani, Vice Presidente & Chief Marketing Officer di Andriani SpA - siamo immensamente grati al sistema sanitario italiano per l'impegno quotidiano profuso ed il nostro contributo viene indirizzato ad un'eccellenza che sta operando nel Nord Italia, l'ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo il cui personale medico lotta senza sosta da settimane per contrastare l'epidemia, in una difficile situazione di crescente emergenza."

Il contributo di 30.000 Euro che l'azienda di Gravina in Puglia stanza per dimostrare la sua vicinanza all'ospedale di Bergamo è sinonimo di una solidarietà spontanea che accomuna la Nazione intera: l'ottimismo di Felicia, dunque, non ha confini!

6.14 Creative Licensing è partner strategico e creativo di Felicia per la realizzazione del progetto #SUD&NORD che mira a promuovere e comunicare azioni concrete volte a rinnovare benessere, serenità e pensieri positivi.

"In questi giorni difficili, tutti ci rendiamo conto di non poter più contare su quelle certezze che fino a ieri davamo per scontate, nella nostra quotidianità. Il nostro pensiero più affettuoso e solidale va al personale sanitario, straordinario esempio di coraggio e perseveranza, alle sue famiglie e alla comunità intera. Un piccolo gesto per dimostrare la nostra vicinanza e contribuire ad alimentare la positività necessaria per il recupero di quelle certezze. Siamo fiduciosi che tutti insieme supereremo questa criticità per ripartire con slancio e determinazione, riappropriandoci delle nostre vite. Con ottimismo" - conclude Francesco Andriani.

Coverage mix

SOLIDARIETÀ IN ERA COVID



AMBIENTE & TURISMO

CULTURA & SOCIETÀ

Per felicia l'ottimismo non ha confini

DIRETTI & LAVORO

21 MARZO 2020

Sono destinati all'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo i 30.000 Euro che Felicia, brand di Andriani, azienda pugliese leader nell'innovation food, ha stanziato per supportare l'emergenza Coronavirus.

#SUD&NORD

GRAVINA IN PUGLIA - In tempo di emergenza, come è noto, l'Italia mostra sempre un cuore grande ed una tempestiva capacità di reazione. Migliaia sono le iniziative di solidarietà e di sostegno alla comunità nell'era di emergenza da Covid19. Anche **Felicia, brand di Andriani, azienda pugliese di punta nell'innovation food** specializzata nella produzione di pasta innovativa e naturalmente priva di glutine, **desidera dare il suo contributo per combattere l'emergenza impellente del sistema sanitario del Nord Italia, a testimonianza che l'ottimismo non ha confini.**

Dopo il messaggio di incoraggiamento lanciato al mondo dell'imprenditoria italiana a fine febbraio da **Michele Andriani**, Presidente e A.D. di Andriani SpA, cui è seguita, settimana scorsa, la donazione di 50.000 Euro in favore degli Ospedali pubblici pugliesi oltre ad attivazioni concrete di welfare aziendale a tutela e supporto dei dipendenti della grande famiglia Andriani, anche **Felicia**, con questa azione, risponde alla spontanea esigenza di **contribuire al bene comune.**

Felicia seleziona materie prime di alta qualità e prevalentemente bio, producendo uno dei più ampi assortimenti di pasta alternativa, gustosa, salutare e ricca di preziosi nutrienti che promuove il benessere ed alimenta l'ottimismo di chi la consuma.

"Oggi la nostra priorità è la salute nazionale - chiosa **Francesco Andriani**, Vice Presidente & Chief Marketing Officer di Andriani SpA - siamo immensamente grati al sistema sanitario italiano per l'impegno quotidiano profuso ed il nostro contributo viene indirizzato ad un'eccellenza che sta operando nel Nord Italia, l'ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo il cui personale medico lotta senza sosta da settimane per contrastare l'epidemia, in una difficile situazione di crescente emergenza."

Il contributo di 30.000 Euro che l'azienda di Gravina in Puglia stanza per dimostrare la sua vicinanza all'ospedale di Bergamo è sinonimo di una solidarietà spontanea che accomuna la Nazione intera: **l'ottimismo di Felicia, dunque, non ha confini!**

6.14 Creative Licensing è partner strategico e creativo di **Felicia** per la realizzazione del progetto **#SUD&NORD** che mira a promuovere e comunicare azioni concrete volte a rinnovare benessere, serenità e pensieri positivi.

"In questi giorni difficili, tutti ci rendiamo conto di non poter più contare su quelle certezze che fino a ieri davamo per scontate, nella nostra quotidianità. Il nostro pensiero più affettuoso e solidale va al personale sanitario, straordinario esempio di coraggio e perseveranza, alle sue famiglie e alla comunità intera. Un piccolo gesto per dimostrare la nostra vicinanza e contribuire ad alimentare la positività necessaria per il recupero di quelle certezze. Siamo fiduciosi che tutti insieme supereremo questa criticità per ripartire con slancio e determinazione, riappropriandoci delle nostre vite. Con ottimismo" - conclude **Francesco Andriani**.

62

6.14 creative licensing

ANDRIANI SPA. ANDRIANI/FELICIA PRESS BOOK APRILE 2019 - MAGGIO 2020

63

Coverage mix

Nel mese di aprile, in parallelo alla campagna promo Esselunga, la Pasta con AVENA è protagonista di diversi articoli.

NUOVO CUCINA

L'idea in più

ALTERNATIVA
Chi è alla ricerca di un gusto nuovo può provare la pasta d'avena: bio e delicata, rimane al dente.

➡ **Penne avena, Felicia, € 2,90 (340 g).**



GDOWEEK

Gluten free alla prova di maturità

BUONE ALTERNATIVE



TECNICA MOLITORIA

Caratterizzazione tecnologica e nutrizionale di pasta senza glutine nel mercato italiano

FEDERICA MORRILLI¹ - FEDERICA BOUQUET² - ELEONORA CARRI³ - ENRICO FEDERICI⁴ - ELENA VITTADINI⁵ - NICOLETTA PELLICANI⁶

¹Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma
²Parco Ricerche della Scienza d'Italia - KUEN Parma - Italia
³Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Parma
⁴Parco Area delle Scienze (ISIR) - KUEN Parma - Italia
⁵Department of Food Science, University of Parma, Italy
⁶Parco Area delle Scienze (ISIR) - KUEN Parma - Italia

GDOWEEK

L'industria della pasta ora asseconda le rotazioni

le in formato di pasta, buona al palato, e dal gusto inaspettato. È un'opzione biologica, vegan, fonte di fibre, nutriente e naturalmente gluten free, al punto da essere indicato anche per chi desidera gustare un piatto di pasta fuori dai pasticcini. La sua versatilità consente molteplici abbinamenti in cucina: ottima da consumare sia tiepida che fredda, si sposa con il dolce come con il salato e si può gustare in qualunque momento della giornata e in totale libertà. **Avena di Felicia** è disponibile nei formati **Caserecce, Mezzi rigatoni e Penne**.



DIPIU' CUCINA

felicia penne AVENA

Fonte di fibre, biologica, vegan, nutriente e naturalmente gluten free, la Pasta con Avena FELICIA garantisce una cottura sempre al dente e ha un sapore unico e delicato.

Mila Skyr Mix comprende quattro fantastiche combinazioni di muesli di cereali e frutta da mixare ad altrettanti gusti Skyr. In foto Mila Skyr alla banana + pops integrali di miele e bacche rosse.

Coverage mix

PR & CONSUMI

SPECIALE PASTA CON FARINE ALTERNATIVE

Andriani - Felicia
www.glutenfreefelicia.com

Felicia è un brand di Andriani, azienda leader dell'Innovation Food, specializzata nella produzione di pasta a base di materie prime di alta qualità e naturalmente gluten free, realizzata in Italia in uno stabilimento 100% allergen free. Felicia vanta uno dei più ampi assortimenti di pasta a base di farine alternative prevalentemente bio tra cui, ad esempio, lenticchie, ceci, piselli, fagioli verdi, miglio, riso, grano saraceno e avena. Tra le linee principali citiamo: Cereali, Legumi e Verdipiù. La linea Cereali offre pasta 100% farina di grano saraceno bio e pasta con avena bio. La linea Legumi propone la pasta 100% farina di lenticchie rosse bio, la pasta 100% farina di lenticchie gialle bio, la pasta 100% farina di piselli verdi bio, la pasta 100% farina di fagioli verdi bio e la pasta 100% farina di ceci bio. La linea Verdipiù, specialità di legumi e verdure bio, vegan e naturalmente gluten free, è un prodotto innovativo che rivoluziona il concetto di pasta, trasformandola in un pasto completo e nutriente, è fonte di fibre, vitamine e sali minerali quali ferro, fosforo, manganese e zinco. Disponibile in due varianti, nei formati sedani rigati con lenticchie gialle zucca bio e caserecce di lenticchie rosse e barbabietola rossa bio, Verdipiù è pronta in cinque minuti e rappresenta una soluzione pratica per preparare velocemente un piatto ricco ed equilibrato. Tra gli ultimi lanci sul mercato segnaliamo, infine, la pasta con Avena Felicia, biologica, vegan, nutriente e gluten free. Da dove nasce l'esigenza di una proposta così ricca e realizzata con farine speciali? "Alla base dell'impegno di Andriani vi è la volontà di offrire un prodotto innovativo, naturale, gustoso, naturalmente gluten free, sano ed equilibrato, realizzato con farine alternative e adatto non solo agli intolleranti o sensibili al glutine ma anche a chi segue una dieta vegana, agli sportivi e a tutti coloro che ambiscono a uno stile di vita sano ed equilibrato e sono curiosi di variare la propria alimentazione", fanno sapere dall'azienda. "Uno dei nostri punti di forza è la crescente curiosità e, di conseguenza, domanda da parte di un consumatore sempre più attento ed esigente nel selezionare per la propria tavola cibi sani e naturali e disponibile a scoprire nuovi alimenti. La nostra è una proposta innovativa che mette insieme gusto, apporto nutrizionale, resa in cottura e al palato del tutto simili alla tradizionale pasta di grano, ma con maggiori vantaggi in termini di benessere".

Pasta con Avena
La pasta con Avena Felicia, biologica, vegan, nutriente e naturalmente gluten free, garantisce una cottura sempre al dente e ha un sapore unico e delicato al punto da essere indicato anche per chi desidera gustare un piatto di pasta fuori dai pasticcini. Disponibile nei formati Caserecce, Mezzi rigatoni e Penne, è buona anche fredda e consente molteplici abbinamenti in cucina, dal dolce al salato, da gustare in qualunque momento della giornata.



FOOD

PRIMO PIATTO

ANDRIANI
Felicia • Tortiglioni di grano saraceno

Data di lancio: 01/01/18

Una pasta particolarmente indicata per chi ama i sapori antichi di una volta. Biologica e naturalmente priva di glutine (100% grano saraceno), i Tortiglioni di Grano Saraceno di Felicia sono fonte di fibre e ad alto contenuto di magnesio. Confezionati in un nuovo packaging dal forte impatto a scaffale.



FOOD

ANDRIANI
Felicia • Penne di riso integrale

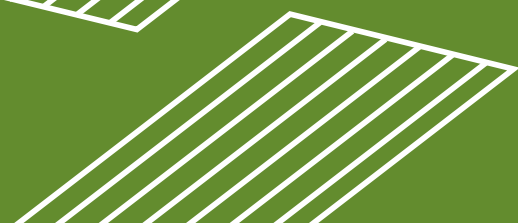
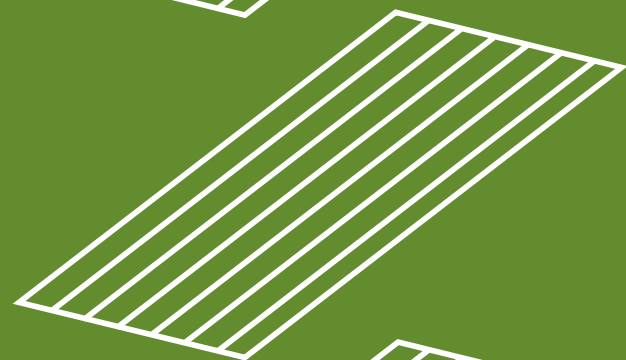
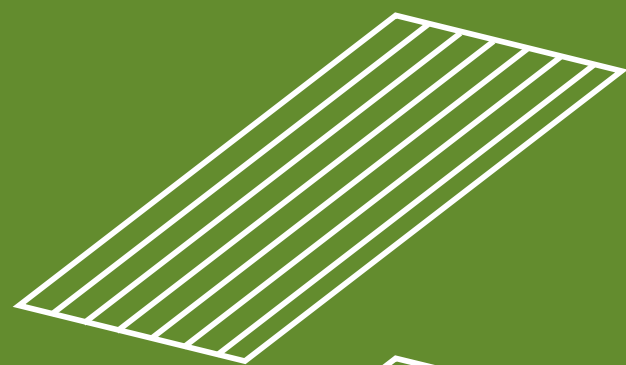
Data di lancio: 01/01/18

Una pasta 100% di farina di riso integrale, bio e naturalmente priva di glutine: sono le Penne di Riso Integrale di Felicia, particolarmente digeribili e dal gusto delicato che si sposa perfettamente con condimenti semplici e con i sughi più elaborati. Un piatto di queste penne garantisce un buon apporto di fibre e di sali minerali.



FELICIA/ANDRIANI

PUBLIREDAZIONALI E ADV



LA CUCINA ITALIANA PER FELICIA



PER STAR BENE BASTANO 5 MINUTI

TRASFORMATE IL VOSTRO PIATTO DI PASTA IN UN PRANZO SANO E MOLTO GUSTOSO

SEDANI RIGATI CON CARDI E FUNGHI

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 200 g Sedani Verdipiù Lenticchie e Zucca
- 200 g cardì mondati
- 250 g funghi
- olio extravergine di oliva
- aglio - sale

Preparazione: Lessate i cardì, scolateli e conditeli con un filo di olio. Mondate e tagliate i funghi a striscina. Trifolate con olio, aglio e 1 foglia di alloro. Cuorete i Sedani Verdipiù Lenticchie e Zucca in abbondante acqua salata. Scolate e saltate la pasta in padella con i funghi trifolati. Disponete uno strato di cardì nel piatto di portata e adagiatevi la pasta condita. Completate con un filo di olio.

WWW.GLUTENFREEFELICIA.COM

FELICIA presenta i suoi prodotti più innovativi: VERDIPIÙ e PASTA CON AVENA

Il brand Felicia, nato dall'expertise di Andriani Spa - specialista nella produzione di pasta naturalmente gluten free presente in oltre 30 Paesi nel mondo e leader nell'innovation food - presenta a Biofach i due prodotti più innovativi del suo ampio assortimento:

- Verdipiù.** Biologico e gluten free nelle varianti lenticchie gialle e zucca e lenticchie rosse e barbabietola è la pasta ideale anche per sportivi e bambini: gustosa, equilibrata e dal corretto apporto nutritivo grazie a proteine, potassio, fibre, vitamine e sali minerali. Un vero pasto completo.
- Pasta con Avena Felicia.** Biologica, vegan, nutriente, gluten free, ricca di fibre e in tre formati, è ottima da gustare in ogni momento, garantisce una cottura al dente e con il suo sapore unico si presta a molteplici abbinamenti.

www.andrianispa.com - www.glutenfreefelicia.com - Hall 4 Stand 4-207/D



ANDRIANI

TRASFORMA LA PASTA IN UN CONCENTRATO DI BENESSERE

L'azienda, con sede a Gravina in Puglia, è specializzata dal 2004 nella produzione di pasta senza glutine realizzata con materie prime accuratamente selezionate.

UN'OCCASIONE DI SCAMBIO RELAZIONALE

«Questa – dichiara il cmo Francesco Andriani – è la terza edizione di Tutto-Food a cui partecipiamo. È un punto di riferimento del mercato e, dal nostro punto di vista, una delle migliori occasioni per presentare i nostri prodotti innovativi e per creare nuove sinergie con buyer nazionali e internazionali. Si tratta indubbiamente di una delle più importanti manifestazioni italiane dedicate al Food&Beverage, un appuntamento fondamentale per il business e, soprattutto, il miglior palcoscenico internazionale per l'eccellenza italiana del mondo agro-alimentare. Per noi, il salone rappresenta anche un'opportunità di scambio relazionale e di condivisione di storie e successi personali e professionali».

DALLA PASTA AL PASTO COMPLETO

Quest'anno l'azienda sarà presente con una novità assoluta per il mercato italiano: Verdipiù, l'originale ricetta della linea Felicia che trasforma la pasta in un pasto completo. «A base di legumi e verdure – puntualizza Andriani – Verdipiù è frutto di ricerche e studi che ci hanno permesso di realizzare un prodotto di cui andiamo molto fieri. Buono, facile e veloce da preparare, dalle molteplici proprietà nutrizionali, Verdipiù è un pasto completo, un vero concentrato di benessere con tutto il sapore delle verdure fresche. È disponibile in due differenti ricette, sedani rigati di lenticchie gialle e zucca bio e caserecce di lenticchie rosse e barbabietola rossa bio».

LE AMBIZIONI OLTRECONFINE

In pochi anni Andriani è diventata uno dei principali player del mercato italiano totale della pasta senza glutine e distribuisce in oltre 30 Paesi, presidiando le catene distributive più importanti a livello mondiale. I mercati principali sono l'Italia, gli Stati Uniti, il Canada, la Francia, la Germania, il Regno Unito, la Spagna e la Svezia. In termini percentuali – specifica Andriani –, le nostre vendite sono distribuite al 49% in Italia e al 51% in Unione Europea ed extra UE. Altri mercati a cui guardiamo con interesse sono la Russia, il Giappone, l'Australia e gli Emirati Arabi.

ANDRIANI

Andriani si impegna a "portare il buono nel mondo" facendo leva su qualità, tracciabilità e sicurezza della filiera, ma anche sulla biodiversità e sull'educazione alimentare, puntando al benessere delle persone e dell'ambiente

1. ASSORTIMENTO DIVERSIFICATO

Tra i punti di forza vi sono la varietà di ingredienti, di ricette e di formati disponibili, oltre 50 le materie prime utilizzate per produrre una pasta naturalmente senza glutine di alta qualità, gustosa e sempre al dente.

2. NATURALMENTE GLUTEN FREE

La pasta prodotta da Andriani è realizzata secondo alti standard qualitativi, nel rispetto della tracciabilità e della sicurezza alimentare. L'azienda vanta infatti tre certificazioni aziendali e unido di prodotti inoltre, utilizza solo materie prime naturalmente prive di glutine.

3. PROCESSI INNOVATIVI

I continui investimenti in innovazione, a R&D e in processi e dispositivi tecnologici avanzati, come ad esempio l'introduzione dell'isolamento Ecothermal, sistema rivoluzionario nella produzione di pasta lunga di cui Andriani è stata la prima azienda al mondo a dotarsi, ci permettono di razionalizzare le formulazioni in favore dei migliori risultati in termini di gusto e consistenza del prodotto, con una grande attenzione al contenimento energetico.

4. IMPEGNO SOSTENIBILE

Andriani crede fermamente in un'economia sostenibile e circolare che abbia l'obiettivo di proteggere e migliorare la vita delle persone e del pianeta. Il suo impegno si esprime attraverso progetti concreti e risultati misurabili, che coinvolgono ogni ambito inerente l'impresa e ogni attore della filiera: dal singolo operatore ai fornitori, fino alle comunità locali.



Andriani

Innovatori per scelta

Con Michele Andriani, Presidente e AD di Andriani, scopriamo i punti di forza dell'azienda, le caratteristiche distintive di prodotti e processi e i progetti futuri

Realità di riferimento **Sustainability** Food, Andriani è specializzata nella produzione di **pasta a base di materie prime accuratamente selezionate e naturalmente prive di glutine**: mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, lenticchie, ceci e piselli. Oggi l'azienda di Gravina in Puglia (Ba) è presente nelle maggiori catene distributive nel mondo. Flessibilità, organizzazione

dinamica, ricerca, innovazione e impegno nella **sostenibilità**, con azioni concrete e buone pratiche nei confronti di tutti gli stakeholder, sono i fattori che guidano le performance dell'azienda, che contribuisce al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) dell'Agenda 2030, promossa dall'Onu per un'economia globale sempre più sostenibile.

"L'innovazione è sempre stata il nostro motore trainante"

Che cosa rappresenta l'innovazione per la vostra azienda? Il gay off del nostro marchio, "Natural Innovator", rappresenta perfettamente l'anima dell'azienda: siamo innovatori nel solo della tradizione e abbiamo scelto di dare una forma diversa a prodotti naturali della terra, innovando così lo scaffale del comparto pasta. Inoltre, le nostre azioni sono direzionate in favore della sostenibilità ambientale, economica e del welfare aziendale.

Quali strade avete scelto per innovare nel vostro comparto merceologico? In un mercato altamente competitivo come il nostro l'unica via percorribile per differenziarsi è stata un'ampia scelta varietale delle materie prime, sperimentando costantemente nuovi ingredienti adatti alla pastificazione. Il nostro motore multigrain per la macinazione interna è in grado di produrre le farine necessarie per la nostra pasta, con sistemi moderni studiati per soddisfare le richieste sempre più sfidanti in termini di Ricerca & Sviluppo.



MICHELE ANDRIANI, PRESIDENTE E AD DI ANDRIANI

Quali sono stati gli ultimi lanci più significativi? Con il nostro brand Felicia ad aprile scorso abbiamo lanciato Verdipiù, la pasta che diventa pasto, a base di legumi e verdure, completo e pronto in 5 minuti. A seguire, la nuova linea Avena, pasta sempre al dente e dal gusto unico e delicato.

Cosa avete in serbo per il prossimo biennio? Siamo in un periodo di grande fermento: a breve verrà inaugurato il nuovo Smart Building di Andriani e parallelamente stiamo sviluppando processi virtuosi al fine di razionalizzare gli scarti di produzione oltre che investendo in un progetto di ricerca sulla caratterizzazione della pula di grano saraceno per il utilizzo in edilizia e nell'arredo. Siamo portando avanti dallo scorso anno Andriani Educational, un progetto di educazione alimentare nelle scuole, e abbiamo da poco siglato un accordo di partnership strategica con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

FOOD

FELICIA

PASTA CON AVENA

SEMPRE AL DENTE **SAPORE DELICATO**

BUONA A TUTTE LE ORE

DESCRIZIONE

Felicia, brand di Andriani, porta sulla tavola un benessere orientato all'ottimismo e al mangiar bene, sano e naturale, e con la nuova Pasta con Avena ribadisce la propria attitudine all'innovazione, con forte attenzione verso il consumatore a tutte le sue nuove esigenze. Biologica, vegan, nutriente e naturalmente gluten free, la Pasta con Avena Felicia garantisce una cottura sempre al dente e il sapore unico e delicato dell'avena, che regala al palato un'esperienza di gusto piacevole e di qualità. Disponibile nei formati Caserecce, Mezzi rigatoni e Penne, la Pasta con Avena Felicia consente, inoltre, molteplici abbinamenti in cucina, dal dolce al salato, da godere in qualunque momento della giornata. Scopri la qui.

LA CUCINA ITALIANA

RICETTE NEWS STORIE TUTORIAL LIFESTYLE VIDEO LA SCUOLA ARRETRATI NEWSLETTER

Buona, veloce, nutriente: arriva in tavola la "pasta" a base di verdure e legumi

La pasta a base di legumi e verdure, un nuovo modo di mangiare la pasta per chi vuole un pasto sano e completo.

FOOD

CLEAN LABEL

Felicia

Sempre al dente

La Pasta con Avena Felicia garantisce una **cottura sempre al dente**. La linea è composta da tre referenze: Caserecce, Mezzi rigatoni e Penne.

**SAPORE
DELICATO**

**FONTE
DI FIBRE**

Caserecce Avena

Valori nutrizionali medi per 100 g di pasta

Energia 361 kcal

Grassi 4,4 g di cui grassi saturi 0,8 g

Carboidrati 68 g di cui zuccheri 0,8 g

Fibre 5,4 g

Proteine 6,5 g

Sale <0,01 g

e 340 g

Buona a tutte le ore

Una **carica di benessere** per affrontare la giornata con positività. L'avena è un cereale che regala al palato una nuova esperienza di gusto, piacevole e delicata.

**NATURALMENTE
GLUTEN FREE**

SCOPRI TUTTA LA GAMMA

Felicia, brand di Andriani, porta sulla tavola un **nuovo benessere orientato all'ottimismo e al mangiar bene, sano e naturale**. Con la nuova Pasta con Avena ribadisce la propria attitudine all'innovazione e l'attenzione alle nuove esigenze del consumatore. **Biologica, vegan, nutriente e naturalmente gluten free**, la Pasta con Avena Felicia garantisce una cottura sempre al dente e un sapore unico e delicato dell'avena regala al palato un'esperienza di gusto piacevole e di qualità.

felicia

PER INFO
info@andrianispa.com
www.glutenfreefelicia.com

Stylus Design magazine

SCOPRI TUTTA LA GAMMA
 Felicia, brand di Andriani, porta sulla tavola un **nuovo benessere orientato all'ottimismo e al mangiar bene, sano e naturale**. Con la nuova **Pasta con Avena** ribadisce la propria attitudine all'innovazione e l'attenzione alle nuove esigenze del consumatore: **Biologica, vegan, nutriente e naturalmente gluten free**, la Pasta con Avena Felicia garantisce una cottura sempre al dente e un sapore unico e delicato dell'avena regala al palato un'esperienza di gusto piacevole e di qualità.

Il Sole **24 ORE**

BIOFACH La fiera degli alimenti biologici più importante al mondo **NORIMBERGA** 12-15 febbraio 2020

BIOFACH e VIVANESS 2020: Jane Goodall è l'ospite d'onore

Torna dal 12 al 15 febbraio 2020 l'appuntamento con BIOFACH e VIVANESS a Norimberga, fiera di riferimento in scala mondiale per i mondi dell'alimentazione e della comunità. Con un'importante discussione che mira a integrare le biomasse. Jane Goodall, etologa e ambientologa inglese, oltre che dama di cavalcatura dell'ordine del Impero, la trascina, messaggio di pace dei Norcini Uniti e attiva della causa per la biodiversità. Scegliendo come tema centrale del Congresso "Bio function". BIOFACH porta al centro dell'attenzione gli effetti positivi dei metodi di produzione ecologici. Con il nuovo stand del titolo "Quella buona vita è in pericolo" il salone mondiale degli alimenti biologici porta un ulteriore tema di grande attualità. 567 gli espositori italiani (su circa 3.500 in totale) che prenderanno parte all'edizione 2020.

BIOFACH 2020
Info: www.biofach.de

AGRICOLA GRAINS Spa Il biologico dalla buona terra alla buona tavola

Agricola Grains, Milano e Biadene Nord 20

Una innovativa gestione di lavorazione attenta ad ogni dettaglio vegetazione in tutto, sempre in un ambiente sano e sicuro, garantisce la qualità. Specializzata nella produzione di oli di girasole HD nel 12° grado appeso soffice, di viti e di olive, di prodotti di qualità, la società si è specializzata in prodotti di qualità. Agricola Grains offre 100 aziende agricole della semina alla raccolta, produzione, la coltivazione dei terreni, la raccolta, controllo e controllo di laboratorio per garantire la massima sicurezza e una totale tracciabilità di filiera. Nel 2019 AG ha avviato un progetto di ricerca per la produzione sostenibile della filiera dell'olio di girasole con la guida per la certificazione dei prodotti agricoli.

www.agricolagrains.it - Tel: 011 5400 700

FELICIA presenta i suoi prodotti più innovativi: VERDEPIO e PASTA CON AVENA

Il nuovo Felicia, nato dall'esperienza di Andrea Spini, specialista nella produzione di pasta, è un prodotto innovativo che ha vinto il premio "Best Pasta" nel 2019. Felicia Verdepio è la prima pasta di semola di grano duro con la farina di grano duro e la semola di grano duro. Felicia Pasta con Avena è la prima pasta di semola di grano duro con la farina di grano duro e la semola di grano duro.

Verdepio, Biologico e gluten free, è la prima pasta di semola di grano duro con la farina di grano duro e la semola di grano duro. **Pasta con Avena**, Biologico e gluten free, è la prima pasta di semola di grano duro con la farina di grano duro e la semola di grano duro. Felicia Verdepio e Felicia Pasta con Avena sono prodotti innovativi che hanno vinto il premio "Best Pasta" nel 2019.

www.feliciapasta.it - Tel: 011 5400 700

Frutta secca BIO ITALY NATURE Sceglie BIOFACH a difesa del patrimonio agricolo

Attività giovane e dinamica mira a offrire ai clienti un'ampia gamma di prodotti biologici e naturali. Bio Italy Nature porta nel mercato italiano un'ampia gamma di prodotti biologici e naturali, prodotti in Italia, con la garanzia di qualità e di tracciabilità.

Trasforma i prodotti in prodotti di qualità, con la garanzia di qualità e di tracciabilità. Bio Italy Nature porta nel mercato italiano un'ampia gamma di prodotti biologici e naturali, prodotti in Italia, con la garanzia di qualità e di tracciabilità. Bio Italy Nature porta nel mercato italiano un'ampia gamma di prodotti biologici e naturali, prodotti in Italia, con la garanzia di qualità e di tracciabilità.

www.bioitalynature.it - Tel: 011 5400 700

Questo messaggio porta ai prodotti. Con l'obiettivo di migliorare il proprio sistema di gestione, Bio Italy Nature ha adottato il proprio sistema di gestione, Bio Italy Nature ha adottato il proprio sistema di gestione, Bio Italy Nature ha adottato il proprio sistema di gestione.

www.bioitalynature.it - Tel: 011 5400 700

Frutta biologica BIO AREAS Competenza, qualità e sostenibilità

La produzione di Bio Areas avviene principalmente nel Veneto dove, in un parco coltivato con prodotti biologici e naturali, si ottengono prodotti di qualità. Bio Areas porta nel mercato italiano un'ampia gamma di prodotti biologici e naturali, prodotti in Italia, con la garanzia di qualità e di tracciabilità.

www.bioareas.it - Tel: 011 5400 700

FARMO, prodotti gluten free secondo natura. Mangiare bio e senza glutine fa bene (anche all'ambiente)

Secondo la natura e con prodotti biologici, non anche sani e naturali oggi si può fare. Farmo, leader mondiale dei prodotti senza glutine, dalla pasta alla farina, non si ferma. Farmo porta nel mercato italiano un'ampia gamma di prodotti biologici e naturali, prodotti in Italia, con la garanzia di qualità e di tracciabilità.

ONLY JUICES: dal cuore di frutta e verdura frullati sani e nutrienti pensati per i più piccoli

Only Juices, nato da una passione per la frutta e la verdura, porta nel mercato italiano un'ampia gamma di prodotti biologici e naturali, prodotti in Italia, con la garanzia di qualità e di tracciabilità.

www.onlyjuices.it - Tel: 011 5400 700

Gli agrumi di Sicilia Dall'essenziale, la Frutta Candita, i Succhi NFC e i prodotti da forno CANDITFRUIT

Nata in Germania 60 anni fa, Canditfruit ha sempre guidato la produzione degli agrumi che trasformano in prodotti di qualità. Canditfruit porta nel mercato italiano un'ampia gamma di prodotti biologici e naturali, prodotti in Italia, con la garanzia di qualità e di tracciabilità.

www.canditfruit.it - Tel: 011 5400 700

SIMONATO, protagonista principale nella coltivazione sostenibile di erbe aromatiche biologiche e certificate

Simonato, nato da una passione per la coltivazione di erbe aromatiche biologiche e certificate, porta nel mercato italiano un'ampia gamma di prodotti biologici e naturali, prodotti in Italia, con la garanzia di qualità e di tracciabilità.

www.simonato.it - Tel: 011 5400 700

cucina NATURALE

felicia LIBERI DI SCEGLIERE DI MANGIAR SANO

Felicia. brand di Андриана, azienda di punta nel settore dell'innovazione food, specializzata nella produzione di pasta alternativa a base di materie prime di alta qualità e naturalmente prive di glutine, propone della ricetta creativa per dare un tocco di novità e gusto ai menu di Pasqua.

Pasta felicia viene realizzata in uno stabilimento 100% allergen free e dispone di un assicurativo tra i più ampi del mercato per assicurare la sicurezza di tutti i piatti.
Le materie prime utilizzate sono venticinque legumi, naturalmente privi di glutine, tra cui lentischia e ceci, ceci, piselli, fagioli verdi lungo, riso integrale, grano saraceno e orzo.
Pasta Felicia è buona per tutti coloro che ambiscono ad una stile di vita sano ed equilibrato e vogliono variare la propria alimentazione, è perfetta per gli sportivi e anche per tutti coloro che hanno particolari esigenze alimentari.

La Pasta con Avena Felicia
Risposta alla richiesta di alcuni brand di mercato che desiderano una nuova via dell'alimentazione: libertà di integrare la pasta - e di consumarla nei momenti più attenti allo stile di vita dei "natural opinion".

Con Felicia la tradizione si incontra con l'innovazione: legumi e cereali alternativi arricchono forma e diventano protagonisti di una tavola decontestualizzata, libera da vincoli, per distinguere le angole dello stare bene, nutrendo corpo e spirito come e quando si vuole.

La possibilità di sperimentare nuove ricette è una delle peculiarità della **Pasta con Avena Felicia**, una proposta innovativa che mette insieme gusto, rispetto ambientale, zero in cortesia e al piatto vicino alla pasta tradizionale di cui conserva le forme ma offre valore aggiunto in termini di benessere.

Biologia, vegan, nutrimento e naturalmente gluten free è disponibile nei formati Cossentino, Mezzogiorno e Pesto.
È composta per il 10% da farina di avena bio ed è ricca di fibre.
La Pasta con Avena Felicia garantisce una cottura sempre al dente, il suo sapore unico e delicato consente molteplici abbinamenti in cucina, dal dolce al salato, preferito anche per chi desidera associare un piatto di pasta fuori dai punti, da gustare in qualunque momento della giornata.

**SCOPRI TUTTE LE REFERENZE
perché, cucinatele,
e mangiatele rigate!**

Per un piatto di Pasqua gustoso, sano e colorito, puntare anche alla vista, proporzionando i colori: rigate, Avena Felicia abbinati al porro, carciofi cagliati e alle verdure di stagione, una ricetta equilibrata per fare il pieno di energia e stimolare la creatività.

PROCEDIMENTO:
Tagliare il cavolo cappuccio viola a strisce sottili, tagliare le coste di rapa a pezzi piccoli.
Unire il cavolo cappuccio in padella con olio EVO per 20 minuti, aggiungendo di tanto in tanto acqua bollente, per farlo sfaldare. Cuocere lo sfottinato acqua calda e i mezzi rigatini immerse alla fine di rapa, poi rivoltare e far saltare in una padella grande. Contemporaneamente, soffriggere una cipollotta di aglio in olio extravergine di oliva. Unire la padella, mescolare il cavolo cappuccio, i mezzi rigatini e le coste di rapa e far saltare, impiattare, servire e gustare in compagnia. Con attenzione.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
300 g di Mezzi rigate Avena Felicia
300 g Cavoletti cappuccio viola
300 g Coste di rapa
olio extravergine d'oliva
sale
Difformità facile
Tempi di cottura Mezzi rigatoni
Avena Felicia 7 minuti

www.feliciapasta.it

SERVIZIO CLIENTI:

I LEGUMI CAMBIANO FORMA





Felicia. Liberi di scegliere di mangiare sano.

Un nuovo modo di intendere la pasta: gradualmente biologica e naturalmente gluten free. In linea di legumi Felicia propone una gustosa e sana alternativa alla pasta tradizionale, ricca di proteine. E' ora così semplice. Semplice di dire e di acquistare, nero e succoso, dal sapore in pasta di legumi Felicia è un vero concentrato di benessere e di principi che nutrono il corpo e schiariscono l'ottimismo.

SERVIZIO SO:





shop.felicia.com

PRODOTTI BIOLOGICI



SHOP ONLINE

Scopri la nuova pasta con **avena**:
da oggi **buono** fa rima con **sano**!

Con Felicia l'avena diventa pasta buona in qualsiasi momento della giornata. La nuova pasta con avena dal gusto delicato e la cottura sempre al dente nutre l'ottimismo e può essere consumata a tutte le ore, anche fredda, abbinata al salato quanto al dolce.

#feedoptimism glutenfreefelicia.com

LA CUCINA
ITALIANA

LA CUCINA ITALIANA PER FELICIA

Biologica, vegana, naturalmente priva di glutine, nutriente, la Pasta con Avena Felicia con il suo gusto inaspettato porta in tavola il sorriso. Ottima per chi sceglie di seguire uno stile di vita sano ed equilibrato o per chi desidera varare la propria alimentazione introducendo ingredienti alternativi ai tradizionali. È buona per tutti e anche per coloro che hanno particolari esigenze alimentari. Il suo sapore unico e delicato consente molteplici abbinamenti in cucina, stimolando la creatività e la voglia di nuovo, svelando l'innovazione e conquistando i palati. Da gustare sia tiepida sia fredda, la Pasta con Avena Felicia si presta a numerosi abbinamenti, perfino dolci; e perché no, anche a spuntini e merende per chi desidera godere di un piatto di pasta fuori dai posti, a casa, in ufficio, al parco: ogni momento della giornata è quello giusto per fare un carico di buonumore.

● WWW.GLUTENFREEFELICIA.COM

● WWW.FACEBOOK.COM/FELICIAUTENFREEIT/

● SHOP.GLUTENFREEFELICIA.COM/

● IOS.ONFELICIA

#FELICIABIO

#ILBUONOCHENONC'ERA

FATE IL PIENO DI BUONUMORE CON UN MENÙ GUSTOSO E LEGGERO

L'OTTIMISMO È SERVITO

CASERECCHE DI AVENA FELICIA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g Caserecce di Avena Felicia

350 g avocado - ¼ cipolla rossa - noci - erba cipollina
olio extravergine di oliva - sale

Cucinate le caserecce in abbondante acqua salata in circa 8 minuti.

Tagliate intanto la cipolla a fettine; sbucciate l'avocado, privatelo del nocciolo e tagliatelo a dadini; agugliate le noci e spezzettate i germogli.

Scolate la pasta e conditela con erba cipollina, avocado, cipolla rossa e noci.

Distribuitela nei piatti e condite con un filo di olio e un pizzico delle spezie preferite.

Consumatela o tiepida o fredda.

FOOD

IL LANCIO

Pasta con Avena Felicia

BUONA A TUTTE LE ORA

BIOLOGICA E VEGAN

FONTE DI FIBRE

L'innovativa Pasta con Avena Felicia, brand di Andriani, porta in tavola un nuovo benessere orientato all'ottimismo. Biologica, vegan, nutriente e naturalmente gluten free, garantisce una **cultura sempre al dente**, dal sapore delicato per un'esperienza di gusto unica. Adatta a tutti, consente molteplici abbinamenti in cucina, dal dolce al salato: ottima anche fredda e da gustare in qualunque momento della giornata. [Scopri di più](#)

Packaging

Disponibile nei formati Casereccio, Mezzi rigatoni e Penne con un **packaging totalmente rinnovato** sotto la direzione artistica di 634 Creative Licensing.

Andriani

Andriani Spa

Categoria merceologica

Pasta healthy

in vendita da

Settembre 2019

Prezzo consigliato

Ca 2,90 €

Numero di referenze

3 referenze

Formato di vendita

Confezioni da 340 g

**Un nuovo benessere
orientato all'ottimismo**

Felicia. L'Avena che diventa Pasta.

Biologica, vegana, fonte di fibre e naturalmente gluten free, la nuova Pasta con Avena Felicia del sapore unico e delicato è versatile, garantisce una cottura sempre al dente e può essere gustata in qualunque momento della giornata, anche fuori dai pasti. Scopri tutte le altre referenze.

SEGUICI SU:

[gliamifelfelicia.com](https://www.facebook.com/gliamifelfelicia.com)
[#GLIAMIFELICIA](https://www.instagram.com/gliamifelfelicia.com)

88009 ONLINE

FOOD

STORIE DI SUCCESSO

Andriani

Andriani è campione dell'Innovation Food

Attiva nella produzione e distribuzione di alimenti naturalmente privi di glutine, **Andriani è considerata tra le più importanti realtà dell'Innovation Food**. L'azienda esporta in oltre 30 nazioni in tutto il mondo, presidiando le catene distributive più importanti, fornitrice dei principali brand del settore a livello mondiale presso oltre il mercato pasta con **Felicia**, marchio di proprietà, che **primeggia nel comparto grazie all'ampio assortimento di ricette e formati**, al gusto e alla sua identità naturalmente gluten free. Andriani, forte di un'organizzazione flessibile e dinamica, opera attraverso processi innovativi virtuosi, in un'ottica di economia sostenibile e circolare, con un positive impact sulle persone e sul pianeta.

2009

La famiglia Andriani costituisce la Molino Andriani Srl con sede a Gravina in Puglia.

2016

Gratie è un piano organizzativo degli assetti societari viene costituita la Andriani Spa, inaugurando altresì l'impianto molitorio "Multigrain" di proprietà.

2016

L'azienda **preludia la Gdo con il brand Felicia**, innovando, per primi lo scaffale mediante l'introduzione della pasta di legumi nella categoria "better for you".

2019

L'azienda viene premiata da LinkedIn per il progetto di "Employer Branding" come esempio virtuoso di welfare aziendale e da Aapp (Associazione Italiana Direzioni Personali) per l'innovativo progetto di Biko to work.

2019

Andriani Spa presenta il suo primo **Bilancio di Sostenibilità** impegnandosi a contribuire al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) promossi dall'Onu Agenda 2030.

2019

Michela Andriani, Presidente e AD dell'azienda, viene insignita del premio **Imprenditore dell'Anno nel settore Food & Beverage**.

2013

Andriani, grazie alla collaborazione tecnica con Bulner, realizza il primo stabilimento al mondo **integrativamente dedicato alla produzione di pasta gluten free**.

2015

Viene costituita la società **Felicia Srl**, proprietaria dell'omonimo brand, dedicata alla distribuzione di prodotti gluten free.

2018

Andriani acquista una quota del capitale sociale di **Terre Bradaniche Srl**, sostenendo il progetto della **Filiera di Legumi sostenibile**.

2018

Andriani viene selezionata tra le **migliori 50 aziende italiane** per portafoglio brand e per posizionamento nell'Innovation Food e si viene riconosciuta da CIBIS, società del Gruppo CRIF specializzata nelle informazioni commerciali su aziende italiane ed estere, la massima **affidabilità economico-commerciale**.

2 spunti per il futuro

2020

PRIMALE PERSONE

Andriani, in allineamento al Social Purpose, Positive HR alla base della sua Business Strategy, ha introdotto nella sua People Strategy l'**Employee Value Proposition** "Felicità sul lavoro, pensiero positivo". All'interno di tale macro-obiettivo si inseriscono tutti i progetti e le iniziative che l'azienda sta mettendo in atto e realizzerà anche in futuro, partendo dall'imminente inaugurazione del nuovo **Smart Building**.

2023

ZERO EMISSIONI

L'anno scorso il GSA di Andriani ha approvato la proposta di **rendere l'azienda 100% carbon neutral** entro il 2023. Un progetto ambizioso che prevede un processo articolato non semplicemente volto alla compensazione di emissioni di CO2 nell'ambiente, bensì alla loro rimozione permanente.

www.andrianispa.com
info@andrianispa.com

www.italyreport.it



do le persone che lavorano per noi. Producendo alimenti stagionali, moltissimi dei quali delle nostre filiere, abbiamo la fortuna di poter gestire scorte che ci coprono diversi mesi dal momento del raccolto, per cui le riserve al momento non rappresentano in linea di massima un problema, anche se dovessero pendere gli eccezionali ritmi delle ultime settimane. Per ciò che riguarda il personale, dal 6 marzo ci siamo completamente riorganizzati, con gli impiegati in home working e la logistica in turni alternati. Insomma, producendo alimenti e rivolgendoci ai retail siamo tra i "fortunati" che non hanno mai smesso di operare, tra i privilegiati che in questo dramma possono riportare segnali positivi.



UN PASTA SANA E INNOVATIVA

In questo periodo Andriani sta promuovendo l'ultimo lancio di Felicia, la nuova pasta con avena che risponde perfettamente ai nuovi trend di crescita di questo cereale: l'avena che diventa pasta è l'ambiziosa innovazione messa in campo, per offrire al mercato una nuova occasione di consumo oltre alla prima colazione. «Biologica, vegan, nutriente, naturalmente gluten free» - spiega Francesco Andriani - la pasta con avena Felicia è disponibile nei formati Casarecce, Mezzi rigatoni e Penne. Fonte di fibre, garantisce una cottura sempre al dente, ha un sapore unico e delicato al punto da essere indicata anche per chi desidera gustare un piatto di pasta fuori dai pasticcini. Consente molteplici abbinamenti in cucina, dal dolce al salato, da godere in qualunque momento della giornata. Felicia offre il più ampio numero di referenze del mercato per soddisfare i gusti di chi è alla ricerca di un nuovo modo di mettere in tavola la pasta e di un nuovo benessere orientato all'ottimismo e allo star bene con se stessi e con gli altri. Nuove referenze sono in arrivo.

FUNZIONE SOCIALE DELL'ALIMENTARE

In questi mesi difficili sugli scaffali dei punti vendita della gdo non sono mancati gli alimenti specifici per tutti i consumatori, inclusi coloro che hanno particolari esigenze alimentari. «Il comparto agroalimentare, oltre a non fermare la produzione» - spiega Francesco Andriani, Vice Presidente & Chief Marketing Officer di Andriani - «si è trovato a dover assolvere anche una funzione sociale garantendo la presenza costante del prodotto a scaffale. La nostra azienda, specializzata nella produzione di pasta innovativa e naturalmente priva di glutine, risponde oggi a una crescente richiesta di mercato operando nel totale rispetto della sicurezza alimentare e adottando le misure cautelative per tutelare la salute dei lavoratori».



Felicia. L'Avena che diventa Pasta.

Biologica, vegan, fonte di fibre e naturalmente gluten free, la nuova Pasta con Avena Felicia dal sapore unico e delicato è versatile, garantisce una cottura sempre al dente e può essere gustata in qualunque momento della giornata, anche fuori dai pasticcini.

SEGUICI SU:
glutenfreefelicia.com
#VIDEOSOFELICIA

SHOP ONLINE

Freed con Felicia.
Partnership pubblicizzata

Tutto quello che faremo di nuovo se avremo cura di noi stessi, degli altri e di quello che ci circonda



Farsi Del Bene Con Il Comfort Food

Fin da quando ho memoria, il concetto di comfort food mi è sempre stato chiaro. Quando ti viene insegnato che il valore primario del cibo è quello di essere fonte di benessere (prima che di piacere), ogni eccezione alla regola diventa una vera e propria "trasgressione" speciale che ti cambia la giornata; per questo, ogni volta che trovo a tavola il mio piatto preferito significava che qualcuno si stava preoccupando anche del mio umore.

il Sole 24 Ore | 10 maggio 2019

A cura di COMUNICAZIONE & TERRITORIO

INFORMAZIONE PROMOZIONALE

ANDRIANI SPA

Pasta fa rima con innovazione

Con un fatturato di 65 milioni, l'azienda di Gravina in Puglia esporta in tutto il mondo. Il Presidente e Ad Michele Andriani: "La nostra forza è la continua ricerca di prodotti nuovi"

Andriani Food è un'azienda di Gravina in Puglia specializzata dal 2009 nella produzione di pasta alternativa di alta qualità a base di cereali e legumi naturalmente privi di glutine. Una realtà di eccellenza nel settore dell'industria food, annoverata tra le 1.000 imprese Clapi, piena italiana selezionata dal Centro Studi di Italy Post. Guidata da Michele Andriani, Presidente e Amministratore Delegato nonché "imprenditore dell'anno" 2018, affiancato dal fratello Francesco, Vice presidente e CMO, l'azienda ha fatto dell'innovazione e della sostenibilità le proprie leve di sviluppo. Una strategia di successo, che



Michele Andriani

ha portato in pochi anni a raggiungere i 65 milioni di euro di fatturato grazie alla produzione di pasta, sia per grandi marchi italiani sia per il proprio brand Felicia, e alla sua esportazione in 30 paesi nel mondo.

"La nostra forza è la continua ricerca di prodotti nuovi e l'attenzione alla qualità" spiega Michele Andriani. Non a caso la lavorazione di avena, grano saraceno, mais, lenticchie, ceci, piselli, raso integrale, ecc., avviene in uno stabilimento 100% allergen free, con ben cinque differenti linee produttive e oltre 55 formulazioni.

Sempre in tema Innovation, l'azienda punta anche all'agricoltura di precisione. È infatti capofila di una Filiera di legumi sostenibile tra le più estese d'Italia, con 5.000 ettari di terreni coltivati tra Puglia e Basilicata che nel prossimo triennio raggiungeranno i 10.000, che è il risultato della collaborazione attiva tra industria, ricerca e sviluppo universitari e mondo agricolo. Tale settore è stato infatti scelto da Andriani Spa per dare un contributo concreto alla comunità. Con un capitale di 50.000 Euro, gli Ospedali pubblici pugliesi e altri 30.000 Euro in favore dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo con l'iniziativa SudNord del brand Felicia, che riapre una nuova era dell'alimentazione per coloro che amano a uno stile di vita sano ed equilibrato nutrendo il proprio organismo per stare bene con se stessi e con gli altri.

Oggi, Andriani Spa fa il proprio ingresso nella fase 2 con spirito propositivo, preparata non solo a proseguire la propria convulsa attività, ma anche a fare sistema per garantire la continuità di tutta la filiera produttiva. E soprattutto, pronta ad affrontare la sfida di uno speciale pacchetto di

garanzie e servizi assicurativi a titolo di benefit. Contestualmente, l'azienda ha subito agito in favore della comunità Paese, donando 50.000 Euro agli Ospedali pubblici pugliesi e altri 30.000 Euro in favore dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo con l'iniziativa SudNord del brand Felicia, che riapre una nuova era dell'alimentazione per coloro che amano a uno stile di vita sano ed equilibrato nutrendo il proprio organismo per stare bene con se stessi e con gli altri.

Oggi, Andriani Spa fa il proprio ingresso nella fase 2 con spirito propositivo, preparata non solo a proseguire la propria convulsa attività, ma anche a fare sistema per garantire la continuità di tutta la filiera produttiva. E soprattutto, pronta ad affrontare la sfida di uno speciale pacchetto di

Proprio in questa direzione, ha da poco adottato un nuovo regolamento di corporate governance che guida principi, regole e procedure di gestione e governo del gruppo, e deliberato l'ampio impiego del numero dei componenti del suo CdA. Inoltre, ha istituito un management board con funzioni istruttorie, consultive e propositive e definito un nuovo organigramma con sette direzioni.

"La nuova corporate governance di Andriani Spa viene a un miglioramento gestionale e sempre maggiore efficienza. Il nostro è un grande sfida, e nel siamo pronti ad affrontarla con sguardo positivo, impegno, professionalità e passione, in nome di quel senso di responsabilità verso gli stakeholder e il sistema imprenditoriale di tutta la filiera, che ci contraddistingue" ha commentato Michele Andriani.

A tutto questo si aggiunge il sempre maggiore impegno green dell'azienda, che contribuisce al raggiungimento dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile dell'agenda 2030 dell'Onu.

Oltre ad aver istituito un Osservatorio nutrizionale, il cui scopo è mettere l'accento su temi inerenti alla nutrizione sostenibile, Andriani ha infatti potenziato gli investimenti in progetti di economia circolare e riduzione delle emissioni. È già iniziato, e si concluderà nel 2023, il suo percorso verso la Carbon Neutrality, e ora punta al ruolo di materiali di scarto per il pet food.

www.andrianispa.com

CORRIERE DELLA SERA

Food e sostenibilità: i giovani mostrano di che pasta sono fatti

La pasta del "giorno che verrà" è già presente da anni e viene dalla Puglia, un territorio fertile, ricco di idee innovative e giovani

di Andriani



L'innovation food sembra aver trovato casa nella Murgia, a Gravina in Puglia. Nessuna meraviglia se si considera che l'Alta Murgia è stata la culla di prodotti eccellenti figli della tradizione come il Pallone, il formaggio Ippico di Gravina, il Cacio rero di Cassano della Murgia, il Cacio Selvatico agropasta e il rinomato Pane di Altamura. Ma se la tradizione è così feconda, perché non continuare nel solco dell'eccellenza e contribuire a realizzare prodotti innovativi capaci di creare un futuro migliore?

Una visione positiva e giovane del futuro

Sostenibilità, alta qualità, amore per la terra e per i suoi frutti, ma anche ricerca del nuovo e del benessere per le persone: sono questi i valori che compongono la visione del futuro di Andriani Spa, un'azienda dal 2009 impegnata nel rivoluzionare l'agroalimentare italiano attraverso la realizzazione di prodotti naturalmente gluten free. In 11 anni questi prodotti hanno letteralmente conquistato il mercato internazionale con una presenza forte in 30 Paesi e un fatturato di 65 milioni di euro, di cui il 27% rappresentato, appunto, dall'export.

Innovation Food: la pasta gluten free nata dalla ricerca

Perché questo costante successo? Andriani piace proprio per la sua visione innovativa e giovane che crede nel positive impact sul pianeta. L'obiettivo è proprio quello: cambiare in positivo la vita delle persone che creano in uno stile di vita sano in armonia con l'ambiente. Non per nulla il suo management è under 40, come recitano le carte d'identità di Michele e Francesco Andriani, rispettivamente Presidente e Amministratore Delegato e Vicepresidente e CMO: come giusto che sia, sono soprattutto le giovani generazioni a spingere di più verso la sostenibilità.

A CURA DI ANDRIANI

Food e sostenibilità: i giovani mostrano di che pasta sono fatti



L'azienda è rappresentata sul mercato dal brand Felicia, che offre una ricca varietà di formati di pasta naturalmente priva di glutine, con un gusto unico, prodotta con ingredienti diversi, tra i quali avena, riso integrale, grano saraceno, lenticchie, piselli. Possiede uno stabilimento interamente dedicato alla produzione gluten-free che raccoglie 5 linee produttive, oltre 55 differenti formulazioni e 900 codici prodotti gestiti.

Rispetto del territorio e dell'ambiente: la filiera controllata

Ma è anche il modo in cui nascono questi prodotti che fa la differenza. L'azienda ha scelto di contribuire al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'agenda 2030, promossi dall'Onu per un'economia globale più sostenibile. Ha puntato sull'economia circolare e sul rispetto dell'ambiente e della biodiversità, realizzando un progetto di Filiera Controllata per i legumi che coinvolge circa 330 agricoltori e un territorio di circa 5.000 ettari tra Puglia e Basilicata, con l'ambizione di raddoppiarli nei prossimi tre anni. Questo progetto permette a chi partecipa di allenarsi e applicare discipline e criteri sostenibili condivisi per garantire la sicurezza e la qualità alimentare. Nelle terre della filiera si coltivano piselli, lenticchie rosse, verdi e nere e ceci, e anche la cicoria, un legume conosciuto fin dai tempi dei Romani. Anche in questa fase non manca l'innovazione: grazie alla collaborazione con Fortis S.r.l., spin-off dell'Università Cattolica, e all'utilizzo di strumenti informatici (legumi.netti e youtustain.netti) si riesce a tracciare e a monitorare le tecniche e la sostenibilità della produzione.



Obiettivo: 100% Carbon Neutrality

E proprio a proposito di emissioni di anidride carbonica, Andriani ha adottato una politica di riduzione di emissioni di gas serra e di efficientamento energetico grazie a un impianto di trigenerazione che prevede l'utilizzo maggiore di gas metano e la riduzione di CO2 e anche l'inizio di un percorso che la porterà a essere 100% Carbon Neutral in pochi anni. Questo non mediante la compensazione delle emissioni, ma attraverso la loro riduzione: in concreto è stata prevista la produzione di bio gas metano e la trasformazione attraverso le biomasse degli scarti di produzione. Tutto ciò che deriva da questa trasformazione viene reimpiantato: il digestato come fertilizzante per la Filiera di legumi sostenibile; la CO2 per la produzione di alghe (soprattutto Spirulina) e il biometano, in forma liquida, come combustibile per l'autotrasporto delle merci Andriani. Ma l'anno 2020 segna anche l'inizio di un altro progetto ambizioso: l'autoproduzione del 98% dell'energia elettrica necessaria all'azienda attraverso l'impianto di trigenerazione e il sistema fotovoltaico.

Insomma, i portabandiera dell'eccellenza del Made in Italy oggi sono giovani, attenti a cambiare in positivo la qualità della vita delle persone e delle comunità.

Banner Andriani sponsorizzato a rotazione su corriere.it, con puntamento al sito Andriani

ESTERI CORRIERE DELLA SERA



L'IMMAGINE
Le prime foto di Trump con una mascherina, alla Ford (e le polemiche con i giornalisti)
 di Giuseppe Sorrento da Washington
 Il presidente, fino ad ora, si era sempre rifiutato di metterla in pubblico. Alla Ford gli è stato chiesto di farlo. Trump ha comunque polemizzato con i giornalisti, dicendo che non avrebbe dato la soddisfazione di vederlo così.



CORRIERE TV
 Obama ai giovani americani:
 «Nessuno può dirvi di aspettare il vostro turno. È il vostro momento»
 L'ex presidente degli Stati Uniti ha invitato i ragazzi a superare questo momento difficile a causa del coronavirus.



IL CASO
Baci proibiti sui tetti
Arrestato a Teheran
il campione di parkour

REGNO UNITO
Indagato il braccio destro
di Boris Johnson:
ha violato il lockdown



ADV piede Andriani / Felicia su Corriere della Sera. edizione speciale Pianeta 2020



ANDRIANI
 Natural innovators.

Benessere a tavola, nel rispetto del pianeta.

felicia





6punto14.com

