


ANDRIANI

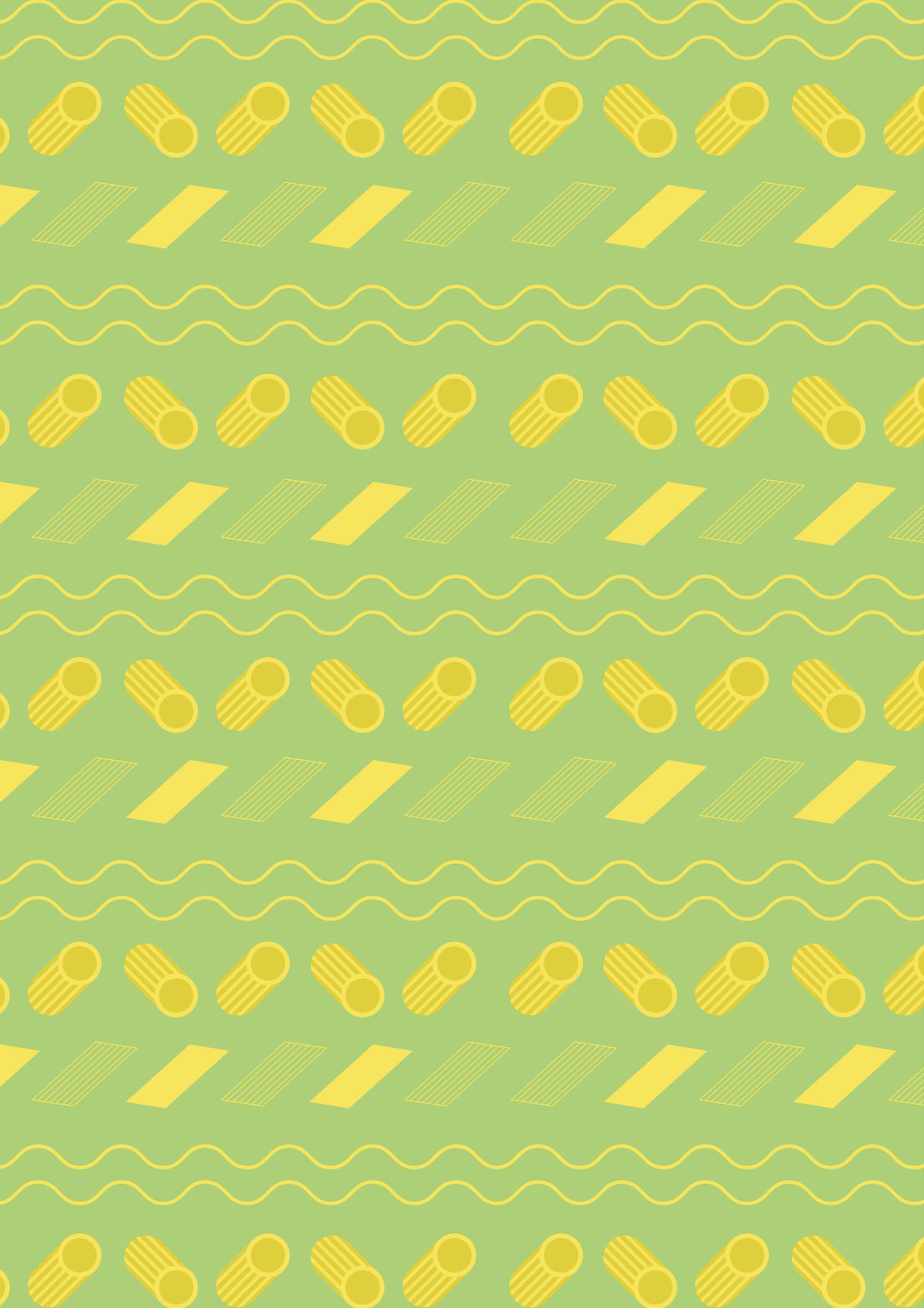
felicia

6.14

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)

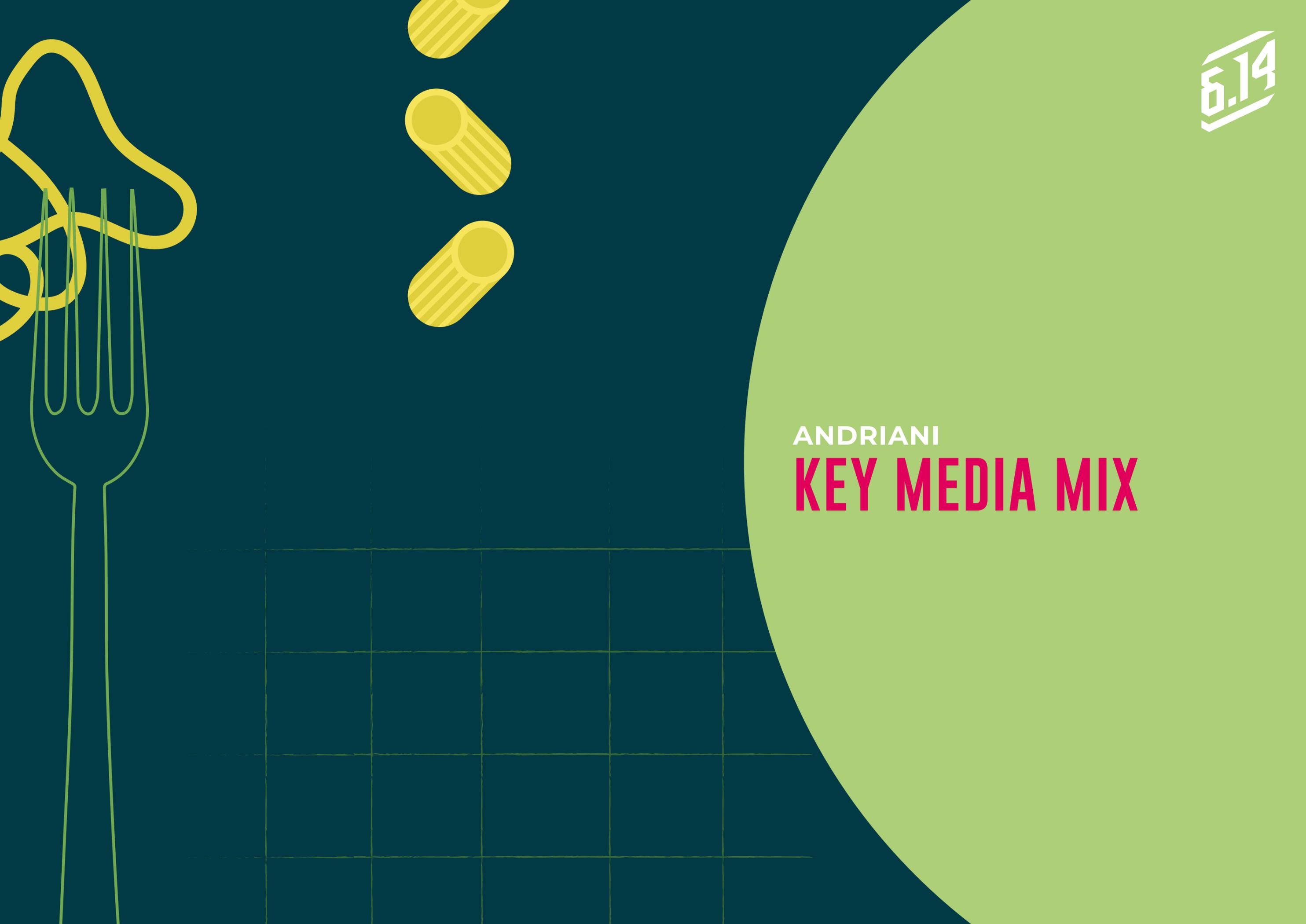
1.689.307 € AVE ADV
(Equivalenza Valore ADV degli Articoli redazionali)

38 Publiredazionali gestiti e pubblicati

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

6.19

ANDRIANI
KEY MEDIA MIX



LIFEGATE Servizi Progetti Portfolio Perché LifeGate News Iscriviti alle newsletter

Andriani, quando sostenibilità fa rima con innovazione

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 (BARI)

Abbiamo reinventato la pasta senza glutine E ora puntiamo sulle alghe

Alimentari

Michele Andriani, 38 anni, è il capo di Andriani SpA, una società di pasta senza glutine che ha fatto crescere il fatturato del gruppo di 54 milioni nel 2018. Insieme al fratello Francesco, ha dato vita nel 2004 ad Andriani SpA, una società di pasta senza glutine che ha fatto crescere il fatturato del gruppo di 54 milioni nel 2018.

Abbiamo reinventato la pasta senza glutine

E ora puntiamo sulle alghe

54
Fatturato del 2018

4,2%
Crescita di redditività

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.

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.

PUGLIA/TALIA

Lunedì, 18 novembre 2019 - 13:28:00

Gravina, liason Andriani - Brasile per Programma Pratiche Agricole Sostenibili

In simultanea col Brasile Sai Platform sarà ospitata a Gravina in Puglia da Andriani SpA, realtà di riferimento dell'Innovation Food e delle paste senza glutine



Nato come progetto pilota dell'International Executive Programme - IEP ed indirizzato specificamente ai dirigenti impegnati nelle catene di valore in diverse parti del mondo, questo innovativo programma è frutto della collaborazione con l'International Trade Center, agenzia multilaterale che ha un mandato congiunto con la World Trade Organization (WTO) e le Nazioni Unite, attraverso la United Nations Conference on Trade and Development, e una rete di 11 importanti istituzioni accademiche nel campo della sostenibilità.



Il confronto su temi specifici e mega-tendenze, come ad esempio la gestione delle risorse idriche, la biodiversità e i cambiamenti climatici, mira alla condivisione, a livello internazionale, di buone pratiche e di strategie volte a implementare competenze atte a gestire le inevitabili trasformazioni che anche i sistemi alimentari globali saranno costretti ad affrontare.



In Italia, Sai Platform sarà ospitata, il 18 e 19 novembre prossimi, a Gravina in Puglia da Andriani SpA, realtà di riferimento dell'Innovation Food, specializzata nella produzione di pasta a base di materie prime accuratamente selezionate e naturalmente prive di glutine e impegnata a 360 gradi nel raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, che supporta e promuove attraverso azioni concrete e buone pratiche.



Nella due giornate di workshop, che si terranno simultaneamente anche in Brasile, si punterà, in particolare, ad identificare rischi e opportunità in specifici contesti, a sviluppare approcci per integrare la sostenibilità e mitigare le criticità nelle catene di valore, a costruire solide relazioni tra funzioni, entità e aree geografiche e ad offrire uno spazio sicuro per condividere opinioni ed esperienze su come integrare la tutela dell'ecosistema con programmi aziendali e sviluppo personale.

Il programma include, inoltre, una visita di mezza giornata alla realtà di Andriani, con focus sulle materie prime e sulla produzione della Pasta, per offrire una panoramica sulle diverse attività dell'Azienda in favore della sostenibilità. A conclusione del corso, per gli ospiti di Andriani, che provengono da Svizzera, Germania, Francia, Spagna, Olanda, Romania, Nigeria, Regno Unito, Canada e Stati Uniti, è prevista una visita guidata ai Sassi di Matera, patrimonio mondiale dell'UNESCO.



(gelormini@affaritaliani.it)

TESTATA: affaritaliani.it

DATA DI PUBBLICAZIONE: 18-11-2019

AUDIENCE: **7.000.000** lettori
297.609 utenti unici

Articolo dedicato all'evento Sai Platform pubblicato da affaritaliani.it
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.

L'Economia

CORRIERE DELLA SERA

AGGIUNGI 30 POSTI A TAVOLA ARRIVANO I CAMPIONI

Il settore agroalimentare vale 140 miliardi di fatturato, il 2,2% del Pil. Una realtà fatta di aziende di piccola taglia, come quelle selezionate da L'Economia e ItalyPost, che crescono anche del 40% l'anno

di Raffaella Polato

Successo anche questo. Che, come molti altri prodotti dell'agroalimentare made in Italy, il Prosecco non venga solo piagiato e non sia soltanto la prima vittima — per quantità di contraffazioni scoperte — delle frodi da Italian sounding. Ogni tanto il Consorzio scova qualcuno che lo usa, il marchio, per vendere panettoni, cannelle, patate (Pringles, nello specifico), ultimo squarcio in ordine di tempo, persino candele e lubrificanti erotici. In questi casi ovviamente non si può fare altro che denunciare. Per le bottiglie contraffatte, invece, i produttori si sono appesi organizzati così: qualcosa di simile a una filigrana digitale consentirà di distinguere l'autenticità autentica da una falsa. Esattamente come accade per le burbonate. E infatti la «fascetta anti frode» è stata presentata alla Zecca dello Stato, lunedì scorso, celebrazioni per il decimo compleanno del brand Prosecco Doc.

«Look alike»

Funzionerà (marketing a parte)? Non servirà? E soprattutto: si rivelano utili, sembra replicabile? Non è una novità, che Italian sounding, look alike, contraffazione vera e propria siano il peggior nemico di uno dei quattro comparti

chiave della nostra economia. Fanno lo stesso ogni volta effetto, però, gli aggiornamenti delle relative statistiche. L'agroalimentare vale 140 miliardi di fatturato, pesa per il 2,2% sul Prodotto interno lordo, dà lavoro a 490 mila persone. Al suo interno c'è quella che il Rapporto Innea-Quilivita definisce Duplicom: hanno lo stesso marchio italiano. Tra le 2,091 denominazioni protette/garantite riconosciute al mondo, e quelle che generano 15 miliardi di valore alla produzione, con un export che sfiora i 9 miliardi.

Non c'è tuttavia nessun Prosecco (per incidenza: 2,4 miliardi il volume d'affari) con cui intralciare a questi numeri. Perché potremmo fare infinitamente di più se è vero che, dal panemum in giù, tutto ciò che scatta o sembra italiano, ma non lo è, alimenta un business globale stimato tra i 60 miliardi (Rapporto Food & Beverage, The European House Ambrosetti) e i cento miliardi tonni (voluzione Cofirent). Un giro comunque enorme. Un mercato che, anche al netto della differenza di prezzo tra gli originali e le imitazioni, nella peggiore delle ipotesi consentirebbe all'Italia di aumentare del 30% la sua produzione e le sue vendite all'estero. Risquillando così, tra l'altro, una bilancia commerciale in quel fatidico dell'industria agroalimentare non basta a paragonare il passo dell'agricoltura.

Possiamo lamentarci all'infinito, dell'inefficienza delle regole internazionali di tutela e della conseguente impunità, di fatto, di una concorrenza tanto smaccatamente sleale. Ma questo è solo un lato della realtà. L'altro

è per certi aspetti persino più sgradevole: decremento ammirevole che Italian sounding & Co. sono un po' anche colpa nostra. Abbiamo pochi grandi gruppi ma non si può dire che le femmine o le barilla non facciano la loro parte. Abbiamo parecchie eccellenze medio-piccole e i 30 Champions che hanno passato i rigorosi criteri di selezione, in questa quarta e ultima tappa del viaggio

L'Economia e ItalyPost dentro il meglio di industria Italia, dimostrano fino a che punto possano essere sfruttate le potenzialità di un food & beverage che affiorano ci invitano esattamente quanto invitano le nostre griffe della moda, della meccanica, della farmaceutica. Da lì in poi, però, è il regno di Liliput. Sostituisce. Nella sola filiera alimentare (bevande escluse, ma in proporzione il campo è altrettanto frammentato) le imprese sono oltre 53 mila. In teoria sa benissimo lo si può leggere come segnale di vitalità, le pratica, il modesto. Il più di quelle imprese, dunque superleggi 50 mila, non appartiene nemmeno alla categoria delle piccole aziende e nella fascia piccolissimo-micro.

Idee da export

La classifica

Le Top PMI del settore alimentare-bevande rappresentano una selezione delle prime 30 imprese per dimensione tra le migliori imprese del settore con fatturato compreso fra i 20 e i 500 milioni. In base al bilancio 2017-2018, valori in migliaia di euro

Impresa e settore	Regione	Fatturato 2017	Fatturato 2018	Capo 2017/2018	Stato 2018	Stato %	Qualità aziendale 2018	Incremento fatturato 2017-2018	Stato 2018	Rating 2018
Belfiore Industria Dolciaria	Piemonte	395.425	428.090	10,84%	17.157	10,05%	9015	32.665	14,37%	A
Agropare & Figma Meats	E. Romagna	302.782	301.107	-0,54%	12.165	11,96%	6.396	-1.675	12,89%	A
Milena Panettoni	Piemonte	91.352	65.168	-29,32%	7.501	9,77%	4.082	-25.171	13,77%	BBB
Ercole Canteo	Campania	70.356	37.684	-46,57%	12.887	20,63%	8.860	-32.496	17,09%	AA
Andriani (agroalimentare)	Puglia	55.649	80.21	44,78%	9.499	19,87%	4.048	24.112	25,12%	BBB
Igor	Piemonte	252.660	230.645	-8,71%	11.148	9,98%	5.823	-22.015	13,28%	A
Bianchi Orizzonti	Campania	139.591	81.419	-41,64%	10.014	6,91%	5.584	-58.172	12,77%	BBB
Sabelli	Marche	147.348	81.523	-44,64%	9.911	7,59%	2.700	-38.896	14,37%	BB
Valcolalto	E. Romagna	140.631	50.644	-64,67%	4.336	5,98%	3.487	-19.567	17,82%	BB
Giuseppe Citterio	Lombardia	454.848	353.527	-22,23%	47.793	10,79%	24.469	-213.321	8,76%	BBB
Salumificio F.lli Costi	Veneto	84.702	34.851	-58,85%	8.720	10,95%	3.880	-27.323	14,32%	A
Salumificio San Carlo (Gruppo Soretti)	E. Romagna	52.756	25.967	-50,82%	11.014	19,06%	6.006	-24.443	27,84%	AA
Storignarda Aliment	Lombardia	261.644	293.346	11,21%	24.916	6,19%	15.833	103.900	15,38%	AA
Red Lions (Gruppo Motta)	E. Romagna	308.379	156.419	-49,28%	24.705	10,28%	5.824	-190.930	10,95%	BB
Elah Dufour	Liguria	142.979	105.292	-26,38%	19.230	14,27%	14.072	-85.070	18,54%	BBB
Spo-grat (Gruppo Pro-gr)	E. Romagna	125.418	100.242	-19,22%	28.589	24,18%	12.705	-100.912	7,02%	A
Valeria	E. Romagna	110.690	93.308	-15,98%	10.364	10,77%	10.302	-67.355	15,00%	A
Menni	E. Romagna	86.032	64.325	-24,65%	11.629	13,60%	4.036	-140.712	2,88%	BBB
Elip	E. Romagna	76.384	30.427	-60,11%	9.175	12,22%	5.189	-11.613	44,68%	BBB
Petini Holding	Veneto	74.589	55.226	-25,89%	15.054	15,28%	8.860	-31.462	20,18%	AA
Iponesi	Puglia	72.819	49.366	-32,07%	8.291	8,64%	5.134	-28.203	18,20%	BBB
Fabrizi 1905	E. Romagna	72.570	55.013	-24,05%	9.531	13,18%	4.733	-27.996	18,92%	BBB
Carini	Liguria	47.874	25.861	-46,20%	9.239	14,86%	4.192	-23.307	18,34%	A
Socadol	Veneto	47.836	26.842	-44,11%	5.408	10,97%	2.744	-14.214	19,30%	AA
Elva Soretti Holding	Lombardia	331.091	280.436	-15,30%	55.570	10,13%	30.830	-104.410	6,30%	A
Forzi Di Visiada	Piemonte	236.930	156.709	-33,86%	44.384	20,07%	25.837	-91.749	28,16%	AA
Casa Vinicola Bortolotto & C.	Veneto	195.237	104.270	-46,10%	27.715	14,16%	17.527	-69.867	25,09%	A
Marchetti Antinori	Toscana	193.084	146.086	-24,34%	55.463	28,29%	48.906	-400.215	9,98%	A
Lunelli	Trentino A.A.	101.389	57.648	-43,64%	19.053	19,12%	12.647	-272.901	4,62%	A
Lette	Lazio	97.207	49.593	-48,98%	27.429	28,90%	26.565	-115.492	14,34%	AA

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.

UNITE 16/03/2020

VENERDI' DELLA SERA

22

L'Economia

L'Economia

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'azienda pugliese 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. «Vogliamo — dice — fare 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 possono fare la spesa vicino al fucile».

Ad aiutare l'azienda pugliese, nata da un'istituzione del padre di Michele oggi dare al fucile 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 di questo in uno smart building che garantisce libertà senza fobbligati rendere 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 2019 e il 2018 Andriani, che vanta rapporti commerciali con 50 Paesi, ha triplicato il fatturato con vendite a toccare i 10 milioni di euro nel 2019.

«Assieme per grandi brand italiani e i nostri prodotti si possono trovare dagli Stati Uniti al Sud America, passando per l'Europa. L'export diventa peso per circa il 30%. La nostra forza è la continua ricerca di prodotti nuovi e l'attenzione alla qualità», aggiunge. La lavorazione di pasta, ma in generale, deve essere sana, sana, sana, sana, sana, sana e sana, avere all'interno di uno stabilimento sono allegri per che costa cinque linee produttive e oltre 55 formazioni. «Per occuparsi di stare al passo con l'innovazione — dichiara Andriani — abbiamo anche iniziato a collaborare con il mondo delle startup e delle università, per portare i fornitori ad aggiornare l'agricoltura di precisione, puntando sull'agricoltura».

Un fronte su cui l'azienda ha deciso di investire è quello della sostenibilità, tanto che a 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 diventare completamente carbon neutral entro il 2025». Tra i work in progress del presidente Andriani c'è una serie di iniziative per il riuso 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.

Rispetto allo scarto futuro. Un presidente richiama alla necessità di mantenere un approccio positivo guardando al lungo periodo. «Stanno uscendo di ottimismo. Non si può negare l'emergenza ma bisogna dare fiducia al sistema produttivo. Il nostro ruolo era e, prima di tutto, quello di dare supporto alla comunità Paese», conclude.

di D. CAVALCOLI

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 24

Il primo quotidiano digitale, dal 1996

PUGLIAITALIA

Venerdì, 13 marzo 2020 - 16:55:00

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.



FONDAZIONE VINCENZO CASILLO

"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 Covid19 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 gestisce, un conto corrente sul quale convogliare le raccolte di fondi già avviate, che resterà aperto per tutti coloro che dall'Italia e dall'estero desiderino dare il loro contributo: IBAN è IT51 0300 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 24

Il primo quotidiano digitale, dal 1996

PUGLIAITALIA

Lunedì, 6 aprile 2020 - 10:59:00

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 possono 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 del servizio 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 20.000 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.

CORRIERE DELLA SERA

Le selezioni del settore alimentare, uno dei punti di forza del «made in Italy», la cui filiera ha continuato a correre. Le opportunità da Barilla fino a Ferrero e Mutti. E le ricerche che passano attraverso le Agenzie per il lavoro

di Irene Consigliere

Non si è fermata la filiera alimentare, neanche in questo periodo di emergenza in cui molte attività hanno dovuto chiudere. Anzi numerose aziende hanno premiato l'impegno dei dipendenti con un aumento della retribuzione o buoni spesa, come nel caso del gruppo Mutti che ha incrementato del 25% lo stipendio alla sua forza lavoro e che oggi ha anche tre posizioni aperte a Parma per un senior accountant, bilancio e contabilità generale, un chief information officer ovvero direttore informatico e un global branding & communication manager, e ogni anno seleziona lavoratori stagionali per la raccolta dei pomodori.

Riconoscimenti sono arrivati anche da parte del produttore di pasta e farine La Molisana per 250 euro, di Ferrero formaggi per 360 euro (buoni pasto e stipendio), del pastificio Andriani di 300 euro e di Giovanni Rana del 25% dello stipendio.

Mentre la francese Lactalis, che in Italia è presente con i marchi Parmalat, Galbani e Castelli e ha erogato ai suoi collaboratori 250 euro, attualmente sta reclutando una ventina di nuovi profili (gruppolactalisitalia.altamuramvb.com).

Barilla (barilligroup.com/it/lavora-con-noi/invece) che ha riconosciuto un bonus ai suoi operai in base alle ore lavorate è alla ricerca di 19 professionisti in tutto il mondo, dalla Svezia dove c'è bisogno di un quality control specialista, a Novara è necessario un technical area manager come a Castiglione delle Stiviere.

Sono poi 305 le job vacancy nel mondo in Ferrero, che ha deciso di premiare gli operai e i dipendenti della rete vendita e della logistica che hanno lavorato in questo periodo critico con 750 euro lordi in relazione alla presenza (nestle.it/jobs/search-jobs).

Oltre 2.000 le opportunità di impiego nel mondo offerte da Nestlé, di cui 35 nel nostro Paese dove ha dato ai dipendenti dei reparti produttivi 500 euro (nestle.it/jobs/search-jobs). La multinazionale prevede inoltre la retribuzione intera anche per coloro che hanno dovuto ridurre o interrompere la propria attività.

G Su nuova come è le nuove storie della Novara del lavoro

DIRIGENTI, INFORMATICI E CONTABILI

L'agenzia per il lavoro Openjobmetis sta selezionando attraverso colloqui via Skype e Whatsapp i 1060 profili addetti alla raccolta di frutta e ortaggi e alla trasformazione e confezionamento prodotti con contratti mensili e annuali.

Randstad arruolerà circa un centinaio tra figure per il settore agricolo e operai per la produzione alimentare, e Umata collabora per il reclutamento di personale per la filiera agricola con Confagricoltura che ha attivato la piattaforma Agrijob per soddisfare la richiesta delle aziende.

Manpower offre infine 150 chance: per esempio per un addetto alle macchine produzione alimenti a Venezia, addetti alla produzione e confezionamento a Rimini e a Lucca, operai alimentari in provincia di Bergamo.

Numerose anche le ricerche nel settore agricolo.



ALTA MURGIA Cinquemila ettari Filiera del legume L'eccellenza che resiste Crescono i coltivatori

SERVIZIO a pagina 21

il Quotidiano del Sud

ALTAMURA Nel primo bimestre 2020 si sono aggregati 300 agricoltori per 5.000 ettari coltivati La Filiera del legume sta funzionando

Ottimi risultati per il progetto della "Andriani Spa" su tutto il territorio dell'Alta Murgia

ALTAMURA - Sta funzionando, in aperta sfida anche con la crisi globale da Coronavirus, il progetto di Filiera sostenibile per i legumi, promosso due anni fa dalla Società per azioni gravinese "Andriani", che opera su tutto il territorio murgiano.

Obiettivo produrre nel rispetto ambientale

Infatti, nei primi due mesi del 2020, la Filiera è arrivata a coinvolgere circa 300 agricoltori, raggiungendo 5.000 ettari di terreni, dislocati tra Puglia e Basilicata e dedicati alla coltivazione di piselli, lenticchie rosse, verdi e nere e ceci; oltre a campi sperimentali di cicoria, antico legume utilizzato ai tempi dei romani. L'obiettivo è quello di raggiungere i 10.000 ettari nei prossimi tre anni, rappresentando la Filiera di legumi sostenibile tra le più estese d'Italia.

Andriani è considerata tra le più importanti realtà nel settore cibo innovativo, con stabilimento interamente dedicato alle produzioni



Un campo di lenticchie

senza glutine. Riso Integrale, Mais, Quinoa, Grano Saraceno, Amaranto, lenticchie, piselli ed altri. Il progetto di Filiera, interamente italiana e che di fatto interpreta il quindicesimo Obiettivo dell'Agenda 2030 dell'Onu, si avvale della collaborazione di "Horta Srl", dell'università Cattolica del Sacro Cuore, e prevede strumenti e servizi informatici per la

tracciabilità e il supporto alle decisioni, quali ledadsagumi.net®, in grado di fornire indicazioni operative circa la tecnica di coltivazione, e yousustain.net®, che consente di misurare e di monitorare in maniera semplice la sostenibilità dei processi produttivi. Rispetto alle produzioni intensive di grano, la coltivazione di legumi, di cui l'area di Altamura è caposaldo, consente di ri-

sparmiare acqua e produrre meno anidride carbonica, con un minore impatto sul clima. Inoltre, contribuisce a fertilizzare il terreno e a migliorarne il rendimento, prevenendo l'erosione. In termini di tutela della salute, il consumo di legumi è fondamentale per una sana alimentazione perché in grado di fornire un corretto apporto di minerali, vitamine e proteine, oltre che di fibre. Lo stesso Crea, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'economia agraria, ne raccomanda l'assunzione di almeno 2/4 porzioni a settimana. «La Filiera di legumi sostenibile di cui Andriani è capofila, grazie alla collaborazione tra industria, ricerca e sviluppo universitari e mondo agricolo, rappresenta di fatto, per tutto il territorio dell'Alta Murgia e per l'Italia intera, la sfida del tessuto economico che guarda a un futuro più sostenibile - si legge in una nota di Andriani - ancor più auspicabile in momenti difficili come quello attuale, ribadendo così il proprio ruolo primario nel settore agroalimentare nazionale».

ant.corr.

TESTATA: Corriere della Sera

DATA DI PUBBLICAZIONE: 04-2020

AUDIENZE: 200.000 lettori

Nelle pagine economiche del **Corriere della Sera** l'approfondimento dedicato alle opportunità lavorative nel settore alimentare riporta l'iniziativa Andriani del bonus ai dipendenti.

TESTATA: Il Quotidiano del Sud

DATA DI PUBBLICAZIONE: 04-2020

AUDIENZE: 242.000 lettori

Il Quotidiano del Sud è un quotidiano italiano, a diffusione nazionale e regionale in Basilicata, Calabria e Campania, che mette al centro la vita del Mezzogiorno.

Su Il Quotidiano del Sud un articolo, esclusivamente dedicato alla Filiera di legumi sostenibile, con strillo in prima pagina.

Coverage mix



24 ORE
Video

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 Car presso Confindustria Bari-BAT come settimana 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.ferraiolo@askanews.it)

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.

EFA NEWS Non trovate alcun finanziamento pubblico
Direttore responsabile: CLARA MODIGNI

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:

affaritaliani.it **ai TV**

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 settimana 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.

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.

Coverage mix

sala&cucina

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 ferriero 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

Innovation Food: è Michele Andriani 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 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
- Restorini walt contro F. Meisner
- Donald e Carta, sfida indiretta a Duvois
- Green marketing: cambiamo aria. E parliamo da noi. Dal giornale.
- Vinceri 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

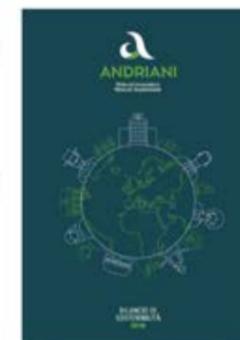


Andriani Spa, attiva nella produzione e distribuzione di alimenti naturalmente privi di glutine, è considerata tra le più

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.



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.



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

Economia
del CORRIERE DELLA SERA

INDUSTRIA ITALIA

I CAPITANI CHE CORRONO VELOCI

Perotti degli yacht Sanlorenzo è «L'Imprenditore dell'Anno». Tecnica premiata per la moda e Andriani (pasta) per il food. L'Oscar delle startup ai test del dna di Dante Labs. Tutti hanno scelto l'innovazione per espandersi

di Irene Consigliere

EY L'Imprenditore Dell'Anno

Ogni anno costruisce 30 yacht di oltre 30 metri. L'85% della produzione è destinato all'exportazione. Il 60% della clientela è rappresentata da europei, il resto sono americani, asiatici e mediorientati. Il suo marchio è essere riuscito a tradurre una bella realtà italiana in un brand riconosciuto a livello mondiale e tra i simboli dell'esclusività e dell'eleganza del made in Italy. Massimo Perotti, executive chairman di Sanlorenzo, yacht di lusso, è l'Imprenditore dell'Anno 2019 del food. Un riconoscimento con il supporto di Banca Akros, gruppo Banco BPM, e fondi internazionali) riservato a imprenditori italiani alla guida di aziende con un fatturato di almeno 25 milioni, che dimostrano la produttività, con spirito innovativo e visione strategica, contribuendo alla crescita dell'economia, «hanno un'impresa familiare con 300 dipendenti diretti e 1.500 artigiani che lavorano per noi, prevediamo ricavi netti da nuovi yacht tra i 200 e 300 milioni che porteranno il valore della produzione a una stima compresa tra 250 e 300 milioni», spiega Perotti che ha appena ricevuto il via libera alla quotazione. Le azioni (pre-emptivo) sbarcano in Borsa il 15 giugno. Perotti è il socio che ha guidato il 20% del capitale (con una crescita fino al 30%) e terreni il 3 dicembre. In cantiere potrebbe esserci una nuova formalizzazione del premio per l'anno prossimo. «Ci siamo offerti. Ci piacerebbe premiare anche le aziende che decidono

di integrarsi con altre imprese dello stesso settore. Per noi diventa sempre più importante anche il premio EY Start Up, perché il nostro Paese ha bisogno di nuove imprenditorie e queste giovani realtà, capaci di trovare energie e di spingere l'innovazione in modo significativo, possono rappresentare un importante motore di crescita», rivela Donato Lucarelli, amministratore delegato di EY in Italia.

Riconoscimenti

Intanto sono nei gli altri vincitori di categoria più un premio speciale della giuria e il premio EY Start Up, sostenuto da Psa,

gli anni a capo di un'azienda di quasi tutti under 40. Premiati nel fashion&luxury Giancarlo Zanetti fondatore di Tecnica, con il figlio Alberto, presidente della società che ha inventato i Moon Boot e fa parte per i suoi componenti, ma anche per gli sci italiani, e le scarpe da trekking e che realizza il 90% del suo fatturato all'estero. «Ci siamo preparati per le olimpiadi di Pechino del 2008, abbiamo vinto campioni del calcio di Furberg, Zeno Colò e ora sciamantiamo su Daniele Parisi, vincitore della Coppa del mondo di super G e Alexander Vinasser, juniores di slalom speciale», racconta. Mentre Alberto, Paolo e Marco Zanetti della Zanetti Formaggi di Lallio (Bergamo), primo esportatore di Gamba Italiana e Parmigiano Reggiano in 130 Paesi e produttore di provone Valpadana, con un giro d'affari di 40 milioni hanno visto crescere il gruppo «family business». Ad Angelo Benedetti di Unile, azienda di Lago di Isèo che esporta il suo latte nei macchinari per la corretta classificazione dei frutti, è stata invece assegnata la medaglia nella categoria Industrial e Diversified products. Infine nell'innovazione hanno visto Enrico Zucchi e Massimo Bonardi di Anova Vision, soluzioni per la tracciabilità dei prodotti, nella Globalization Laura Colnaghi Calzavara di Carvico (Brescia) di alta qualità (per lo sport). Il premio speciale della giuria è andato a Paolo Maggiori della Maggiori, servizi e prodotti per la pubblica amministrazione.

affaritaliani.it

PUGLIANTIA

Venerdì, 22 novembre 2019 - 10:08:00

Michele Andriani premio EY 2019 Categoria Food & Beverage

È il pugliese Michele Andriani, Presidente e Amministratore Delegato di Andriani SpA - Gravina in Puglia a vincere nel settore Food&Beverage il Premio EY 2019

EY L'Imprenditore Dell'Anno

È il pugliese Michele Andriani, presidente e ad di Andriani spa di Gravina, è uno dei sette imprenditori che giovedì, nel corso di una serata esclusiva presso la Borsa di Milano, ha ottenuto il Premio EY «Imprenditore dell'anno», giunto alla 23esima edizione. L'ambito riconoscimento, nato negli Stati Uniti nel 1986 e attualmente presente in 130 città di 65 Paesi del mondo, in Italia è riservato agli imprenditori che hanno contribuito in modo significativo alla crescita dell'economia nazionale, dimostrando intraprendenza, creatività e innovazione.

Il 3enne imprenditore pugliese è stato premiato nella categoria food&beverage per il suo grande impegno per la sostenibilità che ha consentito di coniugare crescita economica e salvaguardia dell'ambiente, con una particolare attenzione all'innovazione.

L'azienda di Andriani è l'unica del Sud a essere stata premiata l'altro sera a Milano e la seconda, nei 25 anni di storia del riconoscimento, come leader dell'innovation food, specializzata nella produzione di pasta di alta qualità.

L'importante riconoscimento è riservato a imprenditori italiani alla guida di aziende con un fatturato di almeno 25 milioni di euro, che abbiano saputo creare valore, con spirito innovativo e visione strategica, contribuendo alla crescita dell'economia.

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

GRAVINA MICHELE ANDRIANI PREMIATO IN UNA MANIFESTAZIONE A MILANO CON ALTRI SEI COLLEGGI

Pastaio «Imprenditore dell'anno» per innovazione e lungimiranza

● **GRAVINA.** Michele Andriani, presidente e ad di Andriani spa di Gravina, è uno dei sette imprenditori che giovedì, nel corso di una serata esclusiva presso la Borsa di Milano, ha ottenuto il Premio EY «Imprenditore dell'anno», giunto alla 23esima edizione. L'ambito riconoscimento, nato negli Stati Uniti nel 1986 e attualmente presente in 130 città di 65 Paesi del mondo, in Italia è riservato agli imprenditori che hanno contribuito in modo significativo alla crescita dell'economia nazionale, dimostrando intraprendenza, creatività e innovazione.

Il 3enne imprenditore pugliese è stato premiato nella categoria food&beverage per il suo grande impegno per la sostenibilità che ha consentito di coniugare crescita economica e salvaguardia dell'ambiente, con una particolare attenzione all'innovazione.

L'azienda di Andriani è l'unica del Sud a essere stata premiata l'altro sera a Milano e la seconda, nei 25 anni di storia del riconoscimento, come leader dell'innovation food, specializzata nella produzione di pasta di alta qualità.

L'ultima in ordine di tempo è stata l'azienda di Bologna, che dopo la pausa di agosto ha riservato una sorpresa ai propri dipendenti. Coloro che metteranno l'auto a disposizione dei colleghi per raggiungere il luogo di lavoro potranno usufruire di diversi benefici: da un massimo di 100 euro in buoni carburante alla possibilità di avere un posto auto riservato nei parcheggi degli ospedali Maggiore e Bellaria. Un'eccezione? Sì, se si pensa alle aziende sanitarie. No, se si allarga il campo ad altre realtà professionali italiane. Il «carpooling», ovvero la prassi di condividere la propria vettura con un gruppo di persone per ridurre i costi di spostamento e l'impatto sull'ambiente, non è più merce rara. Merito della sensibilità di alcune aziende, impegnate a favorire la diffusione di una mobilità sostenibile fornendo una serie di agevolazioni ai propri dipendenti.

lavoro a piedi o in bicicletta. Qualche esempio? Ferragamo e Bulgari sono state tra le prime a muoversi in questa direzione. I viaggi casa-lavoro percorsi in maniera «attiva» consentono ai loro dipendenti di maturare dei punti per accedere a centinaia di promozioni: sconti per impianti sciistici o parchi divertimento, convenzioni con hotel e ristoranti. Simile è la scelta compiuta da «Phirex» (comparatore di promozioni online), che al personale offre da anni stazioni di rifornimento per auto elettriche o a metano e biciclette per raggiungere l'ufficio. A Gravina in Puglia «Andriani SpA» (produzione di alimenti senza glutine) ha concesso in comodato d'uso gratuito 55 mezzi con pedale assistita a quasi la metà dei suoi dipendenti. «Percorrendo trenta chilometri al mese per raggiungere il luogo di lavoro, ci viene concesso un premio di circa 40 euro - racconta Gianluca Ricci, il responsabile del magazzino -. Anche la mia compagna, adesso, ha acquistato una bicicletta. Dopo tanti anni ho riscoperto il piacere di pedalare con il vento in faccia».

Twitter @fabiododaro

GRAVINESE Michele Andriani premiato a Milano

Coverage mix

CORRIERE PL.IT

Sai Platform arriva in Italia per supportare lo sviluppo di pratiche agricole sostenibili

17 NOVEMBRE 2019

Andriani S.p.A. accoglie a Gravina in Puglia il primo International Executive Programme on Sustainable Sourcing and Trade, l'innovativo programma, frutto della collaborazione tra Sai Platform e International Trade Center, dedicato ai professionisti della value chain.

GRAVINA IN PUGLIA - Nato come progetto pilota dell'International Executive Programme - IEP ed indirizzato specificamente ai dirigenti impegnati nelle catene di valore in diverse parti del mondo, questo innovativo programma è frutto della collaborazione con l'International Trade Center, agenzia multilaterale che ha un mandato congiunto con la World Trade Organization (WTO) e le Nazioni Unite attraverso la United Nations Conference on Trade and Development, e una rete di 11 importanti istituzioni accademiche nel campo della sostenibilità.

Il confronto su temi specifici e mega-tendenze, come ad esempio la gestione delle risorse idriche, la biodiversità e i cambiamenti climatici, mira alla condivisione, a livello internazionale, di buone pratiche e di strategie volte a implementare competenze atte a gestire le inevitabili trasformazioni che anche i sistemi alimentari globali saranno costretti ad affrontare.

In Italia, Sai Platform sarà ospitata, il 18 e 19 novembre prossimi, a Gravina in Puglia da Andriani SpA, realtà di riferimento dell'Innovation Food, specializzata nella produzione di pasta a base di materie prime accuratamente selezionate e naturalmente prive di glutine e impegnata a 360 gradi nel raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, che supporta e promuove attraverso azioni concrete e buone pratiche.

EFA NEWS

Sostenibilità, Sai Platform organizza in Italia primo corso executive

Organizzato con Andriani a Gravina di Puglia per professionisti della value chain

Nato come progetto pilota dell'International Executive Programme - IEP ed indirizzato specificamente ai dirigenti impegnati nelle catene di valore in diverse parti del mondo, il primo corso su Sustainable Sourcing and Trade dedicato a professionisti della value chain è frutto della collaborazione con l'International Trade Center, agenzia multilaterale che ha un mandato congiunto con la World Trade Organization (WTO) e le Nazioni Unite attraverso la United Nations Conference on Trade and Development, e una rete di 11 importanti istituzioni accademiche nel campo della sostenibilità. Il confronto su temi specifici e mega-tendenze, come ad esempio la gestione delle risorse idriche, la biodiversità e i cambiamenti climatici, mira alla condivisione, a livello internazionale, di buone pratiche e di strategie volte a implementare competenze atte a gestire le inevitabili trasformazioni che anche i sistemi alimentari globali saranno costretti ad affrontare.

La Sustainable Agriculture Initiative è una piattaforma creata da oltre 100 industrie del food mondiale per migliorare tutti gli aspetti della sostenibilità della produzione di alimenti. La azienda italiana impegnata, oltre ad Andriani, sono Barilla, Cio-Consorto Interregionali Ortofrutticoli, Ferrero, Inalca (Cremorini), Reso Gallo e Vog (Marengo).

In Italia, Sai Platform sarà ospitata, oggi domani e 19 novembre, a Gravina in Puglia da Andriani, realtà di riferimento dell'Innovation Food, specializzata nella produzione di pasta a base di materie prime accuratamente selezionate e naturalmente prive di glutine e impegnata a 360 gradi nel raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, che supporta e promuove attraverso azioni concrete e buone pratiche.

Nella due giornate di workshop si parlerà, in particolare, ad identificare rischi e opportunità in specifici contesti, a sviluppare approcci per integrare la sostenibilità e mitigare le criticità nelle catene di valore, a costruire solide relazioni tra funzioni, entità e aree geografiche e ad offrire uno spazio sicuro per condividere opinioni ed esperienze su come integrare la tutela dell'ecosistema con programmi aziendali e sviluppo personale.

Il programma include, inoltre, una visita di mezza giornata alla realtà di Andriani, con focus sulle materie prime e sulla produzione della Pasta, per offrire una panoramica sulle diverse attività dell'azienda in favore della sostenibilità. A conclusione del corso, per gli ospiti di Andriani, che provengono da Svizzera, Germania, Francia, Spagna, Olanda, Romania, Nigeria, Regno Unito, Canada e Stati Uniti, è prevista una visita guidata ai Sassi di Matera, patrimonio mondiale dell'Unesco.

LA STAMPA

Soldi ai dipendenti green: sempre più aziende pagano chi sceglie di condividere l'auto

Secondo JoJob nel 2018 sono raddoppiati i chilometri percorsi con il car pooling rispetto all'anno precedente

Sostenibilità è una parola che ormai è entrata a far parte del nostro linguaggio quotidiano. Spesso, soprattutto per i non addetti a lavori di settore di energia rinnovabile, prodotti ecologici o verdure coltivate in orto fai da te, ma a così si riflette quando spostiamo lo sguardo su una visione più globale?

La definizione

Nelle scienze ambientali ed economiche la sostenibilità è la condizione di uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere quella delle generazioni future. Ma quando nasce questa idea? Il concetto di sviluppo sostenibile fu introdotto durante la prima conferenza dell'Onu sull'ambiente, nel 1972, per poi essere definito con chiarezza ben 15 anni dopo, nel Rapporto Brundtland e diventare il nucleo portante del sviluppo stesso, nel 1992, finalizzato al profilo ambientale. Nel corso degli anni, poi, il concetto ha subito una profonda evoluzione, tanto da non essere più equivocono esclusivamente sugli aspetti prettamente ecologici e approdato anche un significato più globale capace di tener conto anche di dimensioni economiche e sociali e tre aspetti vengono oggi considerati in un rapporto sinergico e interdipendente. Questo perché, quello della sostenibilità, è un concetto dinamico che fa leva anche su un sistema antropico in continua trasformazione. Come indica il Living Planet Report redatto da WWF (World Wildlife Fund) oggi sostenibilità vuol dire imparare a vivere nel limiti di un solo pianeta. Ciò significa che lo sviluppo sostenibile è la qualità della nostra specie di riuscire a vivere, in maniera dignitosa ed equa per tutti, senza distruggere i sistemi naturali da cui ricaviamo le risorse per vivere, e senza compromettere le loro capacità di assorbire gli scarti e i rifiuti derivati alle nostre attività produttive.

I Paesi più sostenibili

La Svezia e il Paese maggiormente impegnato sul piano della sostenibilità è Svezia mondiale. Secondo l'Environmental Performance Index (Epi), presentato al World Economic Forum di Davos 2018 e stilato in base all'indice di sostenibilità il paese scandinavo risulta al primo posto su un totale di 180 Paesi considerati. Nella classifica, è seguito da Mongolia, Paesi europei, tra cui Francia, Danimarca, Malta e Svezia. L'Italia è al nonantesimo posto seguita da Paesi Bassi, Canada e Stati Uniti.

L'indice di sostenibilità

L'indice di sostenibilità è un sistema di valutazione sulla base di performance in materia ambientale, sociale e di governance.

L'impegno delle aziende italiane

Le aziende sostenibili sono quelle che fanno del loro meglio per ridurre al minimo l'impatto negativo sull'ambiente, sulla società e sull'economia, ammantando al contempo il massimo il loro impatto positivo. Secondo il rapporto Green Italy 2018 (fondazione Symbola e Unicommerce) le aziende italiane sono virtuose e investono in modo deciso su prodotti e tecnologie verdi per ridurre l'impatto ambientale, risparmiare energia e contenere le emissioni di CO2. Oggi molte realtà, infatti, stanno infatti investendo in:

SOSTENIBILITA': LO STATO DELL'ARTE

Sostenibilità è una parola che ormai è entrata a far parte del nostro linguaggio quotidiano. Spesso, soprattutto per i non addetti a lavori di settore di energia rinnovabile, prodotti ecologici o verdure coltivate in orto fai da te, ma a così si riflette quando spostiamo lo sguardo su una visione più globale?

La definizione

Nelle scienze ambientali ed economiche la sostenibilità è la condizione di uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere quella delle generazioni future. Ma quando nasce questa idea? Il concetto di sviluppo sostenibile fu introdotto durante la prima conferenza dell'Onu sull'ambiente, nel 1972, per poi essere definito con chiarezza ben 15 anni dopo, nel Rapporto Brundtland e diventare il nucleo portante del sviluppo stesso, nel 1992, finalizzato al profilo ambientale. Nel corso degli anni, poi, il concetto ha subito una profonda evoluzione, tanto da non essere più equivocono esclusivamente sugli aspetti prettamente ecologici e approdato anche un significato più globale capace di tener conto anche di dimensioni economiche e sociali e tre aspetti vengono oggi considerati in un rapporto sinergico e interdipendente. Questo perché, quello della sostenibilità, è un concetto dinamico che fa leva anche su un sistema antropico in continua trasformazione. Come indica il Living Planet Report redatto da WWF (World Wildlife Fund) oggi sostenibilità vuol dire imparare a vivere nel limiti di un solo pianeta. Ciò significa che lo sviluppo sostenibile è la qualità della nostra specie di riuscire a vivere, in maniera dignitosa ed equa per tutti, senza distruggere i sistemi naturali da cui ricaviamo le risorse per vivere, e senza compromettere le loro capacità di assorbire gli scarti e i rifiuti derivati alle nostre attività produttive.

I Paesi più sostenibili

La Svezia e il Paese maggiormente impegnato sul piano della sostenibilità è Svezia mondiale. Secondo l'Environmental Performance Index (Epi), presentato al World Economic Forum di Davos 2018 e stilato in base all'indice di sostenibilità il paese scandinavo risulta al primo posto su un totale di 180 Paesi considerati. Nella classifica, è seguito da Mongolia, Paesi europei, tra cui Francia, Danimarca, Malta e Svezia. L'Italia è al nonantesimo posto seguita da Paesi Bassi, Canada e Stati Uniti.

L'indice di sostenibilità

L'indice di sostenibilità è un sistema di valutazione sulla base di performance in materia ambientale, sociale e di governance.

L'impegno delle aziende italiane

Le aziende sostenibili sono quelle che fanno del loro meglio per ridurre al minimo l'impatto negativo sull'ambiente, sulla società e sull'economia, ammantando al contempo il massimo il loro impatto positivo. Secondo il rapporto Green Italy 2018 (fondazione Symbola e Unicommerce) le aziende italiane sono virtuose e investono in modo deciso su prodotti e tecnologie verdi per ridurre l'impatto ambientale, risparmiare energia e contenere le emissioni di CO2. Oggi molte realtà, infatti, stanno infatti investendo in:

ALCUNE CASE HISTORY

ANDRIANI Michele Andriani, CEO

Andriani, con sede in Gravina in Puglia (Basilicata) è una delle realtà italiane più attive nel settore dell'Innovation Food. Specializzata nella produzione di pasta di alta qualità, 100% gluten free, l'azienda ha abbracciato, fin dalla sua fondazione, i concetti di benessere e di economia sostenibile e credendo che coniugare crescita economica e salvaguardia dell'ambiente e delle società sono che mettano in pratica attraverso iniziative concrete come, ad esempio, filie for work, un parco bici e pedonale, attività dedicate ai nuovi dipendenti con lo scopo di promuovere la mobilità sostenibile e la tutela della salute delle persone e dell'ambiente, o ancora, la "Maga dei legumi", programma finalizzato all'educazione alimentare e rivolto alle scuole primarie. In favore del risparmio energetico e dell'abbattimento di emissioni di CO2 abbiamo investito in una centrale di trigenerazione energetica, in tema di smart agriculture, abbiamo dato vita, in collaborazione con Fortis, spin-off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, alla filiera di Legumi Sostenibili, un sistema innovativo che consente, alle imprese agricole aderenti, di ottimizzare i dispendii di coltivazione e di abbattere a criteri di produzione sostenibile. Inoltre, nel 2018, Andriani SpA ha aderito al Global Compact dell'Onu sottoscrivendo un Patto Globale tra aziende e Nazioni Unite e integrandolo nella strategia, nella cultura e nelle attività aziendali, confermando così il proprio impegno nella realizzazione e condivisione di buone pratiche sulla sostenibilità.

AVESANI Alessandro Chiarini, Direttore commerciale

l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale delle attività produttive e di generare nuove strategie di sviluppo sostenibile. Profisys Avesani ha avviato molte azioni virtuose. A livello produttivo ha iniziato a sostituire i contenitori con packaging innovativi, realizzati con materiali riciclabili e di abbattere a difendere la cultura della consapevolezza nei consumatori, perché possano comprendere scelte di acquisto e di utilizzo sostenibili. "Trasformare i rifiuti in risorse" resta però una delle colonne portanti dell'economia circolare, nella quale un prodotto non muore" dopo il suo utilizzo primario, ma ricomincia una nuova vita sotto un'altra forma. Per questo motivo già dal 2018 Profisys Avesani partecipa a filiere che permettono di realizzare gli scarti di lavorazione di alcuni suoi prodotti e di riciclarli in nuove materie prime.

GERMANI Emanuele Zuverni, CEO

Germani da 40 anni si dedica alla produzione di prodotti surgelati e funzionali, garantendo un alto livello di qualità, beninteso così come un punto di riferimento nel mondo del biologico. Tutte le materie prime utilizzate sono coltivate senza l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi e i prodotti sono realizzati senza l'utilizzo di coloranti, conservanti, additivi e OGM. Quanto è il biologico di Germani una storia di autenticità, ricerca della qualità rispetto all'ambiente, sicurezza alimentare e passione. "Maga dei legumi" ha viaggiato da 10 anni marcia i prodotti Germani Bio non è soltanto una trovata di marketing. Come spiega Emanuele Zuverni, CEO dell'azienda: "Il biologico di noi è prima come valore, come i nostri prodotti rispettano l'ambiente, anche grazie a fornitori e partner che condividono il nostro impegno alla sostenibilità". La sostenibilità è la filosofia green sono i casi di Germani da sempre, l'azienda si impegna per il benessere della persona, che dipende sia dall'alimentazione che dall'ambiente in cui si vive. Per questo i valori in cui Germani crede sono pochi ma sempre: il rispetto per la natura, la trasparenza, la

Coverage mix

SOWING

TERITORIO
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

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 20 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.

la Repubblica **PARMA**

Da quando è stato lanciato il libro, il grande successo, grazie ai professori, ai genitori e ai lettori, per progetti pubblici in linea con le sue preferenze. Da un anno il libro è presente in tutte le librerie e nei negozi di libri. Chiedete in un breve questionario della scheda, allegando un'immagine di un libro e chiedendo questo servizio. Scoprirete il servizio di tutti i libri.

riflettere - Foto

BIANCA
PRODOTTO DA ANDRIANI SPA
PRODOTTO IN ITALIA 2020

Essa (E' Senza Sentire Escluso) è un libro edito da Sara Rossi, autrice anche dei testi, che raccoglie ritratti di donne in bianco e nero a cura della fotografa Silvia Dignard. Le donne fotografate nel libro sono sotto le creazioni ideate di stile drammatico, purtutto di estrema attualità, come riportano le cronache attuali, esemplari anche nei loro momenti più felici, a dimostrazione che superare un'incrinatura decorata e riproporre le radici della propria vita, con rinnovato ottimismo, è possibile. Il libro, pubblicato Andriani SpA verrà presentato domenica 24 novembre in anteprima al Teatro Europa di Parma, con un evento che prevede la lettura di alcune poesie a tema, una rappresentazione teatrale, esibizioni musicali e di danza, e che offre l'opportunità di acquistare una copia con offerta minima libera. I proventi saranno interamente devoluti al Centro Anticancro di Parma.

Coverage mix

Life **21.951** **FANPAGE**

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**
Un'idea ispirata 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 #SUDSINORD promosso da Felicia.

ALIMENTANDO
IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

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

ANDRIANI
Natural Innovators.

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.

EFA NEWS **EUROPEAN FOOD AUTHORITY**

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.



Andriani Spa: 50.000 euro per sostenere l'emergenza negli ospedali




Mar 27, 2020

Michele Andriani, Presidente e A.D. di Andriani Spa, azienda pugliese del settore "Innovation food", ha annunciato la donazione di 50.000 euro per gli ospedali pugliesi impegnati nella crisi da Coronavirus. L'azienda ha anche predisposto misure che permettono il lavoro da remoto ai dipendenti non impegnati direttamente nella produzione di beni alimentari. Per coloro che dovranno comunque presentarsi a lavoro, il pastificio pugliese ha introdotto un servizio di "Consegna Spesa in Azienda" in modo tale da evitare ulteriori spostamenti del proprio personale.

L'azienda di Michele Andriani si occupa della produzione di pasta gluten free e, data la sua importanza nell'assicurare le forniture ai supermercati, non può chiudere completamente i battenti per la crisi sanitaria.

Fai una pausa e leggi: **Ricerca, qualità e sostenibilità: Come un'azienda casearia può essere responsabile**

Oltre la crisi, questo pastificio sta conseguendo degli importanti risultati nel commercio sia nazionale che internazionale, con un fatturato che, nel 2018, ha raggiunto i 53 milioni di euro.

La sua attenzione alla sostenibilità si può riscontrare dalle 14 certificazioni di qualità del prodotto e di rispetto delle buone pratiche ambientali. Infatti, il pastificio afferma di utilizzare il 60% delle materie prime di origine biologica, di riciclare il 40% dei rifiuti e di realizzare l'80% del loro packaging con il cartone riciclato.

Infine, per valorizzare anche il tema della responsabilità sociale, l'azienda ha realizzato un programma di educazione alimentare per le scuole primarie. Questa iniziativa ha lo scopo di sensibilizzare i ragazzi sul tema della sostenibilità e dell'importanza di adottare uno stile di vita sano. Le lezioni sono di vario genere, dai laboratori di cucina ai orti scolastici, fino ad approfondimenti con cui gli alunni scopriranno come poter sviluppare uno stile di vita sostenibile.

Leggi il Report di Sostenibilità di Andriani Spa qui www.andrianispa.com



12 MARZO 2020

ANDRIANI SCENDE IN CAMPO PER L'EMERGENZA. DEVOLVE 50.000 EURO ALL'ISTITUTO DALLA REGIONE PUGLIA IN SOSTEGNO DEGLI OSPEDALI PUBBLICI REGIONALI E ISTITUISCE AZIONI DI SUPPORTO PER I DIPENDENTI




Andriani spa in prima linea per fronteggiare l'emergenza sanitaria negli ospedali

12 MARZO 2020

Andriani Spa devolve 50.000 Euro al conto unico istituito dalla Regione Puglia in sostegno degli Ospedali pubblici regionali e istituisce il nuovo servizio di Consegna Spesa in Azienda e azioni di supporto per i propri dipendenti.

Gravina in Puglia, 12 marzo 2020- È del 28 febbraio scorso 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.

Oggi, a fronte di un'emergenza in continua evoluzione, 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 Covid19 con azioni concrete in favore della comunità e delle proprie persone, coerente con il proprio impegno sostenibile focalizzato alla tutela ambientale e sociale.

Coverage mix

SOLIDARIETÀ IN ERA COVID




Coronavirus, la solidarietà dell'industria alimentare

Le aziende del Food made in Italy come gesto di solidarietà hanno deciso di effettuare donazioni agli ospedali impegnati nella lotta alla pandemia.

Saranno destinati al blocco operatorio della Terapia Intensiva dell'ospedale Cardarelli di Campobasso i tre ventilatori polmonari acquistati dal pastificio La Molisana. Alla luce della grave epidemia da coronavirus che sta preoccupando l'Italia e mettendo a dura prova anche l'economia del Paese, l'azienda pugliese ha voluto affiancare con un gesto di solidarietà la comunità sanitaria, in ginocchio per la mancanza di ventilatori polmonari indispensabili a fronteggiare i casi più gravi e le complicanze del coronavirus. La spesa sostenuta dalla famiglia Ferro ammonta a quasi 99 mila euro.

"In un momento così difficile per il nostro sistema sanitario e per la nostra comunità abbiamo pensato di essere d'aiuto acquistando materiale di stretta necessità per il nostro ospedale - ha affermato la famiglia titolare del pastificio - Speriamo vivamente che presto tutto si risolva nel migliore dei modi e che rientri il prima possibile questo stato di paura che tutti stiamo vivendo. Siamo fiduciosi che insieme usciremo da questa crisi e che ripartiremo con slancio e determinazione riappropriandoci delle nostre vite".

ANDRIANI: CONTRIBUTO AGLI OSPEDALI E AIUTI AI DIPENDENTI

Anche Andriani ha scelto di dare un contributo di solidarietà, donando 50mila euro in favore degli Ospedali Regionali pugliesi. In tema di welfare, l'azienda ha messo 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.

Per contribuire a conciliare al meglio vita privata e vita lavorativa di quella parte di lavoratori dedicati all'attività produttiva, e perciò impossibilitati 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



Da Barilla a Ferrero e Mutti, le opportunità nel settore alimentare, punto di forza del "Made in Italy"

Un manager per la comunicazione e un dirigente informatico per il gruppo Mutti

Non si è fermata la filiera alimentare, neanche in questo periodo di emergenza in cui molte attività hanno dovuto chiudere. Anzi, numerose aziende hanno premiato l'impegno dei dipendenti con un aumento della retribuzione o buoni spesa, come nel caso del gruppo Mutti che ha incrementato del 20% lo stipendio alla sua forza lavoro e che oggi ha anche tre posizioni aperte a Parma per un senior accountant, bilancio e contabilità generale, un chief information officer ovvero direttore informatico e un global branding & communication manager e ogni altro seleziona lavoratori stagionali per la raccolta dei pomodori. Riconoscimenti anche da parte del produttore di pasta e farine La Molisana per 250 Euro, di Ferrero (bonus di 200 Euro) e di Ferrero (bonus di 200 Euro), del pastificio Andriani di 500 Euro e di Giovanni Rana del 20% dello stipendio.



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 #SUDANORD

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.

Coverage mix

SOLIDARIETÀ IN ERA COVID



TERITORIO

Andriani spa ringrazia i dipendenti per il senso del dovere

Con un premio in denaro nella busta paga

G. RAVINA - SABATO 4 APRILE 2020
COMUNICATO STAMPA

"Questo è sicuramente un periodo della storia del nostro Paese molto complesso e critico, in cui ciascuno di noi deve dare il proprio contributo 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." Con queste parole Michele Andriani, Presidente e AD di Andriani Spa, l'azienda pugliese fiore all'occhiello nell'innovation food, esprime la propria riconoscenza a quei colleghi che quotidianamente si recano in azienda per assicurare la continuità della produzione.

Un'attività essenziale per la comunità - soprattutto oggi con una richiesta del mercato che registra un +30% in Italia, un +250% in Europa e un +200% extra UE - svolta 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 possono ordinare e ritirare quotidianamente i propri acquisti alimentari direttamente in azienda, che sarà attivo anche nei prossimi mesi.

Un gesto concreto 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 fattivazione 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.



HOME / 2020 / APRILE / 2
ANDRIANI EROGA UN PREMIO DI 300 EURO AI DIPENDENTI

ANDRIANI EROGA UN PREMIO DI 300 EURO AI DIPENDENTI

PUBBLICATO IN 7 APRILE 2020 DI FOODAFFAIRS.IT



"Questo è sicuramente un periodo della storia del nostro Paese molto complesso e critico, in cui ciascuno di noi deve dare il proprio contributo 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



Andriani amplia il cda e vara nuova struttura organizzativa

Adottato anche il nuovo regolamento di corporate governance



La cosa di Andriani Spa, 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 in supporto alla nuova corporate governance nella gestione delle quotidiane sfide competitive del gruppo Andriani.

L'assemblea dei soci ha inoltre deliberato l'ampiamiento 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 **Attilio 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. I nuovi consiglieri vanno ad aggiungersi a **Michele Andriani**, Presidente e Amministratore Delegato nonché socio fondatore ed Amministratore di Andriani Spa sin dalla sua costituzione, a **Francesco Andriani**, Vicepresidente e Amministratore Delegato, socio fondatore e già dirigente responsabile della divisione Sales, Marketing & Business Development di Andriani Spa, e a **Tommaso Marvulli**, Amministratore Delegato oltre che dirigente responsabile della divisione Amministrazione e Finanza, esperto in contabilità generale, lavoro, controllo di gestione, finanza ordinaria ed agevolata.

Tutti i cinque membri del Consiglio di Amministrazione rimangono in carica sino alla data in cui sarà tenuta l'assemblea che approverà il bilancio relativo all'esercizio 2021, affiancati dal collegio sindacale, composto da **Alberto Longo** (Presidente), **Andrea Venturoli** e **Francesco Paparella**, e dalla società di revisione Deoitte.

sala&cucina

Andriani, capofila della filiera di legumi sostenibili, buoni per l'ambiente e la salute



Considerata tra le più importanti realtà nel settore dell'innovation food, **Andriani**, l'azienda nata nel 2009 a Cravina in Puglia e attiva nella produzione e distribuzione di **paste alimentari naturalmente prive di glutine**, si può considerare capofila della filiera di legumi sostenibili. Nei primi due mesi di quest'anno, infatti, la filiera controllata avviata dalla società nel 2018 così da consentire alle imprese agricole aderenti di ottimizzare i disciplinari di coltivazione in produzione integrata e biologica e di allinearsi a criteri sostenibili, è arrivata a coinvolgere circa **300 agricoltori** e a coprire **5mila ettari di terreni**, dislocati tra Puglia e Basilicata (con l'obiettivo di raggiungere **10mila ettari nei prossimi tre anni**).

Benessere sociale e tutela ambientale si confermano le linee guida seguite da Andriani anche in questa filiera interamente italiana, che intende salvaguardare suolo e ambiente, garantire sicurezza e qualità alimentare e fornire un contributo concreto allo sviluppo della biodiversità. La coltivazione si suddivide tra piselli, lentichie rosse, verdi e nere e ceci. Alcuni campi, inoltre, sono stati dedicati alla coltura sperimentale di cicoria, un antico legume utilizzato già ai tempi dei romani.

Il progetto si fonda su una stretta collaborazione tra industria, ricerca e sviluppo universitari e mondo agricolo. Si avvale, infatti, della collaborazione di **Horta**, spin-off dell'**Università Cattolica del Sacro Cuore**, e di strumenti e servizi informativi per la tracciabilità e il supporto alle decisioni, quali **legumi.net**, in grado di fornire indicazioni operative circa la tecnica di coltivazione, e **youustain.net**, che consente, invece, di misurare e monitorare in modo semplice la sostenibilità dei processi produttivi. A rendere doppiamente virtuosa la filiera è il fatto che i legumi sono **fondamentali per il benessere sia nostro sia della terra**: ottima dimostrazione, preziosa più che mai di

Coverage mix

L'Economia | **I CAMPIONI DA 20 A 120 MILIONI**

CRESCERE DELL'11% (L'ANNO), CHI RIPARTIRÀ

Tra i 20 e i 120 milioni di fatturato c'è il grosso dell'imprenditoria italiana. I Campioni, in questa fascia, hanno una marcia in più

di Raffaella Polato

Le forze in campo

Quel lavoro è stato lo zingari, parte fondamentale del 2019, suggerendo...

Le forze in campo

Quel lavoro è stato lo zingari, parte fondamentale del 2019, suggerendo...

Settore	Imprenditori	Fatturato (Miliardi)	Crescita (%)	Media (Miliardi)	Minimo (Miliardi)	Massimo (Miliardi)
Alimentare	10.500	1.200	+11%	114	20	120
Industria	15.000	1.500	+8%	100	20	120
Commercio	12.000	1.000	+5%	83	20	120
Artigianato	8.000	600	+3%	75	20	120
Costruzioni	6.000	400	+2%	67	20	120
Altre attività	4.500	300	+1%	67	20	120



Andriani, bonus di 300 euro per i dipendenti

La produzione alimentare è essenziale e la domanda è in forte crescita



"Questo è sicuramente un periodo della storia del nostro Paese molto complesso e critico, in cui ciascuno di noi deve dare il proprio contributo 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." Con queste parole **Michele Andriani**, Presidente e AD di Andriani Spa, l'azienda pugliese specializzata nell'innovation food, esprime la propria riconoscenza a quei colleghi che quotidianamente si recano in azienda per assicurare la continuità della produzione.

Un'attività essenziale per la comunità - soprattutto oggi con una richiesta del mercato che registra un +30% in Italia, un +250% in Europa e un +200% extra UE - svolta nel totale rispetto della sicurezza alimentare e con tutte le misure cautelative necessarie volte a tutelare la salute dei lavoratori. In favore dei quali l'azienda ha deciso di erogare un contributo 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, che sarà attivo anche nei prossimi mesi.

Un gesto concreto 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 fattivazione 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.

PERSONE & CONOSCENZE

Marionella Candido, Responsabile delle Risorse Umane di Andriani

Andriani, il benessere è un valore aggiunto

Andriani è un'eccellenza nel settore Innovation Food. Produce una gamma completa di pasta naturalmente priva di glutine, innovativa e dal gusto unico, sia conto terzi sia a proprio marchio con il brand biologico Felicia.

Innovazione e sostenibilità rappresentano i driver di crescita e i valori fondanti dell'azienda, si estendono a tutti gli ambiti dell'attività, in particolare alle politiche di gestione delle Risorse Umane.

"Siamo molto attenti al benessere dei nostri dipendenti", spiega Marionella Candido, Responsabile delle Risorse Umane di Andriani. "Mi spingo oltre il concetto di welfare per parlare di attenzione al wellbeing dei lavoratori. Se i dipendenti lavorano in un ambiente sereno, riescono a fare di più e meglio".

Occuparsi del settore HR di Andriani non significa solo fare selezione del personale, definire i percorsi di carriera,

valutare le prestazioni e svolgere le altre attività affini; vuol dire prendersi cura dei lavoratori, così da radicare sempre di più le risorse presenti in azienda.

"In ottica welfare e di valorizzazione del nostro territorio abbiamo lanciato diversi progetti, tra cui Bike to work, con cui forniamo ai dipendenti bici elettriche per il tragitto casa-lavoro e da utilizzare anche nel tempo libero".

L'iniziativa abbraccia sia il mondo del welfare sia la tutela dell'ambiente. E ancora, la Filiera di Legumi Sostenibili, che coinvolge realtà di Puglia e Basilicata nella coltivazione dei legumi. Andriani Educativum, programma di educazione alimentare riservato alle scuole primarie per sensibilizzare i ragazzi sui temi della sostenibilità e dell'importanza di uno stile di vita sano e naturale; Andriani Arts Academy, il nuovo percorso formativo di natura artistica che l'azienda dedica ai figli dei dipendenti."

Coverage mix

Coverage mix



20 Aprile 2020

Andriani adotta un nuovo regolamento di corporate governance



Lo scorso 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.

È 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 &



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

PUBBLICATO IN 21 APRILE 2020 9:17:00 AM 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



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 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.

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.



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



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

CONDIVISIONI

"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.

Coverage mix

IL BLOG DEI 5 REALI SITI



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...

FOGGIAREPORTER

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...

La consegna del barile di pasta Felicia è avvenuta nella giornata di oggi, venerdì 15 maggio presso il Municipio di Carapelle, alla presenza del Sindaco e della Protezione Civile locale.

È 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.

MEGA FONO

200 KG DI PASTA DA GRAVINA IN DONO AI CARAPELLESII



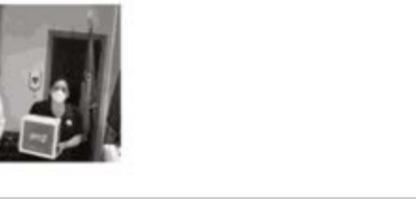
Essere al fianco delle comunità locali più fragili in un momento di difficoltà... È con questo spirito che Andriani, azienda pugliese fiore all'occhiello nell'innovation food...

È 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.

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...



Coverage mix

MAG L'INNOVAZIONE DEL FOOD È MADE IN PUGLIA. Nella Margia Valley sostenibilità e ricerca su alimenti naturalmente senza glutine e prevalentemente bio fanno crescere il fatturato di Andriani.

Image of hands holding green leaves. Text: Come rendere fare un'azienda... Quali il ruolo della... Come rendere fare un'azienda...

Image of three men in a shop. Text: Sono sempre più presenti anche nella vita... Oggi questo è anche il nome prodotto a gusto di sostituzione...

Image of pasta production. Text: Il processo di cottura e il processo di essiccazione... Come rendere fare un'azienda...

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 conduttore Barbara Stefanelli e Daniele Manca	11.30 INNOVAZIONE ARMI, ACCUO E CORONAVIRUS con GIULIO TRILMONE conduttore Massimo Sabeti	11.45 INNOVAZIONE UNA CASA SULLA LUNA con SALVATORE SODANO conduttore Massimo Sabeti
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 STANACE e GIANNARRO VERONESI conduttore Stefano Agnoli	13.45 TECNOLOGIA SALUTAI PUBBLICO VIRTUALE: GLI STUDENTI DI QUATTRO SCUOLE DI MILANO conduttore Federico Cella
13.50 TECNOLOGIA COME CAMBIA LA MOBILITÀ IN CITTÀ con MARCO GRANELL , STEFANO CIAFANI conduttore Silvia Marini	14.00 TECNOLOGIA GOCCE DI CIVILTÀ con FRAZIORE VASSALLO di Silvia Marini	14.05 TECNOLOGIA I ROBOT ECOSOSTENIBILI con LAURA MALGRINI e SABRINA MAZZOLAI conduttore Michele Rivelli
14.20 TECNOLOGIA LA QUOTIDIANITÀ ECOSOSTENIBILE voce di STORIE SPIGHE	14.25 TECNOLOGIA INCHIESTA TECNOLOGICA, L'IMPATTO AMBIENTALE DEI DATA CENTER con ALESSANDRO DE BARTOLO conduttore Federico Cella	14.35 SALUTE BUONE PRATICHE DI SO con SABRINA BAGGIONI conduttore Federico Cella
14.45 SALUTE L'IMPORTANZA DELL'AMBIENTE PER LA SALUTE (E VICEVERSA) con LUCA CARRA e FRODO VINESI 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 LEONARDI 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 GIORGIO LONGONI conduttore Alessandra Dal Monte	16.15 ALIMENTAZIONE IL CIBO CHE RACCONTA IL TERRITORIO con NOVEMBRE MEDKINDOFT LEVI conduttore Alessandra Dal Monte
16.30 SCIENZA LA GRAVITÀ DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO con GABRIELLA BOSSO conduttore Edoardo Vigna	16.50 SCIENZA QUALE MODELLO PER AFFRONTARE LA CRISI CLIMATICA con ANTONIO NUZZOLA conduttore Edoardo Vigna e Ciceriano Caputo	
17.30 CULTURA E SOCIETÀ E ORA ABBRACCIAMO GLI ALBERI. PER FRACI PERDONARE DALLA NATURA con DAMON GARMEAU , THIBAUTUR EXTENSION e PETUR HALLDOSSON conduttore Sara Gandolfi	17.50 CULTURA E SOCIETÀ RICOMINCIAMO DA BAMBINE E BAMBI con DAMON GARMEAU 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 UMAMI DOPO IL CORONAVIRUS con TELMO PIZZANI e MARIE MOFFETT conduttore Sara Gandolfi	
19.15 CULTURA E SOCIETÀ LA NUOVA CONSAPEVOLEZZA DELLA MODA con GABRIELLA BOSSO conduttore Gabriella Bossano	19.30 CONCERTO CONCERTO A SORPRESA	

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

Andriani SpA, azienda pugliese nata nel 2009 e attiva nella produzione e distribuzione di pasta senza glutine di alta qualità, è considerata tra le più importanti realtà nel settore Innovation Food. Le materie prime utilizzate sono accuratamente selezionate e naturalmente prive di glutine. La lavorazione avviene in uno stabilimento 100% allergen free, nel rispetto dei più alti standard di sicurezza alimentare. Andriani crea prodotti innovativi attraverso processi virtuosi, nel rispetto delle persone e del pianeta. I suoi valori si concretizzano nel suo brand Felicia, che porta a tavola gusto, benessere e utilità. Innovazione e sostenibilità sono i fattori che guidano le performance dell'azienda, e contribuiscono al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 promossi dall'ONU per un'economia globale più sostenibile. Tra i principali player del mercato della pasta gluten free, Andriani SpA è presente nelle maggiori catene distributive di oltre 30 paesi nel mondo.

- 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 Scienzairete, segretario del Gruppo 2009 per la ricerca scientifica
- Lucio Cavazzoni**: Co-Fondatore e presidente di Good-Land Sr
- 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 EA
- 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 Garneau**: Attore televisivo e cinematografico australiano, regista di "2040 - Salviamo il pianeta"
- Paolo Gentiloni**: Commissario europeo per l'Economia
- Gaia Gozzi**: Cantante, vincitrice Amici 2019

PIANETA 2020

PIANETA 2020
CORRIERE DELLA SERA

#Pianeta2020 nella Giornata mondiale per l'Ambiente
Incontri, idee, proposte per cambiare insieme il nostro mondo

5 GIUGNO
IL GRANDE EVENTO IN LIVE STREAMING
DEDICATO AI TEMI AMBIENTALI E ALLA SFIDA DELLA SOSTENIBILITÀ
DALLE 11.00 ALLE 20.00

#ripartiamoinsieme
#pianeta2020

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

PIANETA 2020

PIANETA 2020

CORRIERE DELLA SERA

L'invito di Berrino, la fiducia di Gaia e poi su Corriere.it la staffetta tra scienziati, manager, artisti a difesa della salute nostra e della Terra

«RIPARTIRE CON GIOIA»

DIECI ORE DI IDEE, STORIE E MUSICA PER «ANTICIPARE I CAMBIAMENTI»

Da oggi, quella di Franco Berrino, «Corriere» è quella di Gaia, il manager di Corriere.it... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»



Il mondo di Mattarella «Proteggere la natura per salvare noi stessi»



L'evento Si è svolto ieri, in occasione della Giornata mondiale dell'ambiente... in base al streaming del Corriere «Pianeta 2020»

La giornata è stata dedicata a un tema che è sempre più attuale... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

«L'evento è stato dedicato a un tema che è sempre più attuale... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

vi parlato di tecnologia, innovazione e cultura... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

Se Corriere.it guarda sul sito del Corriere.it e si gode tutto quello che si è fatto... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

«L'evento è stato dedicato a un tema che è sempre più attuale... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

«L'evento è stato dedicato a un tema che è sempre più attuale... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

L'Economia

Pianeta 2020, oggi il Corriere si tinge di verde: 10 ore di incontri per la Giornata dell'ambiente

di Edoardo Vigna | 04 giugno 2020

Sembra dovuta essere una giornata-evento reale, una manifestazione sociale, con incontri diffusi in vari luoghi di Milano... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

È anche la giornata di eventi dell'inchiesta multipiattaforma che avete potuto seguire da febbraio sulle pagine domenicali del quotidiano... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

Emergenza coronavirus, il lockdown, i blocchi. Quando è apparso evidente che sarebbe stato impossibile tornare così accorto all'altro... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

Quella che all'inizio sembrava soprattutto una necessità, via via ha assunto una portata più ampia... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

La Giornata Mondiale dell'Ambiente diventa così l'evento di tutti... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

Da qui il coinvolgimento gli altri inventati, bloccati per bloccare solo per citare alcuni... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

«Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

Tra una facile strada e l'altra ascoltando la lettura di poesie e brani di letteratura dedicati alla natura... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

DOPO LA DISETTA: Cibo e ambiente: sostenibilità o rigenerazione? Le parole (e il sistema) da ridiscutere

di Alessandra Dal Monte | 05 giugno 2020



Sostenibilità è un termine abusato: implica che ci sia un equilibrio da mantenere, ma noi siamo andati oltre... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

Cibo, agricoltura e ambiente non possono più essere scollegati: la presa di coscienza del mondo della ristorazione passa da piccoli progetti di autoproduzione... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

È nel mondo della cucina sempre più chef sposano appieno la sua visione... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

Anche le aziende sono impegnate su questo fronte... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

E in alta Val Badia Norbert Niederkofler, tritellato chef del «St. Hubertus», sta lavorando sul pane di montagna... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»



TERRITORIO Giornata mondiale dell'ambiente, Andriani partner di Pianeta2020

GRAVINA - VENERDÌ 5 GIUGNO 2020

CONDIVISIONI

Oggi è la Giornata mondiale dell'Ambiente e Andriani, per cui innovazione e sostenibilità sono valori fondanti integrati nell'intera gestione aziendale... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

Dalle ore 11 alle ore 19.30 oltre quaranta personalità italiane e internazionali delle istituzioni, dell'imprenditoria, della scienza, del food, dell'architettura, della cultura e dell'arte prenderanno la parola... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

L'intervento di Michele Andriani, Presidente e A.D. di Andriani Spa, è previsto alle ore 15.55 con il titolo La Pasta, il Futuro.

Lo streaming dell'evento digitale Pianeta 2020 sarà disponibile venerdì 5 giugno su www.corriere.it/pianeta2020/evento... «Ripartiremo insieme dalla gioia che nasce dal nostro spirito...»

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 fieramilano 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 mirtili 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



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 [@agipsyinthekitchen](#) - 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 anticolesterolo 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 DOI 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
 OLIO EXTRAVERGINE 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.

vegolosi.it
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

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 tipologia 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 taglia 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

AUDIENGE: **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.

Eva CUCINA

SENZA GLUTINE
di Sara Di Monte Luomo

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 **date** l'aglio con l'olio extra vergine di oliva e aggiungete le patate. • **Casate** la caserecce in abbondante acqua salata, scolatele al dente e saltate 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: 20 MINUTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
• 250 g di fusilli di ceci bio Felicia • 150 g di fave secche decorticate • 150 g di pomodori vernali (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 purina. • **Pulite e lavate** le borraggine. • **Pulite, lavate e tagliate** i pomodori. • **Mettete** in una padella l'aglio tritato con un filo d'olio extravergine d'oliva, fate rosolare e aggiungete i pomodori, la purina di fave e cuocete per qualche minuto. • **Scolate** al dente e saltate in padella. • **Unite** le borraggine tagliate, amalgamate il tutto e servite caldo.

359 kcal



anini di lenticchie rosse

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

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
• 250 g di anellini di lenticchie rosse Felicia • 200 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. • **Pulite e tagliate** la barbabietola a fettine. • **Cucinate** le bietole e i sedarivi di rosso in abbondante acqua salata. • **Scolate** al dente e saltate in padella con olio evo a freddo. • **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



LO SAPEVI CHE
IL PRODOTTO SENZA GLUTINE DEVE RISPETTARE ALMENO UNA DELLE 3 REGOLE FONDAMENTALI:
1. Essere presente sul proscritto dell'Associazione Italiana Celiachia, che viene aggiornato ogni anno. Potete scaricare facilmente l'app sul vostro smartphone.
2. Riportare la scritta **SENZA GLUTINE** (o **Gluten Free**). Questa è l'unica scritta garantita, che vi darà la certezza che quel prodotto è per i celiaci.
3. Ripetere il simbolo della spiga barrata che garantisce il prodotto senza glutine.

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.

MARK UP



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 Adepi, 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).



EMIDIO MANSI
dir. comm. di Pasta Sarcòlo

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 capirne 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



FRANCESCO ANDRIANI
vice CEO & cmo di Andriani

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 Adepi (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 consumati 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: 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.

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, 2020 by 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. È una pianta annuale che produce dei frutti di forma appiattita e circolare. In Italia ne esistono molte qualità 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

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 XXIII 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 XXIII 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

AUDIENZE: **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.»

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.

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.

GREEN RETAIL

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: 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 A* A*

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".



affaritaliani.it 
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

PUGLIAITALIA A* A*

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 impellente 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 **Michela 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".

TESTATA: Affaritaliani.it

DATA DI PUBBLICAZIONE: 23-03-2020

AUDIENCE: 7.000.000 lettori

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
PUBBLICITÀ E BUSINESS

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
Natural innovators.



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 pasta 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

Coverage mix

MIXER PLANET Equipment, Coffees and Food 43rd International Hospitality Exhibition October 18 - 22, 2019 Fieramilano

PRODOTTI • AFFONDAMENTI • 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 fiera 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 pantotamico, enzimi, minerali (calcio e fosforo) oligoelementi.

www.glutenfreefelicia.com

Uno "shotino" che fa bene alla salute - Non pensate al classico bicchierino alcolico: lo shot diventa salutista con **MetaMadreShot** 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.denigris1899.com

GOOD MOOD L'Espresso

GUIDA A TUTTOFOOD 2019: GLI ESPOSITORI E GLI EVENTI...

GUIDA A TUTTOFOOD 2019: GLI ESPOSITORI E GLI EVENTI SEGNALARE

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. Facilitatore, 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.

INCHIESTA: STRACALZABILE SEMPRE DI PIÙ

WEB: UN'ITA E BIZ

IN LETTO DEL RESE

PARLARE DI BIZIONE, CALATA E DI BANG DUCK

LEGGI DI PIÙ

PHOTO CREDITS

LEGGI DI PIÙ

SOLUZIONE DEFINITIVA NEL PACKAGING DEL VINO

Coverage mix

GDOWEEK



★ 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, consentendo 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 Normisma di fine 2018 e dalle previsioni sui consumi del Rapporto Coop 2018, che ritraggono una popolazione orienta-



Sedani rigati con lenticchie gialle e zucca bio Verdipiù Felicia.

TEC. 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 bio con zucca e barbabietola rossa bio. Verdipiù mantiene il sapore della verdura fresca ed è pronta in 5 minuti. Biologica, vegana e naturalmente gluten free. Verdipiù è la soluzione per preparare velocemente un pasto ricco ed equilibrato. È distribuita in quattro, soltanto, formati (Mezzi rigati, Caserecce, Penne e Mezzi rigatoni) e per tutti i colori e le prevalenze di colorazione verde e rosso sempre garantiti.

★ A scaffale un Gragnanese Extra extralarge

Lo Spaghettoni Gragnanese XXL - Pasta di Gragnano Igp ha fatto il suo ingresso sul mercato a partire dal 2019. Con i suoi 2,5 cm di diametro, Gragnano 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 comune formato da 300 g.

Coverage mix



Biofach Bio & CONSUMI 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.

Cominciando fra i padiglioni del centro espositivo di Norimberga, si fa la sensazione che l'edizione 2020 di Biofach, il salone internazionale del bio-spazio, sia sotto-tono. I convegni sono meno affollati rispetto agli anni precedenti. E, inevitabilmente, i pochi stand rimasti 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 87.600 metri quadrati, con due padiglioni aggiuntivi rispetto alla scorsa edizione.

Che abbia inciso sui numeri il Coronavirus? Difficile fare valutazioni precise. Indubbiamente il contenzioso sanitario era sicuramente rappresentato, tanto in termini di visitatori che di espositori. E 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'indagine 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 bozze degli espositori italiani, che si dimostrano sempre più attenti al condizionamento dei prodotti. Tanto che più di un azienda ha esposto in fiera non tanto nuove referenze, quanto packaging innovativi e sostenibili.

Fortissima la presenza toscana. 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 Belpaese di stringere e consolidare importanti relazioni commerciali, oltre a scoprire nuovi contatti. A dimostrazione che il biologico italiano piace. E che è fortemente apprezzato anche all'estero, dove la coltura del bio è più diffusa rispetto all'Italia, un Paese che si connota la forza dei propri prodotti tradizionali con il metodo di produzione biologico.

Insieme, 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. Nella prossima pagina, le voci dei protagonisti dell'edizione 2020.

GDOWEEK

ANDRIANI: PIÙ CHE UNA PASTA, UN PASTO



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, polisaccidi, 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 pomigiano. L'azienda ha lanciato il claim: "Più che una pasta, un pasto", per sottolineare l'apporto nutrizionale completo della nuova pasta. **Pod. 5 stand P22 R25**

Appretti nutrizionali completi in Verdipiù



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: Verdepiù e Pasta con Avena.

I legumi insieme alle verdure cambiano forma, diventando pasto completo, biologico e naturalmente gluten free: Verdepiù, 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 Caserecce 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

Largo Consumo
Verdepiù, il pasto bio targato Felicia



Felicia, brand di Andriani (azienda specializzata nella produzione di pasta senza glutine e biologica), lancia Verdepiù, una novità assoluta sul mercato italiano. Si tratta di un nuovo modo di mangiare la pasta, prodotto con legumi e verdure, tutti ingredienti 100% naturali, semplici e biologici, disponibile in 2 varietà: sedani rigati con lenticchie gialle e zucca bio, caserecce di lenticchie rosse e barbabietola rossa bio. L'ideale accomodante rende Verdepiù 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 [...]

Nell'articolo:

- Verdepiù, gli ingredienti



13 Febbraio 2020

Andriani a Biofach 2020

Felicia, brand di Andriani, azienda che opera 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), in calendario dal 12 al 15 febbraio a Norimberga.

A Biofach l'attenzione sarà focalizzata su due delle più innovative proposte di Felicia: Verdepiù e Pasta con avena.

I legumi insieme alle verdure cambiano forma, diventando pasto completo, biologico e naturalmente gluten free: Verdepiù, 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 caserecce di lenticchie rosse e barbabietola rossa bio, Verdepiù è pronta in 5 minuti e rappresenta una soluzione pratica per preparare velocemente un piatto ricco ed equilibrato.

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 al punto da essere indicato anche per chi desidera gustare un piatto di pasta fuori dai past.

Disponibile nei formati caserecce, mezzi rigatoni e penne, è buona anche fredda e consente molteplici abbinamenti in cucina, dal dolce al salato, da godere in qualunque momento della giornata.

Coverage mix

SOLIDARIETÀ IN ERA COVID

La donazione all'Ospedale Papa Giovanni XXIII da parte di Felicia raccoglie il favore e l'attenzione di diversi media.



HOME / 2020 / MARZO / 20
FELICIA, BRAND DI ANDRIANI, DONA 30MILA EURO ALL'OSPEDALE PAPA GIOVANNI XXIII DI BERGAMO

FELICIA, BRAND DI ANDRIANI, DONA 30MILA EURO ALL'OSPEDALE PAPA GIOVANNI XXIII DI BERGAMO

PUBLISHED ON 20 MARZO 2020 BY FOODAFFAIRS.IT



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'innovation food specializzata nella produzione di pasta innovativa e naturalmente priva di glutine, dà il suo contributo per combattere l'emergenza impellente 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'eccezione 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".

"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 con serenità 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 #SUD&NORD che mira a promuovere e comunicare azioni concrete volte a rinnovare benessere, serenità e pensieri positivi.

Coverage mix

SOLIDARIETÀ IN ERA COVID

ANSA.it 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 fattivazione 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

DM 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 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.

Coverage mix

SOLIDARIETÀ IN ERA COVID

CORRIERE PLAT

AMBIENTE & TURISMO CULTURA & SOCIETÀ

Per felicia l'ottimismo non ha confini

DIRITTI & 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 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.

Coverage mix

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

NUOVO PIÙ TV 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

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 pasti. 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.



GDOWEEK



TECNICA MOLITORIA

Caratterizzazione tecnologica e nutrizionale di pasta senza glutine nel mercato italiano

Federico Morabali¹, Felina Bouslet², Eleonora Carini³, Enrico Ferrero⁴, Elena Vittadini⁵, Nicoletta Pellegrini⁶

¹Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Consumo, Università di Parma
²Parco Area della Ricerca ITA - IR3N Parma - Italia
³Italia Parma Centro Interdipartimentale, Università di Parma
⁴Parco Area della Ricerca IR3N - IR3N Parma - Italia
⁵Unità di Ricerca in Scienze e Tecnologie del Prodotto Alimentare, Istituto Nazionale per lo Studio e la Cura delle Leucemie, Linfomi e Mielomi, IRCCS Ospedale Policlinico San Martino, Università del Piemonte Orientale
⁶Scienze di Nutrizione e Medicina Sportiva, Università di Camerino
Via G. Galilei 36 - 62032 Camerino (MC) - Italia

PIÙ TV CUCINA



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



SPECIALE PASTA CON FARINE ALTERNATIVE

Negli scaffali di Gd e Cio immerse le varie iniziative per grandi marchi e legumi. Le nuove proposte della grande distribuzione alle necessità degli italiani. Il consumo prodotti di qualità, integrati e salutari.

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, riso integrale, grano saraceno e avena. Tra le linee principali citiamo: Cereali, Legumi e Verdipiù. La linea Cereali offre pasta 100% farina di riso integrale bio e 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 piselli verdi bio, la pasta 100% farina di fagioli verdi mung 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, magnesio 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 pasti. Disponibile nei formati Caserecce, Mezzi rigatoni e Penne, è buona anche fredda e consente molteplici abbinamenti in cucina, dal dolce al salato, da godere in qualunque momento della giornata.



Pasta & Riso - PASTA AMERICANA

L'obiettivo è rinnovare lo scaffale

Felicia, brand di Andriani, presenta il segmento della pasta di legumi offrendo una tra i più vasti assortimenti disponibili sul mercato. "Tra i punti di forza - riflette il Vice Presidente a Cmo Francesco Andriani - c'è il fatto d'essere stati i primi ad aver intercettato i nuovi trend di consumo e aperto un nuovo mercato. L'alto tasso di innovazione e l'investimento in comunicazione fanno germogliare al nostro brand di diventare il riferimento nel segmento. Felicia si distingue grazie alla propria natura biologica, vegan e naturalmente gluten free, capace di conservare tutti i benefici dei legumi, nella maggior parte dei casi si tratta di un prodotto mono-ingrediente, come la pasta 100% farina di lenticchie rosse bio, o 100% ceci bio, o 100% fagioli verdi mung bio". Andriani sottolinea che l'obiettivo raggiunto

da Felicia è stato quello di innovare lo scaffale della pasta proponendo un'alternativa biologica e naturale, in grado di garantire al contempo gusto e qualità. L'azienda ha fatto dell'innovazione il motore trainante del suo sviluppo, coinvolgendo tutti i processi, dal campo al prodotto finito. In uno stabilimento produttivo 100% allergen free, che conta 5 linee produttive, oltre 55 differenti formulazioni e 300 Skyr gestite da Felicia da sempre alla tematica ambientale, l'azienda ha presentato il suo primo bilancio di sostenibilità. Senza dimenticare la Fibra di Legumi Sostenibile, sviluppata in collaborazione con murg, spin off dell'Università Cattolica, con lo scopo di salvaguardare il suolo e l'ambiente, di garantire la sicurezza alimentare e la qualità e di implementare la profittabilità di tutti gli operatori della filiera alimentare a cui vengono

servizi strumenti di supporto. Nel 2019 Felicia ha lanciato Verdipiù, disponibile nei formati Sedani rigati, con lenticchie gialle e zucca bio e Caserecce di lenticchie rosse e barbabietola rossa bio. La linea ha vinto l'Italian Food Awards Anuga 2019 e le medaglie d'argento e di bronzo all'International Taste Awards 2020. Altre novità arriveranno quest'anno, nel confronto della Gd. Andriani con Felicia intende consolidare il ruolo di "pioniera" tra i leader nella pasta alternativa lanciata nel 2008. Felicia ha raggiunto un fatturato di circa 7 milioni di euro. Merito anche di un'azione di comunicazione multi-channel. E l'export? "Serviamo più di 30 paesi nel mondo. L'export di Felicia contribuisce al business del brand: il 30% deriva infatti dalle esportazioni soprattutto in Germania, Nord Europa, Russia e Usa", conclude Andriani.

	Avena	Andriani	Basilis	Dalle Cioffe	De Cecco	Farina
Fatturato 2019 (€)	75 mln (dat. al 30/06)	82 mln (dat. al 30/06)	2,5 mln (dat. al 30/06)	15 mln (dat. al 30/06)	480 mln (dat. al 30/06)	14 mln (dat. al 30/06)
Marchi	Avena Felicia	Felicia	Pasta & Cereali	Dalle Cioffe, Leggio, De Cecco, M&P	De Cecco	Farina, Sforza, M&P
Canali	80% 60%, Expert 10%, Trade 10%, altro 10%	80% 60%, Farmacia 10%, Expert 10%	iper + Super 80%	iper, Farmacia	iper 70%, Farmacia 10%, Normal Trade 20%	iper 80%, Farmacia 20%, altro 10%
Top SKU						
	Sedani con zucca	Sedani con Lenticchie Rosse Bio	Mezzoni con Basilis (250 g)	Conchiglie & colorati	Granginis con Spinaci	Piccoli Mezzoni & Riso Penne 400 g

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 privi 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.



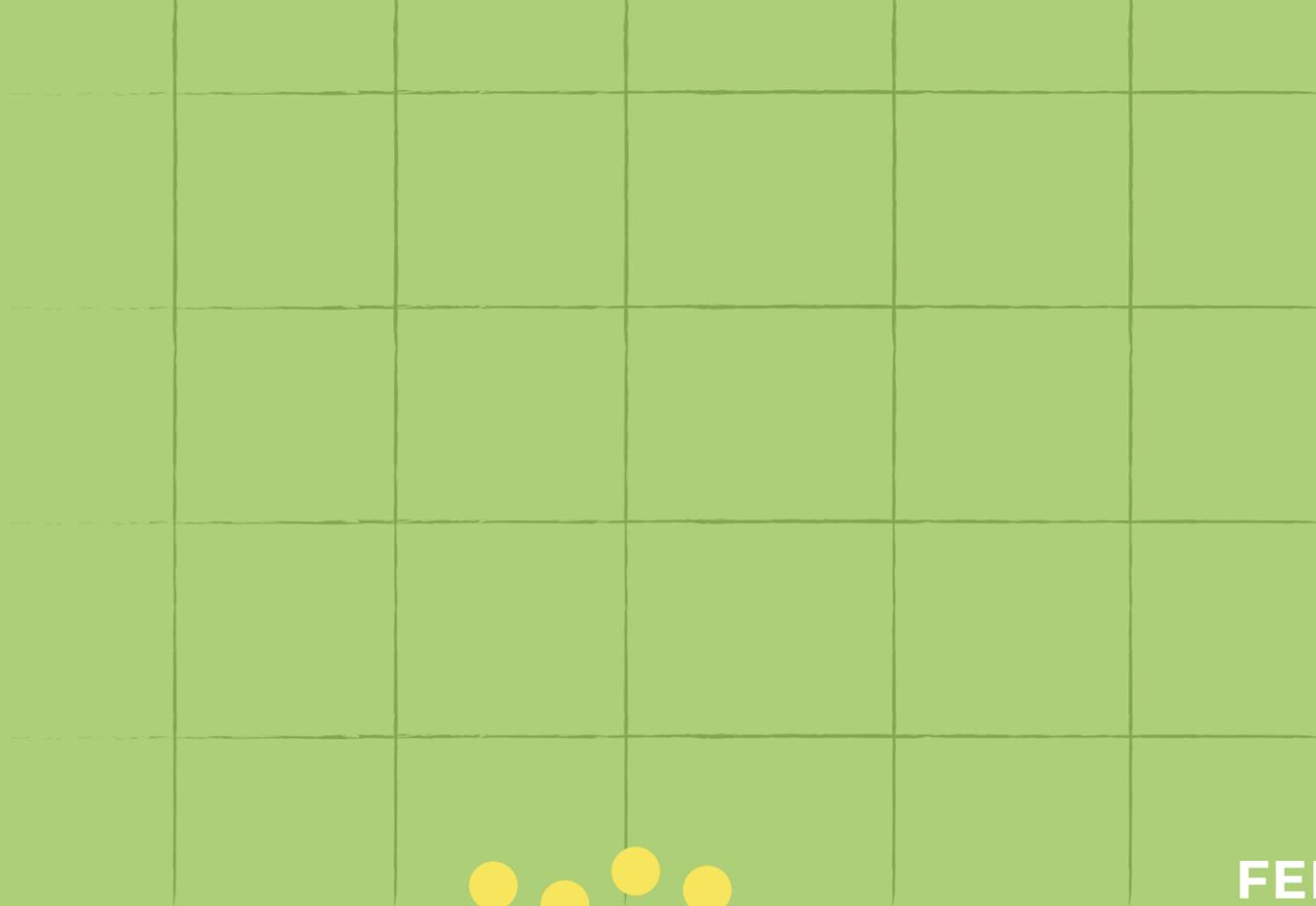
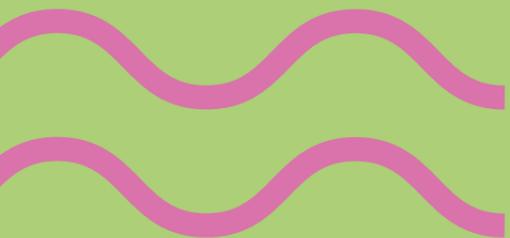
FOOD

ANDRIANI
Felicia • Penne di riso integrale

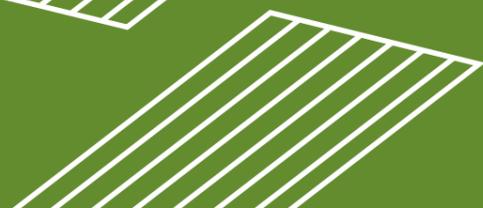
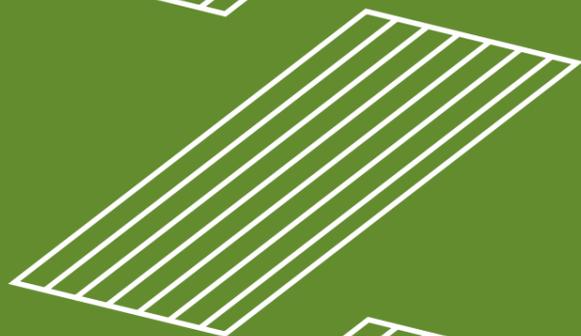
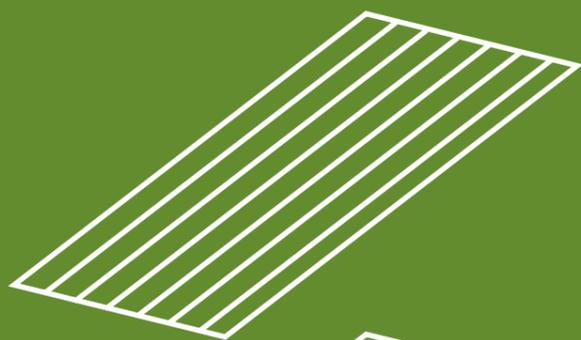
Data di lancio: 01/01/18



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**



L'AVVENTURA 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 di Sedani Verdipiù Lenticchie e Zucca
200 g di cardi mondati
200 g di funghi
olio extravergine di oliva
aglio - sale

Preparazione: Lavate i sedani, scolateli e conditeli con un filo di olio. Mondate e tagliate i funghi a strisciole. Tritate con olio, aglio e 1 foglia di alloro. **Cosarecce:** i Sedani Verdipiù Lenticchie e Zucca in abbondante acqua salata. **Scolate** e saltate la pasta in padella con i funghi tritati. Disponete uno strato di cardi nel piatto di portata e adagiatevi la pasta condita. **Completate** con un filo di olio.

L'innovazione c'è e si vede, anzi si assapora. La nuova pasta Verdipiù di Felicia è un concentrato di bontà e benessere, prodotta con ingredienti sempre 100% biologici, vegan e naturalmente senza glutine. Al suo gusto unico e autentico unisce le proprietà benefiche di legumi e verdure, tanto da applicarsi al primo premio all'Italian Food Awards Arneja 2019 nella categoria Pasta. Ma l'innovazione che conquista è la sua praticità di preparazione: pronta in soli 5 minuti è perfetta per chi sceglie un'alimentazione salutare e varia e desidera preparare velocemente un piatto ricco e bilanciato. Verdipiù garantisce l'apporto di sostanze nutritive indispensabili per un buon equilibrio psico-fisico come proteine, potassio, fibre, vitamine e sali minerali, con il buon sapore delle verdure, nelle versioni Sedani con Lenticchie gialle e Zucca e Casarecce con Lenticchie e Barbabietola.

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 casarecce 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 ricicli 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 l'uso di prodotti naturali, utilizza solo materie prime naturalmente prive di glutine.
- 3. PROCESSI INNOVATIVI**
I continui investimenti in innovazione e R&D e in ricerca e sviluppo tecnologico avanzati, come ad esempio l'introduzione dell'associazione 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.

FOOD

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 nell'innovazione Food, Andriani è specializzata nella produzione di pasta a base di materie prime accuratamente selezionate e naturalmente prive di glutine: mais, riso integrale, 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”

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

Quali sfide avete scelto per innovare nel vostro comparto merceologico? In un mercato altamente competitivo come il nostro l'unica via percorribile per differenziarsi è attuare una 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 stringenti in termini di Ricerca & Sviluppo.

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.

Quali avete in serbo per il prossimo biennio? Siamo in un periodo di grande fermento e breve tempo inaugurato il nuovo Smart Building di Andriani e parallelamente stiamo sviluppando processi virtuosi al fine di riutilizzare gli scarti di produzione oltre che investendo in un progetto di ricerca sulla caratterizzazione della pila di grano saraceno per il riutilizzo in edilia e nell'edilizia. 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.

MICHELE ANDRIANI
PRESIDENTE E AD DI ANDRIANI

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 alle 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 Casarecce, 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 innovare la pasta per chi vuole un pasto sano e completo.

f p t e

GDO WEEK
17-2017 15 novembre

felicia
AMARE LA PASTA È AMARE SE STESSI

felicia
pasta
AVENA
BIOL
AVENA - MAYEP - OAT
per pasta di semola

AWARD 2018

#FEEDOPTIMISM
SEGUICI SU: [Facebook icon] [Instagram icon] [Twitter icon]
gluten@felicia.com

- Alimentari freschi
- Piccoli elettrodomestici preparazione cibo
- Alimentari confezionati
- Dolcieri
- Piccoli elettrodomestici colazione
- Bevande
- Alcolici e birra
- Detergenza e cura casa
- Piccoli elettrodomestici cura della casa
- Detergenza e cura tessuti
- Igiene e bellezza
- Piccoli elettrodomestici cura persona
- Petfood

D
la Repubblica

Un nuovo benessere orientato all'ottimismo

Felicia. L'Avena che diventa Pasta.
Biologica, vegan, 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:
[Facebook icon] [Instagram icon] [Twitter icon]
gluten@felicia.com
#FEEDOPTIMISM

SHOP ONLINE: [QR code]

VANITY FAIR



NUTRIAMO L'OTTIMISMO A TAVOLA

DA CASARELLI BROSSETTI A MARINONI PUBLIREDAZIONE
SE LUNGE CIBELLI LIOUSSI VIGNONE A BASSI ENZA LIOUSSI
VERDI, SORBA, SPINAZZANI PALLI CARABECCO AVERA
NELLA NOME D'USCITA DI PAVIA TAVOLA.

Felicia nasce come brand di Andriani S.p.A. di Orvino in Puglia, nel 2006. Subito si colloca nel panorama del food come superfood e innovativo: biologico, naturale, sano, creato per soddisfare le esigenze moderne di gusto e di salute. Un innovativo food che si colloca in un settore a tutti i livelli del range di base italiano, con il plus di rispondere alle esigenze sempre crescenti di benessere. La pasta è naturalmente un elemento fondamentale della nostra tavola, con Felicia gusto ed equilibrio si incontrano in maniera unica. Molto più di una pasta tradizionale, Felicia è fatta con cereali, legumi e verdure provenienti da agricoltura biologica. Senza traccianti ed agrodolci, garantisce soddisfazione a tutti, soprattutto a chi ha particolari esigenze

alimentari. Realizzata nella più sana e saporita forma della pasta (la fusillata), con un gusto e un'aspetto che la rende nuova e appetibile alla nostra voglia di pasta. La sua natura prima gluten free la rende appetibile anche per chi deve o preferisce non consumare glutine. Inoltre è ricca di preziosi elementi nutritivi. Anche lo stabilimento in cui viene prodotta è stata gestita, sotto il marchio Felicia, rispettando criteri di qualità e sicurezza alimentare con certificazioni di prodotti naturali ed internazionali. La campagna di Felicia racconta a una grande scala questo nostro processo. "Feed optimism" è lo slogan che racchiude i valori del brand e rappresenta il motivo per guardare con positività al futuro, operando in un momento in cui la salute di tutti è al centro dell'attenzione. «L'innovazione Comunitaria sta cambiando nel mondo in cui viviamo», spiega Francesco Andriani, vice presidente Chief Marketing Officer di Andriani S.p.A., «emergono nuove esigenze, un appetito diverso al consumo. Ed è quindi fondamentale fare rete per sostenere la vicenda di un paese agricolo che non ha fermato la produzione, assicurando una funzione sociale per garantire la piena sicurezza e qualità. Felicia offre il più ampio spettro di referenze del mercato proponendo un nuovo benessere orientato all'ottimismo e alla vita bene come vivere con gli altri, anche a tavola. Una filosofia di un uomo che nel periodo amaro è in grado di declinare le scelte di gusto in nuove esperienze. Da trattare a tavola».



#guardareavanti

È già spesso presente e utilizzata. Nuove referenze, nel mondo a tutti i più cari, quella della pasta, facendo capolino a breve. Con gusti altrettanto sorprendenti.

shop.glutenfreefelicia.com

SORBA, EN BRUNO
DE PAVIA
ANDRIANI
LUCIO PELLEGRINI
LUIGI GUARATTI
VINCENZO
FRANCO
FRANCESCO
FRANCESCO
FRANCESCO
FRANCESCO

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 la catena distributiva più importanti, fornitrice dei principali brand del settore a livello mondiale produce altresì 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.

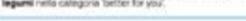


2009 La famiglia Andriani costituisce la **Molino Andriani Srl** con sede a Orvino in Puglia.

2016 Grazie a un piano riorganizzativo degli assetti societari viene costituita la **Andriani Spa**, inaugurando altresì l'impianto molitorio "Multigrain" di proprietà.



2016 L'azienda presenta la **Otò** con il brand Felicia, innovando per primi lo scaffale mediante l'introduzione della **pasta di legumi** nella categoria "better for you".



2019 Andriani Spa presenta il suo primo **Bilancio di Sostenibilità** impegnandosi a contribuire al raggiungimento degli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG)** promossi dall'Onu Agenda 2030.



2019 Michele Andriani, Presidente e AD dell'azienda, viene insignito del premio **Imprenditore dell'Anno nel settore Food & Beverage**.



2013 Andriani, grazie alla collaborazione tecnica con Butir, realizza il **primo stabilimento al mondo interamente dedicato alla produzione di pasta gluten free**.



2015 Viene costituita la **società Felicia Srl**, proprietaria del primario 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 le viene riconosciuta da **Crifo**, società del Gruppo CNP specializzata nelle informazioni commerciali su aziende italiane ed estere, la **massima affidabilità economico-commerciale**.



2 spunti per il futuro

2020 PRIMA LE PERSONE
Andriani, in allineamento al Social Purpose "Positive Impact" alla base della sua Business Strategy, ha introdotto nella sua People Strategy l'**Employee Value Proposition "Virtuosi sul lavoro, pensare 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'ambiente: inaugurazione del nuovo **Smart Building**.

2023 ZERO EMISSIONI
L'anno scorso il CdA 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



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 al retail siamo tra i "fortunati" che non hanno mai smesso di operare, tra i privilegiati che in questo dramma possono ripetere 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, Vice Presidente e Chief Marketing Officer di Andriani - «si è trovata 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».

FUNZIONE SOCIALE DELL'ALIMENTARE
In questi mesi difficili sugli scaffali dei punti vendita della gola 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 e 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 pasti.



Freda con Felicia.
Partnership pubblicizzata

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

inspired by felicia

Lavinia Anselmi
Published 14/04/2020

Farsi Del Bene Con Il Comfort Food

Fu 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 | Venerdì 11 Maggio 2020

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 Clarendo, affiancata 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

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 linee produttive e oltre 55 formulazioni.

Sempre più innovativa, 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 segnato dall'emergenza coronavirus. Andriani Spa può dirsi esempio di produttività. Con rapide quanto efficaci soluzioni ha assicurato la continuità produttiva, assolvendo così alla funzione sociale di garantire la presenza costante di pasta a scaffale, avendo cura di mettere in sicurezza e tutelare la salute di quei collaboratori per cui lo smart working non era applicabile.

Senza farsi sfuggire l'occasione per esprimere la loro riconoscenza attraverso gesti concreti, tra cui un premio mensile di 300 Euro, l'azienda e Farmas in Azienda, grazie ai quali le persone possono ordinare e ritirare quotidianamente i propri acquisti direttamente sul luogo di lavoro, e la stipula di uno speciale pacchetto di

garantie e servizi assicurativi a titolo di benefit. Contemporaneamente, 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 XIII di Bergamo con l'Iniziativa SudNord del brand Felicia, che rilegga 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 pieno in 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. È soprattutto, pronta ad affrontare nuove sfide con spirito costruttivo.

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'ampiarimento 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 garantito da sempre maggiore efficienza. Il nostro chiama a grandi sfide, e noi siamo pronti ad affrontarle 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 in contraddittorio» 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 garantito 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.andriani.com

CORRIERE DELLA SERA

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

A CURA DI ANDRIANI

Food e sostenibilità: governo nazionale del petto anno 500

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

di Andriani

L'azienda è rappresentata sul mercato dal brand Felicia, che offre una ricca varietà di formati di pasta naturalmente privi di glutine, con un gusto unico, prodotti 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 prodotto 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 allinearsi e applicare disciplinari e criteri sostenibili condivisi per garantire la sicurezza e la qualità alimentare. Nelle terre della filiera si coltivano piselli, lenticchie rosse, verdi 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 Floris S.r.l., spin-off dell'Università Ca' Foscari, e all'utilizzo di strumenti informatici (legumi.netti e ynutriстан.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 reimpiato: il digestato come fertilizzante per la Filiera di legumi sostenibili; 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



VanEck
Competizioni virtuali,
crescita reale

L'IMMAGINE CORRIERE TV

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.



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



ANDRIANI
Natural Innovators.

naturally sustainable

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

