

Andriani è punto di riferimento dell'innovation food, specialista nella produzione di pasta innovativa a base di materie prime naturalmente senza glutine. Il suo brand Felicia rappresenta uno dei più vasti assortimenti di pasta biologica sul mercato. L'azienda ha uno stabilimento allergen free tra i più grandi d'Europa e un Molino Multigrain integrato per controllare il processo dal campo alla tavola e garantire trasparenza, qualità e sicurezza alimentare.

Pasta Felicia, brand di Andriani, è prodotta con materie prime biologiche e naturalmente prive di glutine, come legumi e cereali. È una valida alternativa alla pasta tradizionale, per chi ama sperimentare nuovi gusti in cucina e predilige una spesa consapevole nel rispetto dell'ambiente. Tra le leguminose utilizzate vi sono fagioli verdi Mung, ceci, lenticchie rosse e gialle e piselli. Le farine ricavate dalla macinazione vengono opportunamente miscelate con acqua, senza aggiunta di addensanti. Grazie a un know how produttivo unico e a impianti di ultimissima generazione, come l'essiccatoio Ecothermatik, un sistema rivoluzionario nella produzione di pasta lunga di cui l'azienda è stata la prima al mondo a dotarsi, si ottiene una pasta buona, sempre al dente e totalmente naturale. Il modo di operare di Andriani e del suo brand Felicia è guidato dalla volontà di promuovere il concetto esteso di benessere, per i consumatori, i dipendenti, i fornitori, l'ambiente, il territorio. A questo fine Andriani ha dato vita a una Filiera 100% italiana di legumi da agricoltura biologica e controllata tra le più estese d'Italia. Inoltre, Felicia si avvale di un pack system totalmente riciclabile, in cui ingredientistica e benefici delle materie prime, come i legumi della Filiera 100% italiana e bio, il Teff integrale da filiera



Andriani è anche "Smart building" e sostenibilità

solidale e sostenibile, la Spirulina 100% italiana, bio e da economia circolare contenuta negli Spaghetti, tra gli ultimi lanci in Gdo, sono riportati in modo chiaro e leggibile, sottolineandone gli aspetti distintivi.

L'obiettivo del brand è accompagnare il consumatore dalla colazione alla cena con nuovi prodotti, presidiando i mercati esteri alla conquista di target più giovani, millennial e esploratori di sapori alla ricerca di nuove esperienze di gusto Made in Italy. L'ingresso in altre categorie merceologiche consentirà a Felicia di diventare punto di riferimento dell'alimentazione healthy. In questa road map rientra anche il progetto horeca, rivolto ai canali della ristorazione commerciale (cash & carry, distributori specializzati nel grocery e nell'hotellerie)

fino alla ristorazione di alto livello, in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e il coinvolgimento di 100 ristoratori di Rete Slow Food e Guida Michelin con una linea di prodotti dedicata. Una squadra di brand Ambassador supporta a livello nazionale la forza vendita per far conoscere ingredienti e qualità delle materie prime della pasta Felicia a distributori e a ristoratori che, da oggi, possono proporre nuove ricette gustose e un nuovo modo di alimentarsi, sano e consapevole.

9 linee produttive

1.000+ SKUs gestiti

2009 anno di fondazione dell'azienda

2015 ingresso del brand Felicia in GDO

2020 L'azienda diventa Società Benefit

2021 L'azienda viene premiata come Best Workplace

2022 Ingresso nella Bakery con l'acquisizione di Nove Alpi

## IN EVIDENZA



- ✓ **Innovazione:** know how produttivo unico e importanti investimenti in impianti di ultimissima generazione
- ✓ **Qualità:** filiera 100% italiana di legumi da agricoltura biologica e controllata
- ✓ **Sostenibilità:** in coerenza con la propria natura di Società Benefit, Andriani opera in accordo con gli obiettivi dell'Agenda 2030 Onu.

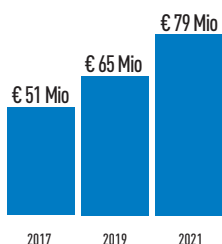


Spaghetti alla Spirulina 100% italiana tra gli ultimi lanci in Gdo



## RICAVI

Fatturato



La filiera produttiva

4.500 ettari leguminose

500 ettari grano saraceno

250 numero di aziende agricole coinvolte



## IL MANAGEMENT

- Michele Andriani, PRESIDENTE E AD
- Francesco Andriani, VICEPRESIDENTE E AD
- Domenico Mazzilli, DIRETTORE GENERALE



Andriani Spa

Via Niccolò Copernico s.n.  
Zona PIP 70024 Gravina in Puglia (Ba)  
+39 080.325.58.01  
+39 080.322.13.04  
info@andrianispa.com