



Home > Notizie e aggiornamenti



LAVORO E IMPRESA

Ad Andriani e Apuliakundi il premio "verso un'economia Circolare"

Un riconoscimento promosso da Fondazione [Cogeme](#) Ets, L'azienda di Gravina in Puglia, insieme al partner ApuliaKundi, premiata per il progetto intitolato "Circular Evolution for the New Future - Spirulina da Cibo degli Dei a Cibo del Futuro", dedicato alla coltivazione di alga Spirulina 100% italiana, naturale e biologica.

GRAVINA - MARTEDÌ 21 FEBBRAIO 2023

COMUNICATO STAMPA



Andriani S.p.A. Società Benefit e B Corp, fiore all'occhiello dell'Innovation food per know how produttivo e capacità industriale, che opera coniugando innovazione e sostenibilità impegnandosi in favore di uno sviluppo sempre più sostenibile, è stata insignita del premio - insieme al partner ApuliaKundi - nella categoria mondo dell'impresa con fatturato oltre i 30 milioni.

Promosso da Fondazione [Cogeme](#) Ets, "Verso un'economia circolare" rappresenta uno dei riconoscimenti più importanti in ambito sostenibile ed è rivolto sia agli Enti locali che al mondo dell'impresa.

Il progetto che lo scorso venerdì 17 febbraio ha portato Andriani e ApuliaKundi sul podio, nasce da un'iniziativa imprenditoriale innovativa, basata sul principio dell'economia circolare, per la coltivazione di alga Spirulina 100% italiana, naturale e biologica, con l'obiettivo di preservare le risorse naturali del pianeta, in particolare l'acqua. L'impianto di produzione della Spirulina sito presso la sede di Andriani a Gravina in Puglia, infatti, utilizza acqua proveniente dal processo produttivo della pasta, opportunamente trattata, per alimentare le grandi vasche di coltivazione della microalga.

La Spirulina prodotta da ApuliaKundi, in collaborazione con Andriani, è coltivata in modo totalmente naturale in un ambiente controllato, per garantire standard

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

AD ANDRIANI E APULIAKUNDI IL PREMIO VERSO UNECONOMIA CIRCOLARE

qualitativi elevati. Dopo essere stata raccolta dalle vasche di produzione attraverso filtri a maglie molto strette, la microalga viene pressata, estrusa ed essiccata a freddo per preservarne tutte le preziose proprietà nutrizionali. Una parte di questa materia prima viene utilizzata da Andriani come ingrediente nella produzione di pasta biologica e naturalmente priva di glutine a marchio Felicia, mentre l'altra parte viene utilizzata per diverse formulazioni ApuliaKundi, tra cui stick, compresse e prodotti funzionali disponibili sul mercato.

A ritirare il premio, Raffaele Settanni, Presidente di ApuliaKundi S.r.l., che ha dichiarato: "Adottare modelli sostenibili e socialmente responsabili ci permette, come aziende, non solo di dare valore aggiunto alle filiere produttive e al territorio, ma anche di salvaguardare il benessere delle persone, sia attraverso la tutela delle risorse naturali, sia con prodotti alimentari di altissima qualità. Ci assumiamo la responsabilità di un agire virtuoso che tuteli il benessere comune.

AZIENDA ANDRIANI

Altri contenuti a tema



LA CITTÀ

Andriani è Welfare Champion 2022

Riconosciuto l'impegno nella cura dei dipendenti e nella promozione del loro benessere psicofisico



LA CITTÀ

Al via la partnership tra Andriani e Nuo

Board allargato e risorse finanziarie per raggiungere nuovi obiettivi di espansione



LA CITTÀ

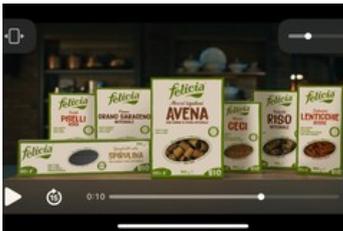
Andriani, con Fondazione Libellula per promuovere rispetto di genere

L'azienda coinvolge dipendenti e comunità in



Best workplace for blue collar 2022, Andriani al primo posto

L'azienda gravinese al vertice della classifica stilata da Great Place to Work® Italia e dedicata



Nuovo spot di Felicia debutta nel digital

La Pasta Felicia alla Spirulina, frutto di un importante progetto di economia circolare



Andriani si unisce al movimento "B Corp"

L'azienda gravinese aderisce al movimento globale di organizzazioni impegnate in favore di



Nuova courtesy box Felicia "limited edition" scelta da Alessia Marcuzzi

Dal 21 giugno sarà acquistabile sul sito di Felicia.it



Felicia al Cibus, un connubio all'insegna del successo

Lancio dei nuovi prodotti e importanti



RICEVI AGGIORNAMENTI E
CONTENUTI DA GRAVINA GRATIS
NELLA TUA E-MAIL

Iscriviti alla Newsletter

Indirizzo e-mail

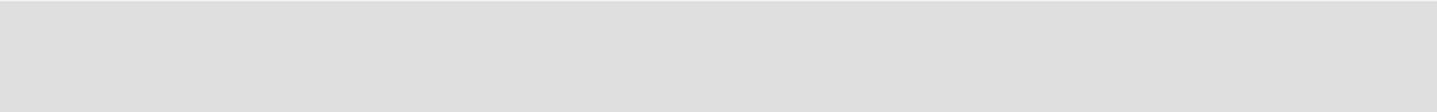
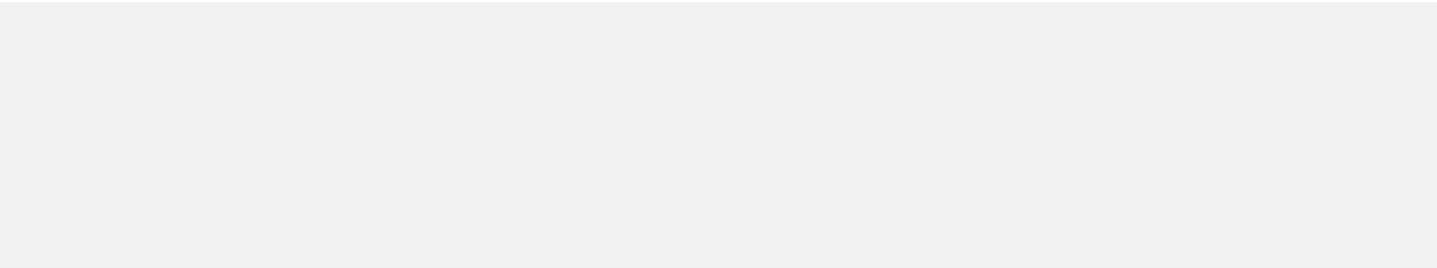
Iscriviti

Iscrivendoti accetti i [termini](#) e la [privacy policy](#)

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

PIÙ LETTI QUESTA SETTIMANA



 [Contatti e pubblicità](#) [Policy e Privacy](#) [GRAVINALIFE](#) [ALTAMURALIFE](#) [MATERALIFE](#) [GOCITY NEWS PLATFORM](#)

Notizie da **Gravina in Puglia**

Direttore **Francesco Dipalo**

© 2001-2023 Edilife. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo sito può essere riprodotta senza il permesso scritto dell'editore. Tecnologia: GoCity Urban Platform.