



L'economia circolare fa bene ai bilanci: Andriani tra le eccellenze

Andriani S.p.A. Società Benefit e B Corp, 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 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 qualitativi elevati. Dopo essere stata raccolta dalle vasche di produzione attraverso

so 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.

Andriani S.p.A. Società Benefit, con sede a Gravina in Puglia, è specializzata dal 2009 nella produzione di pasta naturalmente senza glutine di alta qualità, sia con il suo brand Felicia sia conto terzi. Le materie prime

utilizzate, tra cui mais, riso integrale, riso, grano saraceno, avena, lenticchie, ceci e piselli, sono accuratamente selezionate. La lavorazione avviene all'interno di uno stabilimento produttivo 100% gluten free: nove linee produttive, oltre 55 differenti formulazioni e 1.000 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, organizzazione 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.

L'azienda di Gravina, insieme col partner ApuliaKundi, premiata per il progetto dell'alga Spirulina 100% bio e tutta italiana



Al top
 Michele Andriani e Raffaele Settanni sono alla guida di Andriani, fiore all'occhiello dell'Innovation food per know how produttivo e capacità industriale

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile