



ANDRIANI NATURAL INNOVATORS

Leader nel settore dell'Innovation Food, l'azienda è specializzata nella produzione di pasta senza glutine di alta qualità



Quattro linee di produzione, 10 linee di confezionamento per oltre 40 formulazioni diverse e 80 milioni di unità prodotte all'anno: sono questi alcuni numeri di **Andriani Spa, azienda leader nel settore della pasta gluten free di alta gamma, che si avvale di uno stabilimento interamente dedicato alle**

"Filiera di Legumi italiana e sostenibile"

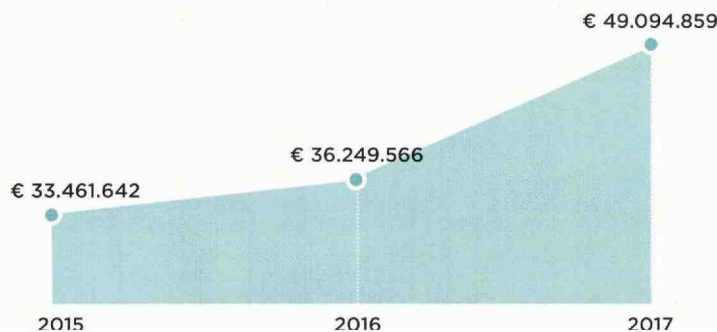
TREND FATTURATO

2015 - 2017

Negli ultimi quattro anni, Andriani ha registrato un costante percorso di crescita sia in termini di fatturato che per quanto concerne i principali indicatori finanziari. Quest'anno si prevede di chiudere l'esercizio fiscale con un fatturato globale di quasi 50.000.000 di euro e una percentuale di incremento rispetto al 2016 del 35%. Nel 2016 il fatturato consolidato è stato di 36.249.566 milioni di euro ovvero l'8% in più rispetto al 2015 (33.461.642 mln di euro)

produzioni senza glutine. Dal 2017 è stata terminata l'integrazione verticale del processo di macinazione delle materie prime quale obiettivo di crescita strategica: il molino di proprietà è la novità industriale più importante degli ultimi anni realizzato per processare tutte le **materie prime utilizzate.** A livello Corporate, invece, è stato sviluppato un progetto di filiera italiana e sostenibile per i legumi (lenticchie, ceci, piselli) per consentire alle imprese agricole del territorio (240 **aziende**), di ottimizzare i disciplinari di coltivazione, sia in produzione integrata che biologica, e ad allinearsi a criteri di produzione sostenibile, per salvaguardare il suolo e l'ambiente, garantire la sicurezza alimentare e la qualità,

incrementare la profittabilità di tutti gli operatori della filiera. Partner di questo importante progetto è Horta Srl, spin-off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. È stato messo a punto l'utilizzo di strumenti e servizi informatici per il supporto alle decisioni (legumi.net®) e parallelamente, l'adesione a yousustain.net® consentirà di misurare in maniera semplice e completa la sostenibilità dei processi produttivi. **Andriani Spa** si fa pertanto portavoce di uno sviluppo sostenibile, che coniuga la crescita economica e la salvaguardia dell'ambiente e della società nella quale si riscoprono valori quali la trasparenza, il dialogo, la cooperazione, le relazioni sociali e i comportamenti eco-sostenibili.



● FATTURATO

Numerosi i riconoscimenti di valore ricevuti

- Premio Smau Napoli 2016 per l'informatizzazione dei processi di confezionamento e stoccaggio dei prodotti;
- **Company to watch**, assegnato da Cerved, per essersi distinta nel settore Alimenti gluten free non solo a livello di performance economico-finanziarie, ma anche per le modalità di esecuzione del business.
- **Save the Brand**, per l'eccellente performance economica finanziaria, per il portafoglio brand e per il posizionamento nell'innovation food.
- Inserimento nel **Programma Elite di Borsa Italiana**, una piattaforma internazionale di servizi integrati creata per supportare le imprese nella realizzazione dei loro progetti di crescita.

I LEGUMI CAMBIANO FORMA

I fusilli 100% farina di ceci BIO sono l'ultimo lancio della linea Felicia pasta di legumi: confermano la strategia del brand di presidiare la categoria pasta di legumi attraverso l'ideazione di nuove ricette e nuovi formati.

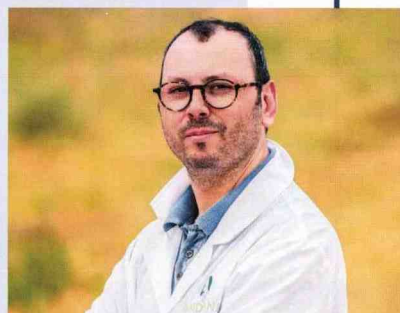


INTERVISTA A MICHELE ANDRIANI

Michele Andriani,
Presidente di Andriani Spa

Qual è il segreto della vostra crescita?

L'innovazione è il motore trainante della crescita e dello sviluppo nostra azienda, elemento indispensabile per differenziarsi sui mercati, altamente competitivi, per creare nuove opportunità di business. **Per Andriani Spa il concetto di innovazione è molto ampio e racchiude sia i processi, sia i prodotti, sia le risorse.** Il consumatore moderno è esigente e informato, valuta con maggior attenzione gli ingredienti e la loro provenienza e tende a prediligere ricette semplici, naturali e prodotti biologici, contrassegnati da etichette chiare e trasparenti. Una peculiarità del nostro brand è quella di aver sposato sin da subito la filosofia **clean label**, ovvero l'utilizzo sul packaging di etichette, tabelle nutrizionali e un'ingredientistica leggibile e trasparente. L'intero processo produttivo è tracciabile, dalla semina alla commercializzazione del prodotto, nel completo rispetto dell'ambiente. La centralità del cliente è sempre stato per noi un elemento premiante, che ha contribuito al successo del nostro brand. L'obiettivo ambizioso raggiunto dal nostro marchio è stato quello di **restituire al consumatore il piacere di mangiare un piatto di pasta senza glutine di alta qualità, senza rinunciare al gusto.**



Quali sono i punti di forza della vostra offerta?

Uno dei punti di forza del nostro marchio è la **varietà di ricette e di formati disponibili per soddisfare le diverse esigenze dei mercati in cui operiamo**; oggi Felicia rappresenta il più grande assortimento di pasta senza glutine e biologica disponibile sul mercato, mediante l'utilizzo di materie prime naturalmente senza glutine, quali ad esempio mais, riso integrale, grano saraceno, quinoa, amaranto piselli, lenticchie. La distribuzione dei nostri prodotti è capillare, siamo presenti sugli scaffali dei principali player della grande distribuzione, nei negozi specializzati e nelle farmacie. Serviamo inoltre più di 30 paesi in tutto il mondo. La nostra forza distintiva risiede nella capacità di **attuare una scelta varietale delle materie prime in funzione dell'idoneità tecnologica, sperimentando costantemente nuovi ingredienti adatti alla pastificazione.** Parallelamente, le linee di produzione sono ingegnerizzate in maniera specifica per i prodotti senza glutine, razionalizzando le formulazioni al fine di garantire il miglior risultato in termini di gusto, sapore e consistenza del prodotto.