



## 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 caos 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'omonima azienda di Gravina in Puglia, pmi 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 devolvendo cinquantamila 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 possano fare la spesa vicino all'ufficio».

Ad aiutare l'azienda pugliese, nata da un'iniziativa del padre di Michele oggi fiore all'occhiello 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 170 dipendenti». Di fatto, già da prima si lavorava in uno smart building che garantiva libertà senza l'obbligo di timbrare il cartellino. Una gestione del lavoro flessibile e digitale, che ha dimostrato di funzionare soprattutto in tempi complicati come quelli di oggi.

Non si tratta però di un'organizzazione semplice, soprattutto se si guarda ai numeri dell'azienda di Gravina. Tra il 2015 e il 2018 Andriani, che vanta rapporti commerciali con 50 Paesi, ha triplicato il fatturato arrivando a toccare i 65 milioni di euro nel 2018.

**Per l'emergenza abbiamo organizzato lo smart working e lavoreremo per non lasciare sprovvisti i centri di distribuzione**

«Lavoriamo per grandi brand italiani e i nostri prodotti si possono trovare dagli Stati Uniti al Sud America, passando per l'Europa. L'export diretto pesa per circa il 37%. La nostra forza è la continua ricerca di prodotti nuovi e l'attenzione alla qualità», aggiunge. La lavorazione di mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, lenticchie, ceci e piselli, avviene all'interno di uno stabilimento 100% allergen free che conta cinque linee produttive e oltre 55 formulazioni. «Per cercare di stare al passo con l'innovazione — chiarisce Andriani — abbiamo anche iniziato a collaborare con il mondo delle startup e delle università, per aiutare i fornitori ad approfondire l'agricoltura di precisione, puntando sull'agritech».

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. «Nell'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 diventare completamente carbon neutral entro il 2023». Tra i work in progress dei prossimi mesi Andriani cita una serie di iniziative per il riuso dei materiali di scarto: dalle alghe 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 scenario futuro, l'imprenditore richiama alla necessità di mantenere un approccio positivo guardando al lungo periodo. «Siamo un'azienda di ottimisti. Non si può negare l'emergenza ma bisogna dare fiducia al sistema produttivo. Il nostro ruolo ora è, prima di tutto, quello di dare supporto alla comunità Paese», conclude.

© RIPRODUZIONE AUTORIZZATA