

# Intervista

## LA CIRCOLARITÀ DELLA PASTA SECONDO MICHELE ANDRIANI

a cura di Chiara Carolei



Azienda leader nel settore dell'innovation food, specializzata nella produzione di pasta senza glutine di alta qualità, **Andriani SpA** ha da subito scelto un modello di economia sostenibile e circolare, sia dal punto di vista della tutela ambientale che da quello del benessere sociale.

*Coniugare la crescita economica con la salvaguardia dell'ambiente e della società è qualcosa di cui si sente parlare spesso, ma che altrettanto spesso rimane solo una buona intenzione. Come siete riusciti a vincere questa sfida?*

**O**perare in modo sostenibile significa avere una prospettiva a 360 gradi, agire su tutti gli aspetti (sociali, ambientali, economici) e non solo su alcuni punti chiave. Un reale percorso sostenibile inizia solo una volta affermata e condivisa la convinzione che tutti e tutto devono contribuire ad una vera inversione di rotta, con l'obiettivo di raggiungere il cosiddetto zero impatto. Come azienda ci siamo assunti questa responsabilità partendo dalla definizione di finalità chiare e misurabili, conseguibili nel breve tempo, per introdurre a tutti i livelli l'attuale visione sostenibile.

*Quale ruolo hanno i dipendenti in questa circolarità?*

**I**n Andriani i dipendenti vengono formati, informati e coinvolti perché prendano coscienza, in prima persona, del significato profondo di sostenibilità e circolarità e di quanto questi concetti siano fondamentali e aggiungano valore non solo all'interno del contesto aziendale, ma anche nella vita quotidiana e personale di ciascuno. Tutti sono chiamati a individuare soluzioni e a sviluppare iniziative.

*Sul tema della circolarità, quindi, quali sono i vostri progetti futuri?*

**A**bbiamo diversi progetti, alcuni in corso di attuazione e altri già in essere, come ad esempio il recupero delle acque reflue industriali che riutilizziamo per l'irrigazione dei campi. È in fase di studio un programma di riciclo degli scarti di produzione dei legumi per la realizzazione di una nuova linea di petfood vegan e abbiamo avviato, con il partner **Estel Group**, un progetto di ricerca per il riutilizzo della pula di grano saraceno in edilizia e nell'arredo, in vista dell'edificazione dei nuovi uffici aziendali, progettati in chiave smart working e well being.

*Andriani Spa è tra le più importanti realtà nel settore dell'innovation food: esportate in 50 Paesi nel mondo, ma in qualche modo la vostra politica d'impresa parla di un legame profondo con la terra e con le persone. In che modo riuscite a non perdere di vista questo aspetto?*

**L**a terra va rispettata perché ci nutre, perché è vita e non si può perdere di vista l'imprescindibile legame che unisce l'uomo alla natura. Come azienda abbiamo scelto di dedicare il nostro stabilimento esclusivamente alla produzione di pasta senza glutine e negli anni siamo passati dall'ambito salutistico a quello bio-veg, in particolare con la **pasta di legumi Felicia**, proprio per promuovere la sostenibilità, la biodiversità e il ben-essere. Crediamo nel valore delle nuove idee, nell'apporto che ognuno può offrire al raggiungimento degli obiettivi grazie all'ascolto attivo. Crediamo nella ricerca e nell'innovazione, su cui investiamo molte delle nostre risorse, come fattori di crescita anche in termini di sostenibilità, di rispetto per l'ambiente e per le persone. Non a caso ci definiamo **Natural Innovators**.

