



ANDRIANI

Leading the Food Transition

ANDRIANI S.p.A. Società Benefit

Andriani S.p.A. Società Benefit è una multinazionale dell'Innovation e dell'healthy food che sta guidando la transizione alimentare, integrando agricoltura, scienze nutrizionali e responsabilità sociale, assumendosi un grande impegno verso tutti gli stakeholders.

Con headquarter a Gravina in Puglia, uno stabilimento produttivo a London, Ontario (Canada) e uno a Pistoia, Andriani opera in oltre 50 Paesi in tutto mondo.

Specializzata dal 2009 nella produzione di pasta, e successivamente in prodotti da forno e pet food, l'azienda utilizza materie prime selezionate e naturalmente prive di glutine, tra cui grano saraceno, avena, riso integrale, teff, mais, lenticchie, ceci, piselli, cavolfiore e spirulina.

Flessibilità, organizzazione dinamica, ricerca, innovazione e un impegno costante verso una visione rigenerativa del business – attraverso azioni concrete e buone pratiche rivolte a tutti gli stakeholder – sono i principi che guidano le performance dell'azienda. Andriani integra i 10 Principi del **Global Compact Network** e contribuisce al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'**Agenda 2030**, promossi dall'ONU per un'economia globale più sostenibile.



IL SISTEMA VALORIALE

VISION

Usiamo i prodotti naturali e nutrizionalmente ricchi dell'agricoltura più sostenibile e responsabile, per creare prodotti alimentari innovativi, che combinino gusto e salute nella dieta quotidiana delle persone.

MISSION

Impariamo dalle persone che scelgono i nostri prodotti. Ispiriamo tutta la filiera verso l'eccellenza e la durabilità. Innoviamo nei prodotti, nei processi e nelle tecnologie. Ci ispiriamo ai principi della scienza nutrizionale e della cucina mediterranea.

PURPOSE

Miglioriamo la salute e il benessere delle persone, della società, degli animali e del pianeta attraverso l'innovazione alimentare.

I NOSTRI PILLARS

Innovability

Innovazione e sostenibilità

Capitale Naturale

Biodiversità e economia circolare

Capitale Umano

Benessere, condivisione trasparenza

Food Quality & Security

Transizione energetica

LE TAPPE DELLA NOSTRA STORIA



- La famiglia Andriani costituisce la **Molino Andriani S.r.l.**

2009



- Molino Andriani S.r.l. si trasforma in **Andriani S.p.A**
- Realizzazione dell'**impianto molitorio Multigrain**.

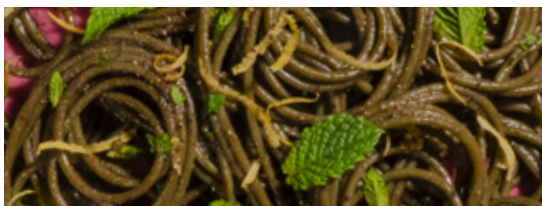
2016

- Inaugurazione del **nuovo Smart Building** a Gravina in Puglia.
- Trasformazione di Andriani S.p.A. in **Società Benefit**.
- Andriani S.p.A. acquisisce la quota di controllo di **ApuliaKundi S.r.l.**, per la produzione e commercializzazione di alga Spirulina.

2020

2015

- Costituzione di **Felicia S.r.l.**, società proprietaria dell'omonimo marchio e dedicata alla distribuzione di prodotti gluten free.



2018

- Andriani S.p.A. costituisce la società **Terre Bradaniche S.r.l.**, operante nel settore della lavorazione e commercializzazione di concimi, prodotti biologici alimentari in genere, oltre che nella trasformazione e pulitura di legumi.



LE TAPPE DELLA NOSTRA STORIA



Global Compact
Network Italy

- Andriani S.p.A. diventa Membro Fondatore del **Global Compact Network Italia**.

2021



- Avvio della parte operativa del **Progetto ESFAI** - impegno Etico e Solidale in Etiopia.
- Avvio **progetto di internazionalizzazione nel Nord America**.

2023



- Andriani entra nel mercato del PET Food e lancia **Proggy**.
- Apertura del nuovo **stabilimento produttivo a London, Ontario** (Canada)

2025



2022

- Andriani S.p.A. acquisisce il 100% di **Nove Alpi S.r.l.** e attiva la produzione di prodotti da forno gluten free e lactose free (dolci e salati).
- Ingresso di **NUO S.p.A.** nel capitale di Andriani quale partner per un ambizioso processo di crescita e internazionalizzazione.

2024

- Andriani S.p.A. acquisisce il 24,5% di **Innovaprot**, start up basata a Gravina e operativa da gennaio 2022. First mover in Italia nella produzione di farine di cereali e legumi iperproteiche all-natural; Unico produttore in Italia di ingredienti proteici derivanti da Legumi Soy & Gluten Free.

STRUTTURA DEL GRUPPO SOCIETARIO

100%

Terre Bradaniche S.r.l.

Società che opera nella lavorazione e commercializzazione di concimi, prodotti biologici alimentari in genere, oltre che nella trasformazione e pulitura di legumi.

100%

Nove Alpi S.r.l.

Società che produce e commercializza prodotti da forno a marchio (Agglutèn e Aminò) e per conto di terzi.

70%

ApuliaKundi S.r.l.

Partecipazione acquisita nel novembre 2020. Giovane realtà pugliese innovativa che produce e commercializza al-ga Spirulina naturale e pura al 100%, nonché cibi funzionali a base di spirulina.

100%

Andriani USA PBC

Andriani USA Public Benefit Corporation, con sede a New York, è la filiale americana di Andriani S.p.A. Società Benefit. Costituita nel 2023, opera nel mercato nordamericano nella commercializzazione di pasta healthy a base di cereali, legumi, verdure e superfood, sia a marchio Felicia sia per conto terzi (Private Label).

100%

Andriani LTD

Società produttiva e commerciale costituita nel corso del 2023 con stabilimento a London, Ontario, che opera nel mercato nordamericano, nella produzione e commercializzazione di pasta healthy a base di cereali, legumi, verdure e superfood, sia a marchio Felicia sia per conto terzi (Private Label).

24,5%

Innovaprot

Start up basata a Gravina e operativa da gennaio 2022. First mover in Italia nella produzione di farine di cereali e legumi iperproteiche all-natural; Unico produttore in Italia di ingredienti proteici de-rivanti da Legumi Soy & Gluten Free

STRUTTURA DEL CAPITALE

- Nel 2022, **NUO S.p.A.**, holding di investimento italiana guidata da Tommaso Paoli, entra come **azionista di minoranza** per accelerare il percorso di crescita del gruppo.
- La famiglia fondatrice, rappresentata da **Michele e Francesco Andriani**, possiede circa il **74%**.

I NUMERI DI ANDRIANI



↑ Headquarter di GRAVINA



↑ Stabilimento di PISTOIA

4 stabilimenti

100% GLUTEN FREE

(area complessiva → 120.000mq)

- **2 stabilimenti** produttivi dedicati alla produzione di **pasta healthy e cous cous** a base di cereali, legumi, verdure e superfood
→ GRAVINA IN PUGLIA (BARI) - IT
→ LONDON (ONTARIO) – CA
- **1 stabilimento** produttivo dedicato alla produzione di **prodotti da forno** senza glutine dolci e salati.
→ NOVE ALPI S.r.l. PISTOIA – IT
- **1 stabilimento** produttivo dedicato alla produzione di **pet food**
→ GRAVINA IN PUGLIA (BA)

1 impianto

- dedicato alla produzione di **alga spirulina**, il più grande in Europa da economia circolare, con coltivazione in serra (ApuliaKundi).
→ GRAVINA IN PUGLIA (BA)



↑ Stabilimento di LONDON, CANADA



↑ Parco della spirulina di GRAVINA

I NUMERI DI ANDRIANI

KEY FACTS

130M

Euro Fatturato

+40K

Tons

+80

Materie prime

+25

Soluzioni di packaging

+1K

SKUs

+180

Brand

+50

Paesi

+100

Ricette

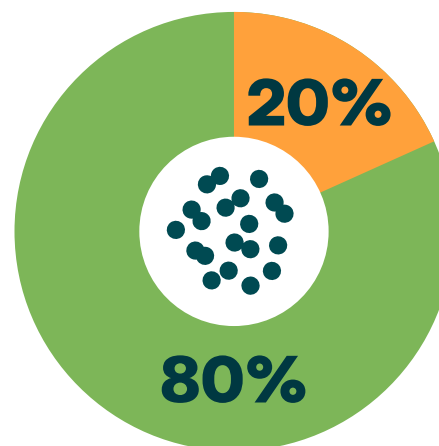
RIPARTIZIONE DEL FATTURATO

80%

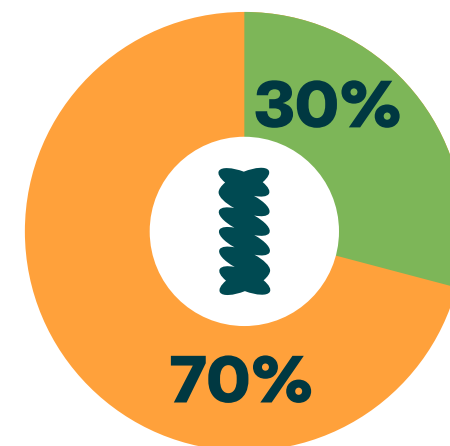
20%

B2B

B2C



Cereali
Legumi



Pasta lunga
Pasta corta

I NUMERI DI ANDRIANI

3 MERCATI SERVITI

America 25%

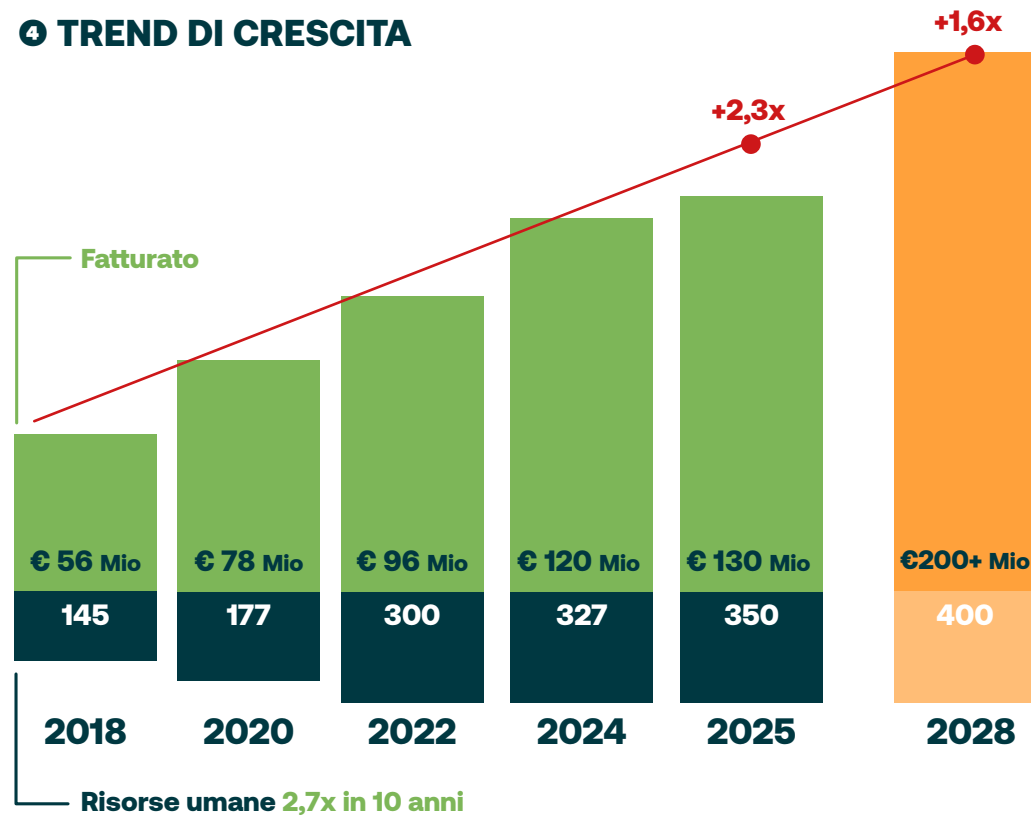
Europa 27,5%

Altri: 2,5%

Italia 45%



4 TREND DI CRESCITA



5 PIANO DI INVESTIMENTI 2026/2028

+45 Mio

40% con impatto diretto in ambito ESG

IL NOSTRO MODELLO DI BUSINESS

1 EVOLUZIONE DEL NOSTRO IMPEGNO ECONOMICO, SOCIALE E AMBIENTALE

NATURAL INNOVATORS

Innovatori per natura
con focus sul prodotto

NATURAL INNOVATORS FOR CONSCIOUS FOOD

«Innovatori per natura» con focus
su alimentazione consapevole

LEADING THE FOOD TRANSITION

Guida della transizione alimentare
per un futuro più responsabile e per
promuovere la salute e il benessere
di persone, animali e pianeta.

SOCIAL & DIVERSITY

Mediterranean model

BIODIVERSITY



2 BUSINESS MODEL

Il nostro modello di business si ispira al Mediterraneo, un ecosistema ricco di **biodiversità** (dimensione ambientale) e **multiculturalismo** (dimensione sociale), capace di garantire disponibilità di cibo e resilienza dei sistemi alimentari globali.

È un modello che guida la transizione alimentare combinando:

- **Innovazione**
- **Scienza nutrizionale**
- **Dieta Mediterranea**

per promuovere la salute e il benessere delle persone, degli animali e del pianeta.

Si fonda su un framework che tutela e valorizza:

- **Capitale naturale** (risorse ambientali) e **tecnologico**
- **Capitale umano**
- **Capitale relazionale**, attraverso la creazione di valore condiviso tra gli stakeholder lungo tutta la filiera

Integriamo innovazione e sostenibilità (**innovability**) all'interno di un modello industriale responsabile, circolare e rigenerativo.

LA NOSTRA FORZA: LA FILIERA INTEGRATA

Dal campo



alla tavola



**Valorizzazione
della biodiversità**

**Tecnologia
e processi**

R&D

**One stop shop
approach**

① VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ



Promozione e sperimentazione di agricoltura rigenerativa

4500 ettari di FILIERA DI LEGUMI



600 ettari di FILIERA DI RISO INTEGRALE



850 ettari di FILIERA DI MAIS



MATERIE PRIME BIO E CONVENZIONALI

- **CEREALI:** grano saraceno, avena, riso integrale, teff, mais, sorgo
- **LEGUMI:** ceci, piselli, lenticchie rosse, lenticchie gialle
- **VERDURE:** cavolfiore
- **SUPERFOOD:** spirulina

② TECNOLOGIA E PROCESSI



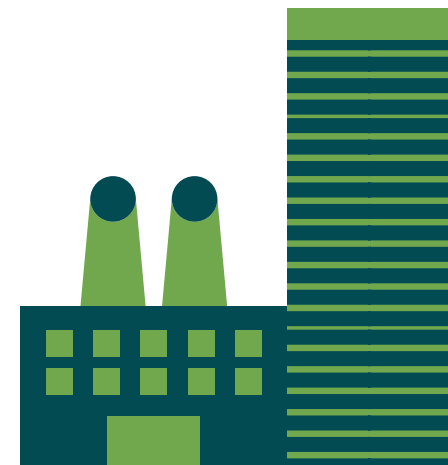
UNICO PASTIFICIO ITALIANO

100% ALLERGEN FREE

con estrusore e molino multigrain integrato

3° PASTIFICIO ITALIANO

ad aver aperto
uno stabilimento
produttivo in
Nord America



16 linee di produzione

● **9 linee pasta:**

- 4 pasta corta
- 3 pasta lunga
- 1 lasagna
- 1 nidi

● **1 Cous Cous**

● **1 Instant Cup**

● **1 Petfood**

● **1 Spirulina**

● **3 linee di Bakery**

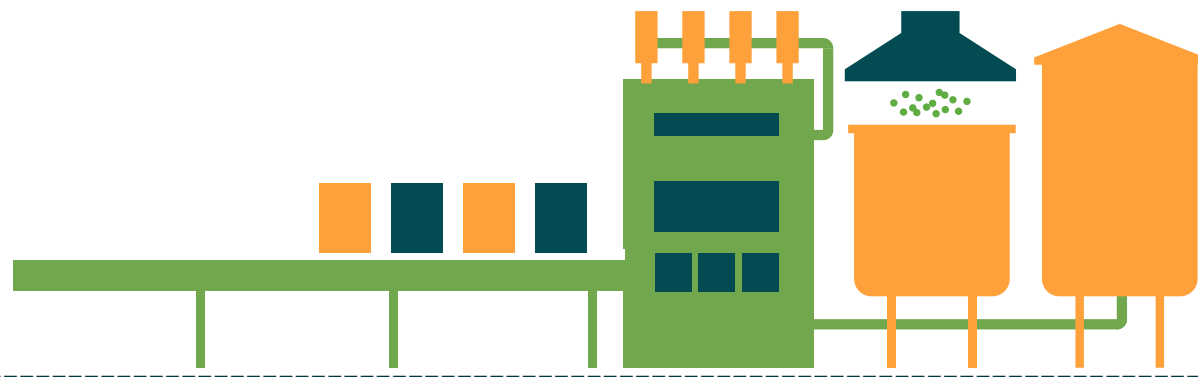
- 1 Fette Biscottate
- 1 Pane
- 1 Merende



② TECNOLOGIA E PROCESSI



- 2 linee di prepulitura di materie prime
- 2 molini multigrain
- 1 linea di frazionamento proteico
- 2 estrusori
- 22 linee di confezionamento primario



- 1 caldaia a biomassa
- 1 trigeneratore
- 1,5 MW di impianti fotovoltaici



- Forte propensione all'innovazione:

10 Mio all'anno in PIANI DI INVESTIMENTO

- **Global Team R&D: team internazionale e multidisciplinare** di ricercatori con forte esperienza nell'healthy food che ha consolidato un modello di innovazione unendo competenze scientifiche e tecnologiche avanzate e fortemente vocate alla sostenibilità.

- **Application center** con impianti pilota su pasta, bakery e farine

- **Partnership strategiche** con start up, università e centri di ricerca di primario standing (UNISG, Bocconi, Politecnico di Milano, La Sapienza, UNIBA, LUM, Trento)





AREE DI COMPETENZA

- Innovability – Innovation and Sustainability
- Raw Materials and Technology
- Scientific Networks
- Nutrition and Wellbeing
- Pasta, Meal Solutions, Bakery and Pet Food
- Technical Packaging
- Sensory and Product Experience

PRINCIPALI HIGHLIGHTS

- Pionieri del **clean label** nel gluten free
- Pionieri nella **produzione di pasta di legumi, avena, teff**
- Primi produttori in Europa di **pet food human grade**, alimento completo a base di proteine vegetali
- **Processo produttivo brevettato** per la produzione di **pasta di lenticchia rossa** con validazione scientifica delle proprietà nutrizionali ed effetti positivi sul microbiota intestinale con riduzione dei livelli di colesterolo LDL

④ ONE STOP SHOP APPROACH



Un portfolio prodotti unico nel settore dell'healthy food



- **PER CATEGORIA:** pasta, cous cous, bakery, pet food e plant-based ingredients
- **PER MATERIA PRIMA:** cereali, legumi, verduree superfood
- **PER MOMENTI DI CONSUMO:** colazione, snack/break, pranzo e cena

LE 5 AREE DI IMPATTO

Integrazione della sostenibilità nella strategia d'impresa

- Società Benefit dal 2020 e B Corp dal 2022

● **80.1** RATING ESG
CERVED SCORE

VALORIZZAZIONE DELLE PERSONE E IDENTITÀ DI GRUPPO

Coltiviamo benessere, inclusione e crescita personale in un ambiente di lavoro attento ai bisogni delle persone.



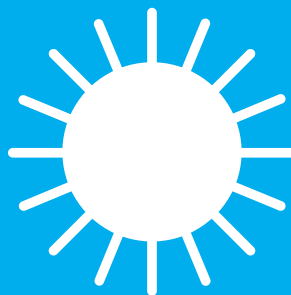
FILIERA PRODUTTIVA E AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Costruiamo relazioni etiche e durature lungo tutta la value chain, promuovendo pratiche agricole responsabili e trasparenti.



CAMBIAMENTO CLIMATICO ED ECONOMIA CIRCOLARE

Riduciamo le emissioni, rigeneriamo risorse e innoviamo con responsabilità, verso un modello produttivo più circolare.



SVILUPPO E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

Innoviamo per generare consapevolezza, valorizzando l'identità culturale dei territori e promuovendo una visione sostenibile e condivisa.

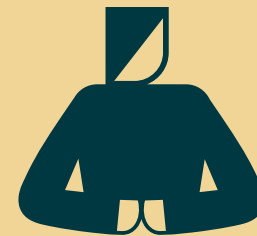


SALUTE E BENESSERE

Promuoviamo la salute dei consumatori attraverso un'alimentazione equilibrata, uno stile di vita attivo e l'innovazione continua.



VALORIZZAZIONE DELLE PERSONE E IDENTITÀ DI GRUPPO



Coltiviamo benessere, inclusione e crescita personale in un ambiente di lavoro attento ai bisogni delle persone.

AZIONI CHIAVE

- Programmi di welfare aziendale e ascolto attivo dei dipendenti
- Bar e Ristorante aziendale
- Iniziativa “Bike to Work”
- Parrucchiere aziendale
- Trattamenti olistici
- Palestra aziendale interna
- Forest bathing
- Arts Academy e Summer Camp
- Global Talent Exchange Program e condivisione dei valori a livello globale



FILIERA PRODUTTIVA E AGRICOLA SOSTENIBILE



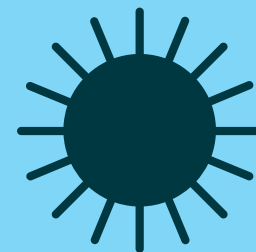
Costruiamo relazioni etiche e durature lungo tutta la value chain, promuovendo pratiche agricole responsabili, rigenerative e trasparenti.

AZIONI CHIAVE

- Codice di condotta condiviso con i fornitori
- Capofila, dal 2017, della filiera di legumi secchi più estesa d'Italia
- Progetto di co-evoluzione per accompagnare la filiera nella transizione sostenibile
- Digitalizzazione della filiera per monitorare l'impatto ambientale
- Promozione e sperimentazione dell'agricoltura rigenerativa
- Sviluppo di una filiera etica e solidale in Etiopia (progetto ESFAI)



CAMBIAMENTO CLIMATICO ED ECONOMIA CIRCOLARE



Riduciamo le emissioni, rigeneriamo risorse e innoviamo con responsabilità, verso un modello produttivo più circolare.

60% DI ENERGIA ELETTRICA
AUTOPRODOTTA

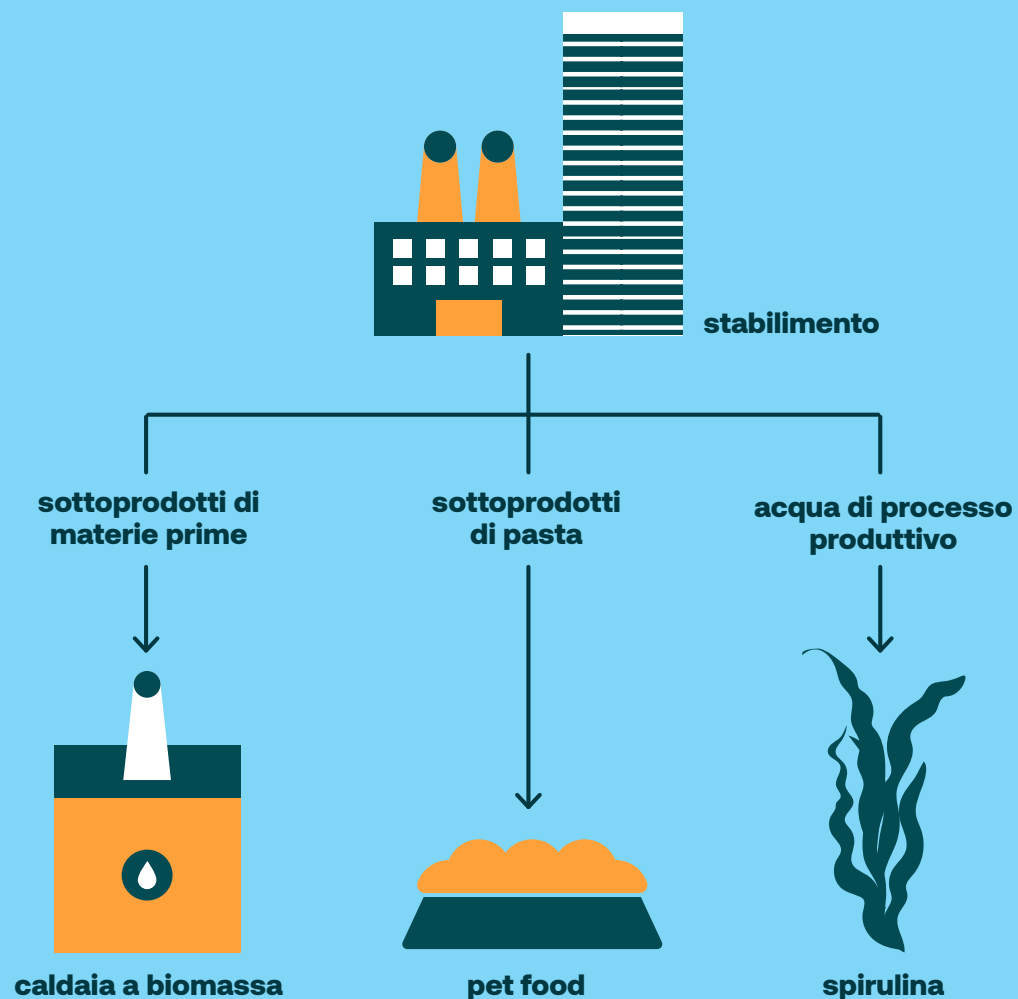
10.000 TONS DI CO₂
EVITATE

-80% DI CONSUMO DI GAS
(escluso utilizzo per trigeneratore)

2.000 MQ DI ACQUA
RECUPERATA

AZIONI CHIAVE

- Produzione in uno stabilimento carbon neutral
- Recupero delle acque industriali per la coltivazione di spirulina
- Valorizzazione dei sottoprodotti per la produzione di pet food
- Scarti di produzione come combustibile per caldaia a biomassa
- Riduzione delle emissioni lungo tutta la filiera



SVILUPPO E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO



Innoviamo per generare consapevolezza, valorizzando l'identità culturale dei territori e promuovendo una visione sostenibile e condivisa.

AZIONI CHIAVE

- Supporto a iniziative educative e sociali locali
- Diffusione della cultura della sostenibilità ambientale e sociale in ambito accademico e istituzionale
- A porte aperte: visite aziendali e percorsi di orientamento per le scuole
- Iniziative di donazione del sangue a favore degli ospedali del territorio
- *Cooltiva*: progetto che ha l'obiettivo di avvicinare le persone all'agricoltura, generando reddito e consegnando al *cooltivATTORE* un ruolo di custode della biodiversità e del suolo.
- *Move for more*: un impegno collettivo tra imprese, enti, cittadini, per un futuro più equo e sostenibile.



SALUTE E BENESSERE



Promuoviamo la salute dei consumatori attraverso un'alimentazione equilibrata, uno stile di vita attivo e l'innovazione continua.

AZIONI CHIAVE

- Ricerca e sviluppo su nuove materie e processi per amplificare i benefici nutrizionali
- Coinvolgimento dei consumatori in percorsi di trasparenza, con visite e tour in azienda
- Dosatore nutrizionale Felicia per favorire scelte alimentari consapevoli



I NOSTRI MARCHI

felicia

FELICIA: nasce da materie prime biologiche, naturalmente senza glutine, coltivate con rispetto per la terra e per chi la abita. Legumi, cereali, verdure e superfood provenienti da filiere responsabili diventano ingredienti di un assortimento unico nel suo genere, il più ampio nel panorama healthy.

Ogni formato racconta una storia di biodiversità, di agricoltura che rigenera invece di consumare, di scelte che fanno bene alle persone e al pianeta.

È la risposta a chi cerca un'alimentazione più equilibrata senza rinunciare al piacere, a chi vuole sentirsi bene scegliendo prodotti che rispettano l'ambiente, a chi crede che il cambiamento inizi da ciò che mettiamo nel piatto.

Felicia è 3 volte buona, in grado di combinare gusto, profilo nutrizionale e sostenibilità.



I NOSTRI MARCHI



AGLUTEN: un'ampia gamma di prodotti senza glutine che include pane, sostituti del pane, pasta, dolci e croissant. Il marchio si distingue per il sapore autentico e genuino dei suoi alimenti, grazie a un'attenta selezione di materie prime che provengono da filiere corte, controllate e sostenibili. L'offerta si caratterizza per essere multy free, che include claim come *senza lattosio* e *senza olio di palma*.



AMINÒ: un'ampia gamma di prodotti medicali senza glutine e a basso contenuto di zuccheri, con un focus su prodotti aproteici e ipoproteici: pane, sostituti del pane, biscotti, pasta e fette biscottate. Aminò si rivolge principalmente a persone affette da nefropatie (IRC) ma anche a patologie più rare come la Fenilchetonuria. La missione del brand è fornire prodotti sicuri e di alta qualità per chi soffre di malattie metaboliche e complicanze renali.



PROGGY: alimento completo per cani, sano, nutriente, italiano e senza ingredienti di origine animale. Approvato da nutrizionisti e veterinari. Gluten free, ipoallergico e altamente digeribile, è realizzato con materie prime human grade e proteine 100% vegetali provenienti da legumi per una economia circolare. Frutto di 5 anni di ricerca scientifica, una scelta etica per il benessere di animali e pianeta.



APULIAKUNDI E SPIRULINA K: un vasto assortimento di prodotti e cibi funzionali a base di Spirulina K BIO, italiana, biologica, naturale e pura al 100%, da economia circolare.



LEADING THE FOOD TRANSITION

“Come Società Benefit crediamo che l’azienda debba mettersi al servizio del bene comune, costruendo un pensiero condiviso che superi i confini delle singole organizzazioni, accogliendo stimoli e idee nuovi e promuovendo la collaborazione tra enti, cittadini, imprese e comunità. Solo così possiamo guidare la transizione alimentare verso un futuro più equo e responsabile”

Michele Andriani
Presidente & CEO
Andriani S.p.A. Società Benefit



“La biodiversità che la natura ci offre è una risorsa preziosa, contribuisce a preservare l’ambiente e favorisce un’alimentazione sana ed equilibrata. I consumatori riconoscono nei marchi e nelle aziende attori centrali nel promuovere il cambiamento e noi siamo pienamente consapevoli di questa responsabilità. Crediamo fermamente che solo attraverso una vera rivoluzione culturale e una nuova consapevolezza sia possibile costruire un mondo migliore, in cui il valore del cibo si traduca in salute, rispetto e sostenibilità”

Francesco Andriani
VICE Presidente
Andriani S.p.A. Società Benefit



ANDRIANI

Leading the Food Transition