



### Alessandra Fornasiero

Independent Director | Board Advisor for a Sustainable Performance | Head of Sustainability & Corporate Communication | Innovation & ESG Advisor



## Andriani e Felicia: l'innovazione sostenibile tra filiera, agricoltura rigenerativa e biodiversità alimentare

**Andriani e Felicia rappresentano un esempio virtuoso di come l'innovazione sostenibile possa essere integrata nel settore alimentare.**

**L'approccio dell'azienda, che abbraccia la filiera produttiva, l'agricoltura rigenerativa e la biodiversità alimentare, dimostra come sia possibile creare valore economico, sociale e ambientale in un settore cruciale per il futuro del pianeta.**

**Negli ultimi anni, il concetto di impresa si è evoluto, passando da una visione puramente economica, espressione di un modello estrattivo, a un modello rigenerativo e inclusivo. In questo scenario, in Italia, sta emergendo sempre più il fenomeno delle "imprese ibride", aziende che integrano nella propria strategia obiettivi di impatto sociale e ambientale.**

**Andriani S.p.A. è stata tra le prime realtà del settore agroalimentare a intraprendere questo percorso di trasformazione, ottenendo la certificazione B Corp e diventando Società Benefit. Cosa significa questa trasformazione per l'azienda?**



### Maria Teresa Burdo

CSR Communication e Food trust Specialist, Responsabile delle politiche e certificazione sulla parità di genere per Andriani S.p.A.



Questo status giuridico sancisce ufficialmente l'impegno dell'azienda a perseguire non solo il profitto, ma anche un **impatto positivo** sulla società e sull'ambiente.

Questi valori trovano espressione concreta nelle **scelte strategiche** e nei progetti introdotti dall'azienda e sono rafforzati dall'adozione di **certificazioni** come ISO 14001 per la gestione ambientale, ISO 45001 per la salute e sicurezza sul lavoro, UNI/PdR 125 per la parità di genere e ISO 22005 per la tracciabilità della filiera agricola di legumi di cui Andriani è a capofila dal 2017.

**Il settore agricolo ha un impatto significativo sulle risorse naturali, che vanno dalla gestione del suolo e dell'acqua alle emissioni di gas serra. In questo contesto, è fondamentale che le aziende adottino pratiche virtuose per contribuire alla riduzione del proprio impatto grazie alla creazione di sistemi alimentari più sostenibili. Quali sono le vostre principali aree di lavoro?**

Tra le **aree di impatto** identificate da Andriani e presenti nel proprio statuto è centrale la sostenibilità della filiera, la riduzione dell'impronta ambientale, il benessere dei consumatori e dei lavoratori.

**Potrebbe raccontarci dei progetti e delle collaborazioni che avete implementato per ciascuna di tali aree, partendo dalla filiera?**

Certo. Uno degli elementi distintivi di Andriani è infatti l'attenzione alla filiera produttiva, che garantisce trasparenza e tracciabilità in ogni fase del processo. L'azienda ha avviato un percorso di innovazione sostenibile nella sua gestione, puntando sulla tracciabilità, sull'agricoltura rigenerativa e creando sinergie con il mondo agricolo.

Grazie alla partnership con xFarm, abbiamo integrato la piattaforma Andriani Farm, offrendo agli agricoltori coinvolti soluzioni di *digital farming* e di monitoraggio, promuovendo l'efficienza produttiva, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale delle singole unità produttive, attraverso continue verifiche degli



indicatori ambientali quali carbon footprint, uso dell'acqua ed efficienza energetica.

### **Gli agricoltori della vostra filiera sono spesso realtà di piccole dimensioni. Il loro coinvolgimento rappresenta una sfida?**

Coinvolgere realtà di piccole dimensioni rappresenta sicuramente una sfida, perché richiede un cambiamento culturale, investimenti mirati e l'acquisizione di nuove competenze. Per questo, abbiamo attivato un progetto di **co-evoluzione** basato su focus group e follow-up che accompagna gli agricoltori in un percorso di crescita condiviso. Collaboriamo con gli agricoltori per diffondere l'utilizzo di pratiche rigenerative, come la rotazione colturale e la riduzione degli input chimici, e supportiamo il loro cammino per una transizione più sostenibile e resiliente.

### **In che modo coinvolgete i consumatori per renderli più consapevoli delle vostre scelte produttive e dell'origine delle materie prime?**



**SCANSIONA QUI E...**

- scopri la nostra filiera trasparente
- calcola il valore nutrizionale del tuo piatto
- prenota un'esperienza in azienda

Con il progetto **Food Trust** che mira a rendere i consumatori più consapevoli sull'origine delle materie prime, diamo l'opportunità di scansionare un QR Code presente sulle confezioni di pasta Felicia dove è possibile consultare i risultati delle analisi condotte su ciascun lotto, rafforzando la fiducia nella filiera e offrendo un'opportunità educativa su alcuni processi fondamentali legati alla sicurezza alimentare (**food safety**). Questa iniziativa non solo favorisce una maggiore consapevolezza nei consumatori, ma sottolinea l'importanza del lavoro del team qualità, degli agricoltori e dei fornitori che condividono gli stessi principi di sostenibilità e siglano il nostro **codice di condotta**.

### **Passiamo al secondo tema. L'economia circolare è un pilastro fondamentale per la sostenibilità del settore agroalimentare, poiché consente di ridurre gli sprechi e di massimizzare l'utilizzo delle risorse. Come vi muovete al riguardo?**

Andriani adotta un approccio integrato che punta a dare nuova vita ai sottoprodotti di produzione, valorizzandoli e contribuendo così alla progressiva riduzione dell'impatto ambientale. Gli scarti di produzione vengono immessi in una **caldaia a biomassa**, consentendo all'azienda di ridurre la dipendenza dalle tradizionali caldaie a gas e diminuire le emissioni di CO<sub>2</sub> da fonti fossili. I sottoprodotti della lavorazione trovano impiego nella produzione di **pet food**, mentre l'acqua utilizzata nello stabilimento, anziché essere scartata, viene trattata e destinata alla **coltivazione della spirulina**, un'alga ad alto valore nutrizionale che diventa ingrediente della pasta Felicia, contribuendo così alla creazione di un ciclo virtuoso che evita sprechi e genera valore.

### **Passiamo infine all'area "Mediterraneità e biodiversità alimentare". Adottare un modello alimentare in linea con la dieta mediterranea significa ispirarsi a una tradizione ricca e variegata, che mette al centro ingredienti naturali, stagionalità, equilibrio nutrizionale e rispetto per l'ambiente. Come viene declinato questo impegno?**

Il concetto di “*Mediterraneità e biodiversità alimentare*” non si limita alla geografia, ma rappresenta un approccio che promuove il benessere delle persone e del pianeta attraverso un’alimentazione consapevole e sostenibile. Parallelamente, il team di Ricerca e Sviluppo di Andriani è costantemente impegnato nell’individuare nuove materie prime dall’alto contenuto nutrizionale, esplorando fonti innovative e valorizzando ingredienti che possano contribuire a un’alimentazione sana e bilanciata. Questo lavoro di ricerca e innovazione permette all’azienda di proporre prodotti sempre più in linea con le esigenze di un mercato in evolu-



zione, garantendo al tempo stesso un impatto positivo sulla salute delle persone e sull’ambiente.

### **Ci potrebbe dire quali sono i vostri progetti per il futuro?**

L’impegno di Andriani sui temi ESG non si limita a singoli progetti, ma si configura come una strategia a lungo termine che punta a ridefinire il concetto di impresa agroalimentare. Attraverso la sinergia tra innovazione, ricerca e sostenibilità, l’azienda continua a tracciare una rotta che coniuga crescita economica, responsabilità sociale e tutela dell’ambiente. In un mondo che richiede azioni concrete per affrontare le sfide ambientali e sociali, Andriani mira a essere un modello virtuoso di impresa rigenerativa, capace di creare valore condiviso per tutti gli stakeholder coinvolti. In linea con la propria company signature “**Leading the Food Transition**”, Andriani dimostra come il settore agroalimentare possa guidare un cambiamento positivo, in cui la sostenibilità non è un obiettivo, ma un autentico modo di fare impresa.

