



Andriani apre pastificio in Canada



di **ANNA PISCOPO**

[→ a pagina 8](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

161507

L'irresistibile ascesa di Andriani: presto nuovo pastificio in Canada

Il dg Camicia: "Non c'è alcun motivo per non andare avanti". Vola il brand Felicia. Previste altre 30 assunzioni

di ANNA PISCOPO

Il pastificio Andriani di Gravina in Puglia sta per aprire un nuovo stabilimento in Canada. La linea di produzione di pasta con materie prime e senza glutine partirà a inizio estate, mentre è già attiva una filiale commerciale a New York. Un passo importante in uno scenario macro economico reso incerto soprattutto dai dazi del presidente americano Donald Trump. «Stiamo valutando i rischi e le azioni da portare avanti - spiega Daniele Camicia, direttore generale Andriani spa - A oggi non c'è nessun motivo per non andare avanti». Continuano quindi gli investimenti in tecnologie e risorse. Soltanto negli ultimi tempi sono stati investiti ben 18 milioni. Andriani, società benefit e B corp leader nell'healthy e innovation food (cibo salutare) ha chiuso il 2024 con fatturato di 115 milioni di euro registrando una crescita del 10 per cento rispetto all'anno precedente. Il brand Felicia ha registrato una crescita del 20 per cento.

Numeri che i vertici dell'azienda, di cui è presidente e ceo Michele Andriani, contano di replicare anche quest'anno. L'azienda conta oltre 300 dipendenti. «Assumeremo circa 30 persone - continua Camicia - una buona parte verrà collocata in Canada». L'obiettivo è superare i 200 milioni di fatturato. In programma ci sono nuovi investimenti pari a circa 32 milioni destinati a innovazione, digitalizzazione e internazionalizzazione. La sede oltreoceano è soltanto l'ultimo di una serie di successi inanellati dal gruppo nato nel 2009 con un'idea precisa: innovare il settore della produzione e commercializzazione di pasta. Nelle prossime settimane sbarcherà sul mercato il pet food da economia circolare. Vale a dire un prodotto desti-

nato a cani e gatti con proteine a base vegetale. Tra i progetti innovativi, c'è uno avviato nel 2021. Si tratta della produzione e commercializzazione di alga spirulina, ingrediente utilizzato nella produzione della pasta grazie all'acqua di scarto del pastificio. Il prodotto ha un contenuto di proteine di tre volte superiore a quello della carne. Un progetto di economia circolare che strizza l'occhio all'obiettivo di carbon neutrality cui l'azienda punta da sempre. Capitolo benessere.

«Negli ultimi anni è cambiato radicalmente il modo in cui i consumatori si approcciano al cibo» sottolinea Marco Lentini, marketing director di Andriani. Da qui la collaborazione dell'azienda e del brand Felicia per eventi sportivi nazionali come Olimpia Milano e la partnership con la DeeJay Ten che farà tappa a Bari il prossimo 27 aprile. «Un evento che da vent'anni rappresenta il connubio perfetto tra sport e socialità», conclude.

L'ACCORDO

Aziende sostenibili, a ricercatore la borsa di studio di BdM e Uniba



È stata assegnata a Tommaso De Carlo la borsa di studio triennale finanziata dalla convenzione tra Banca del Mediterraneo e Università di Bari. L'iniziativa ha l'obiettivo di rafforzare l'alta formazione e la specializzazione post-laurea di livello dottorale. La borsa di studio finanzia la ricerca da titolo "L'integrazione dei rischi ESG nei processi aziendali delle banche". All'assegnazione (foto) hanno partecipato il rettore dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Stefano Bronzini, e il presidente di BdM Banca, Pasquale Casillo.



Il team del pastificio Andriani, che ha il suo quartier generale a Gravina