LUNEDÌ 20.02.2023 CORRIERE DELLA SERA

8 Imprese

L'Economia ALIMENTARE

ANDRIANI RILANCIA NEGLI USA
LA PASTA SALUTARE È SENZA CONFINI

L'azienda pugliese specialista nella food innovation con i prodotti senza glutine e vegetali cresce del 20%
Ad agosto l'ingresso del family office Nuo
Obiettivo: internazionalizzazione, nuovi impianti e prodotti

di **Irene Consigliere**

Imparare dai consumatori, diventare un polo di innovazione, spingere la filiera verso l'eccellenza. A questi principi si ispira Andriani, l'azienda di Gravina in Puglia che produce principalmente pasta «salutare» naturalmente priva di glutine, a base di legumi e di cereali come l'avena e il grano saraceno e, da poco più di un anno, anche all'alga Spirulina. Nel capitale dell'azienda ad agosto è entrata la holding finanziaria Nuo (società costituita da Exor e dal family office di Hong Kong Wwicl), che ha rilevato il 26,5% del capitale.

«Ogni giorno cerchiamo di essere innovativi, sfruttando la capacità di ricerca dell'agribusiness sugli ingredienti naturali adatti alla pastificazione — dice il presidente e amministratore delegato Michele Andriani che, insieme al fratello Francesco, gestisce l'azienda —. È difficile crescere se non si viene supportati nel percorso, le strutture di governance sono complesse e non è sempre facile riuscire a cogliere le opportunità di mercato. L'anno scorso abbiamo rilevato il 100% di NoveAlpi, azienda specializzata in prodotti da forno sia senza glutine che aproteici, da qui siamo partiti per continuare nel nostro percorso di acquisizioni. Nuo non è solo un investitore, ma un vero e proprio partner che condivide scelte, valori e obiettivi, tra i quali l'espansione all'estero e la volontà di diventare un polo dell'innovazione del food».

L'azienda pugliese ha chiuso il 2022 con un fatturato di 93 milioni di euro, in rialzo di circa il 20% rispetto al 2021. In corso c'è ora l'acquisizione di un impianto in Nord America, area dove Andriani intende rafforzarsi.

Tra gli altri obiettivi, quello di «vendere» il riso ai cinesi: Andriani sta studiando un riso ai piselli e al grano saraceno, che dovrebbe piacere anche agli asiatici. «Abbiamo deciso di replicare il nostro modello all'estero, in Asia e in America. Felicia, il nostro brand proprietario, è il marchio di pasta con la più alta innovazione di prodotto e il più alto numero di referenze sul mercato. A Gravina in Puglia produciamo la pasta, a Pistoia i prodotti da forno. Per ora gli Usa, dove già esportiamo, rappresentano il 23% del fatturato. Con il nuovo stabilimento, che dovrebbe essere pronto per la fine del 2023, prevediamo di triplicare entro cinque anni i ricavi nell'area. Abbiamo scelto una zona specifica del Nord America anche in virtù di un'assoluta coerenza valoriale in termini di accesso alle fonti rinnovabili. Siamo Società Benefit e B Corp, perciò la sostenibilità per noi è un tema davvero prioritario», dice Andriani.

Il Europa c'è l'idea di espandere il brand Felicia negli scaffali dei supermercati, soprattutto in Germania. «In Spagna per ora esportiamo solo per private label e guardiamo alla Francia come opportunità», prosegue l'imprenditore.

L'azienda non si ferma nemmeno sul fronte delle innovazioni. «Abbiamo dato il via a diversi progetti con alcune università italiane. Dopo tre anni di ricerca siamo, per esempio, riusciti ad acquistare un impianto per realizzare un alimento completo e vegano per cani, con gli scarti della nostra produzione, composto principalmente da legumi — spiega Andriani —. Il prodotto successivo sarà dedicato ai gatti. Ci stiamo inoltre concentrando su due marchi che fanno capo a NoveAlpi, Agluten e Amino».

In famiglia
Michele Andriani, presidente e amministratore delegato di Andriani. Insieme al fratello Francesco gestisce l'azienda di Gravina di Puglia, specializzata in prodotti salutari e sostenibili. Nel 2019 ha ottenuto il premio Imprenditore dell'anno di Ey nella categoria «Food& Beverage»

Allo studio un riso ai piselli e al grano saraceno, da proporre in Asia. L'accordo con la tech company XFarm per ottimizzare le rese

Gli impegni

Non mancano i progetti dedicati alla sostenibilità. «Se da un lato siamo concentrati sulla crescita organica, l'aumento della capacità produttiva, la customizzazione delle nostre mille referenze, abbiamo sempre più l'asticella della qualità nei confronti dei clienti, dall'altro per noi è importante migliorare l'impegno per la salvaguardia del benessere delle persone e del pianeta. Vogliamo raggiungere la neutralità carbonica del nostro stabilimento produttivo entro il 2025: nel giugno del 2023 dovremmo raggiungere l'autosufficienza termica — riassume l'imprenditore —. Abbiamo inoltre in programma il raddoppio delle vasche per la produzione dell'alga Spirulina, che recupera acque di scarto della produzione di pasta rimesse nel sistema dopo essere state debitamente trattate. Investiremo inoltre in progetti di diversità e inclusione, tra i quali la creazione di un orto sociale che coinvolgerà ragazzi con disabilità. Sostenendo la raccolta del cereale Teff in Etiopia, abbiamo aiutato gli agricoltori locali a rendere le loro coltivazioni più efficienti».

Intanto l'azienda si concentra anche sulla digitalizzazione dei processi, promuovendo un'agricoltura rigenerativa che aumenti la sostenibilità delle produzioni, nel rispetto della biodiversità e della tracciabilità, della filiera di legumi di cui è capofila grazie a un accordo con la tech company XFarm e punta ad aumentare le coltivazioni da 5.200 a 7 mila ettari per essere sempre più indipendente. L'amministratore delegato resta fermamente convinto che «a seguito della pandemia si è imparato a prestare più attenzione al cibo e alla sua composizione: la marca di pasta Felicia è infatti cresciuta del 20%, e comunque un piatto di pasta resta il nutrimento più economico».

La società ha da poco ottenuto un finanziamento da undici milioni di euro erogato da Intesa Sanpaolo e assistito da Sace, per sostenere i finanziamenti volti a contrastare le ripercussioni negative della guerra russo-ucraina e del caro energia sulle imprese italiane. «L'Italia è un Paese eccezionale e deve puntare sul miglior impiego delle sue risorse e ponderare le scelte di investimento — conclude Andriani —. Conto molto sul supporto dei finanziamenti che arriveranno dal Pnrr e sul sostegno che deriverà dal sistema bancario».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'Economia
PRESENTA
Il sud genera futuro
Le 1000 piccole grandi imprese campioni del Made in Italy
martedì 28 febbraio
ore 18:00
Complesso Donnaregina • Vico Donnaregina • Napoli
MODERANO
Massimo Fracaro
Responsabile editoriale L'Economia del Corriere della Sera
Nicola Saldutti
Caporedattore Economia, Corriere della Sera
INTERVISTA ISTITUZIONALE
Gaetano Manfredi
Sindaco di Napoli
INTERVISTA
Bonaventura Cazino
Direttore Generale di Indosuez Wealth Management Italia
Gruppo Crédit Agricole
I CHAMPION
Antino Caputo
Amministratore Delegato Antimo Caputo s.r.l.
Giovanni Guerriero
Amministratore Unico Guerriero Produzione Pelletterie s.r.l.
Carlo Lettieri
CEO Coemopol S.p.A.
Mario Mirio Manniello
Amministratore Delegato Margo Italia s.r.l.
Carlo Matarazzo
Amministratore Delegato Coemopol S.p.A.
Michele Spighetta
Amministratore Delegato Trans Isola s.r.l.
TAVOLA ROTONDA
Ugo Cilento
Titolare Cilento 1780
Massimo Di Toro
Comunication & Marketing Director DR Automobiles Groupe Isuzu Motor
Leonardo Massa
Country Manager Italia di MSC Crociere
rsvp: ilsudgenerafuturo@rcs.it
italypost
CORRIERE DELLA SERA

LUNEDÌ 20.02.2023 CORRIERE DELLA SERA

8 Imprese

L'Economia ALIMENTARE

ANDRIANI RILANCIA NEGLI USA
LA PASTA SALUTARE È SENZA CONFINI

L'azienda pugliese specialista nella food innovation con i prodotti senza glutine e vegetali cresce del 20%
Ad agosto l'ingresso del family office Nuo
Obiettivo: internazionalizzazione, nuovi impianti e prodotti

di **Irene Consigliere**

Imparare dai consumatori, diventare un polo di innovazione, spingere la filiera verso l'eccellenza. A questi principi si ispira Andriani, l'azienda di Gravina in Puglia che produce principalmente pasta «salutare» naturalmente priva di glutine, a base di legumi e di cereali come l'avena e il grano saraceno e, da poco più di un anno, anche all'alga Spirulina. Nel capitale dell'azienda ad agosto è entrata la holding finanziaria Nuo (società costituita da Exor e dal family office di Hong Kong Wwicl), che ha rilevato il 26,5% del capitale.

«Ogni giorno cerchiamo di essere innovativi, sfruttando la capacità di ricerca dell'agribusiness sugli ingredienti naturali adatti alla pastificazione — dice il presidente e amministratore delegato Michele Andriani che, insieme al fratello Francesco, gestisce l'azienda —. È difficile crescere se non si viene supportati nel percorso, le strutture di governance sono complesse e non è sempre facile riuscire a cogliere le opportunità di mercato. L'anno scorso abbiamo rilevato il 100% di NoveAlpi, azienda specializzata in prodotti da forno sia senza glutine che aproteici, da qui siamo partiti per continuare nel nostro percorso di acquisizioni. Nuo non è solo un investitore, ma un vero e proprio partner che condivide scelte, valori e obiettivi, tra i quali l'espansione all'estero e la volontà di diventare un polo dell'innovazione del food».

In famiglia
Michele Andriani, presidente e amministratore delegato di Andriani: insieme al fratello Francesco gestisce l'azienda di Gravina di Puglia, specializzata in prodotti salutari e sostenibili. Nel 2019 ha ottenuto il premio Imprenditore dell'anno di Ey nella categoria «Food& Beverage»

Allo studio un riso ai piselli e al grano saraceno, da proporre in Asia. L'accordo con la tech company XFarm per ottimizzare le rese

Per la fine del 2023, prevediamo di triplicare entro cinque anni i ricavi nell'area. Abbiamo scelto una zona specifica del Nord America anche in virtù di un'assoluta coerenza valoriale in termini di accesso alle fonti rinnovabili. Siamo Società Benefit e B Corp, perciò la sostenibilità per noi è un tema davvero prioritario», dice Andriani.

Il Europa c'è l'idea di espandere il brand Felicia negli scaffali dei supermercati, soprattutto in Germania. «In Spagna per ora esportiamo solo per private label e guardiamo alla Francia come opportunità», prosegue l'imprenditore.

L'azienda non si ferma nemmeno sul fronte delle innovazioni. «Abbiamo dato il via a diversi progetti con alcune università italiane. Dopo tre anni di ricerca siamo, per esempio, riusciti ad acquistare un impianto per realizzare un alimento completo e vegano per cani, con gli scarti della nostra produzione, composto principalmente da legumi — spiega Andriani —. Il prodotto successivo sarà dedicato ai gatti. Ci stiamo inoltre concentrando su due marchi che fanno capo a NoveAlpi, Agluten e Aminò».

L'azienda pugliese ha chiuso il 2022 con un fatturato di 93 milioni di euro, in rialzo di circa il 20% rispetto al 2021. In corso c'è ora l'acquisizione di un impianto in Nord America, area dove Andriani intende rafforzarsi.

Tra gli altri obiettivi, quello di «vendere» il riso ai cinesi: Andriani sta studiando un riso ai piselli e al grano saraceno, che dovrebbe piacere anche agli asiatici. «Abbiamo deciso di replicare il nostro modello all'estero, in Asia e in America. Felicia, il nostro brand proprietario, è il marchio di pasta con la più alta innovazione di prodotto e il più alto numero di referenze sul mercato. A Gravina in Puglia produciamo la pasta, a Pistoia i prodotti da forno. Per ora gli Usa, dove già esportiamo, rappresentano il 23% del fatturato. Con il nuovo stabilimento, che dovrebbe essere pronto

un orto sociale che coinvolgerà ragazzi con disabilità. Sostenendo la raccolta del cereale Teff in Etiopia, abbiamo aiutato gli agricoltori locali a rendere le loro coltivazioni più efficienti».

Intanto l'azienda si concentra anche sulla digitalizzazione dei processi, promuovendo un'agricoltura rigenerativa che aumenti la sostenibilità delle produzioni, nel rispetto della biodiversità e della tracciabilità, della filiera di legumi di cui è capofila grazie a un accordo con la tech company XFarm e punta ad aumentare le coltivazioni da 5.200 a 7 mila ettari per essere sempre più indipendente. L'amministratore delegato resta fermamente convinto che «a seguito della pandemia si è imparato a prestare più attenzione al cibo e alla sua composizione: la marca di pasta Felicia è infatti cresciuta del 20%, e comunque un piatto di pasta resta il nutrimento più economico».

La società ha da poco ottenuto un finanziamento da undici milioni di euro erogato da Intesa Sanpaolo e assistito da Sace, per sostenere i finanziamenti volti a contrastare le ripercussioni negative della guerra russo-ucraina e del caro energia sulle imprese italiane. «L'Italia è un Paese eccezionale e deve puntare sul miglior impiego delle sue risorse e ponderare le scelte di investimento — conclude Andriani —. Conto molto sul supporto dei finanziamenti che arriveranno dal Pnrr e sul sostegno che deriverà dal sistema bancario».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli impegni

Non mancano i progetti dedicati alla sostenibilità. «Se da un lato siamo concentrati sulla crescita organica, l'aumento della capacità produttiva, la customizzazione delle nostre mille referenze, alzando sempre più l'asticella della qualità nei confronti dei clienti, dall'altro per noi è importante migliorare l'impegno per la salvaguardia del benessere delle persone e del pianeta. Vogliamo raggiungere la neutralità carbonica del nostro stabilimento produttivo entro il 2025: nel giugno del 2023 dovremmo raggiungere l'autosufficienza termica — riassume l'imprenditore —. Abbiamo inoltre in programma il raddoppio delle vasche per la produzione dell'alga Spirulina, che recupera acque di scarto della produzione di pasta rimesse nel sistema dopo essere state debitamente trattate. Investiremo inoltre in progetti di diversità e inclusione, tra i quali la creazione di