

Home > Puglia > A 'Felicia' di Andriani il Better Future Award 2021 per Etica e Sostenibilità

PUGLIAITALIA

A- A+

Martedì, 26 ottobre 2021

A 'Felicia' di Andriani il Better Future Award 2021 per Etica e Sostenibilità

Riscoperta e recupero del Teff - un antico cereale, alla base dell'alimentazione del popolo autoctono etiopico - per la nuova linea di penne 'Felicia' di Andriani



Premiazione Better Future Award 2021 nel Padiglione 6 di **Fiera**

Milano Rho, in occasione dell'ottava edizione di **Tuttofood**, la fiera B2B dedicata al food & beverage dal respiro internazionale per l'intero sistema agroalimentare, che si conclude domani.

Il premio, alla sua prima edizione, è stato promosso da GDOWEEK e MARKUP in collaborazione con Tuttofood per premiare le eccellenze alimentari, presenti alla kermesse, in base a tre, specifiche categorie: l'innovazione, l'etica e sostenibilità ed il packaging.

Andriani SpA Società Benefit è salita sullo scalino più alto del podio dell'Area Innovation Plaza della Fiera per ricevere il **Better Future Award 2021 - Sezione Etica e Sostenibilità per il Progetto ESFAI - Ethiopian Sustainable**



Farming & Agriculture Initiative.

Ha ritirato il premio **Filippo Capurso**, Sustainability Coordinator dell'Azienda che ha seguito il progetto in prima persona, sin dalle prime fasi.



Con lo scopo di salvaguardare il suolo e l'ambiente, di garantire la sicurezza e la qualità

alimentare e di contribuire in modo diretto alla tutela della biodiversità, Andriani S.p.A. nel 2017 ha avviato **una Filiera controllata**



per i Legumi tutta italiana, che ha raggiunto i 5.000 ettari di terreni dislocati soprattutto **tra Puglia e Basilicata**.

La Filiera, dedicata alla coltivazione di piselli, lenticchie rosse, verdi, nere, di ceci e di campi sperimentali di cicerchia, consente alle imprese agricole italiane aderenti di ottimizzare i disciplinari di coltivazione, sia in produzione integrata che biologica, e di allinearsi a criteri sostenibili attraverso strumenti e servizi informatici per la tracciabilità e il supporto circa le tecniche di coltivazione, attraverso cui monitorare tutti i processi produttivi in ottica di agricoltura di precisione.

“Forte di questa esperienza, con l'intento di promuovere pratiche virtuose per un'agricoltura sostenibile anche fuori dai confini italiani, in un'ottica sempre più globale, Andriani S.p.A. ha avviato il progetto **ESFAI di Filiera sostenibile in Etiopia** per la coltivazione del Teff. - ha spiegato **Filippo Capurso** - **il Teff è un antico cereale**, alla base dell'alimentazione del popolo autoctono. Oggi è coltivato dalle comunità agricole locali, organizzate in semplici cooperative, con metodi tradizionali che si **tramandano da millenni**, ma che, purtroppo, non ne favoriscono la giusta resa né per quantità né per ritorno economico per gli stessi agricoltori.”



La sfidante iniziativa di Andriani mira, dunque, ad aumentarne la produttività intervenendo, nel rispetto dei complessi equilibri tra innovazione e tradizione, **sulle tecniche agricole**, con l'introduzione di alcuni strumenti per una prima e semplice meccanizzazione del lavoro e con l'ottimizzazione dei successivi passaggi logistici ed analitici che incidono sulla qualità del prodotto finito. Il progetto nasce dalla convinzione che, se gestita con pratiche sostenibili, l'agricoltura possa offrire cibo nutriente per tutti e, al contempo, generare redditi adeguati, sostenendo **uno sviluppo rurale rispettoso dell'ambiente e centrato sulle persone**.



Felicia, brand di Andriani specializzato nella produzione di pasta innovativa, a base di materie prime sane e naturali come cereali e legumi, ha presenziato a Tuttofood 2021 per far conoscere da vicino alla grande community di produttori e distributori intervenuti alla manifestazione, i nuovi prodotti che vanno ad accrescere uno dei più ampi assortimenti di pasta naturalmente gluten-free del mercato.

Durante le giornate di Fiera, gli straordinari Ambasciatori del brand si sono alternati ai fornelli per proporre abbinamenti gustosi, sani e genuini durante le avvincenti COOK&FEEL editions quotidiane. Tra le referenze sperimentate dagli Chef, proprio le **Penne di Teff Integrale**, da Filiera solidale e sostenibile in Etiopia by Andriani ESFAI Project, sono state proposte in una sfiziosa ricetta “Penne di Teff con crema di zucca Delica” (una varietà di zucca indicata per vellutate e creme) a cura dello **Chef Giovanni Cifarelli**.

Il teff, ottenuto da una farina integrale come quella di Felicia, ha un sapore molto piacevole e delicato, dal lieve aroma tostato paragonabile al gusto di noce, per cui ben si abbina a tutti i tipi di ricette. Nel

rispetto della stagionalità, lo Chef Cifarelli ha volutamente utilizzato ingredienti autunnali facilmente reperibili che esaltano maggiormente le qualità organolettiche delle **Penne di Teff Felicia**, conservandone, al contempo, il gusto autentico della cucina etiope.

(gelormini@gmail.com)

Pubblicato in precedenza: **UN Global Compact e Andriani Spa SDG Forum Bari: talenti e inclusione**

Andriani-ApuliaKundi, il futuro sostenibile nella resilienza della spirulina

[Iscriviti alla newsletter](#) ✉

Commenti

TAGS:

andriani felicia premio etica sostenibilit puglia pasta penne teffà better future award

Corporate - Il giornale delle imprese



- **AXA Cuori in Azione: mobilitazione a favore della Fondazione...**
- **CDP, ospitato FiCS a Roma. Giovanni Gorno Tempini: "Agire..."**
- **TIM e 4 WEEKS 4 INCLUSION. Salvatore Rossi: "Promuovere una..."**
- **Gruppo Cimbali, ad HOST 2021 innovazione, sostenibilità e...**