



News

27 Ottobre 2021

Andriani e il suo brand Felicia insignite del premio "Etica e sostenibilita' del better future award 2021"



NH+ Business Program

Scopri NH+ Business Program

Il programma dedicato alle aziende che ti offre fino al 25% di sconto sui tuoi viaggi business.

[ISCRIVITI ORA](#)

SPOT NEWS



Domenica 24 ottobre si è svolta la premiazione Better Future Award 2021 nel Padiglione 6 di **Fiera Milano** Rho, alle ore 14.00, 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 Gdweek e Markup in collaborazione con Tuttofood per premiare le eccellenze

maRca BolognaFiere

PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

BOLOGNA 19-20 GENNAIO 2022 17ª edizione

maRca BolognaFiere **FRESH**

Lo spazio dedicato all'innovazione sostenibile nel comparto dei freschissimi

MarcabyBolognaFiere propone la seconda edizione di Marca Fresh, il format esclusivo dedicato ai prodotti freschi con uno sguardo rivolto all'innovazione sostenibile

alimentari, presenti alla kermesse, in base a tre, specifiche categorie: l'innovazione, l'etica e sostenibilità ed il packaging.

Andriani 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 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.

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 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, domenica 24 ottobre. Il teff, ottenuto da una farina integrale come quella di Felicia, ha un sapore molto piacevole e delicato,



INNOVARETAILAWARD

| &KI-BEST2021 |

23 Novembre 2021
ore 10-17

Milano Enterprise Hotel
+ Live Streaming
Evento Phygital

LA NOTIZIA DEL GIORNO



La Linea Verde emette un minibond sostenibile da 15 milioni

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 etiopie.



ALTRI ARTICOLI



Dole Italia: una nuova campagna pubblicitaria nelle principali città italiane

"Il sole anche quando non c'è".



Pasta Garofalo per il #WorldPastaDay lancia il The