

# FRIGO WEEKLY 120 INIZIATIVE



## Felicia

La pasta di Teff Felicia conserva il gusto autentico della cucina etiope, una terra ricca di storia e tradizione; è ricca di sali minerali come magnesio, fosforo, manganese e ferro. Un solo ingrediente: 100% farina di Teff integrale etiope.



*Non la vita, ma la buona vita, deve essere principalmente apprezzata.*

SOCRATE

## Felicia

La pasta di ceci Felicia conserva tutti i benefici dei legumi: è ricca di proteine, di fibre e sali minerali come ferro, zinco, fosforo, manganese, potassio. Ha un solo ingrediente: 100% farina di ceci biologici. Prodotti esclusivamente con Ceci biologici, di filiera italiana, coltivati principalmente in Puglia e Basilicata in modo sostenibile.



CONSIGLIO ECO Usiamo bacinelle al posto dell'acqua corrente per lavare frutta e verdura.

[www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

## CUCINA CONSAPEVOLE

FATTI DI  
UN'ALTRA  
PASTA

*felicia*



*Con l'iniziativa "Cucina consapevole: fatti di un'altra pasta", nata dalla collaborazione tra Felicia e Frigo Magazine, le scuole di cucina hanno la possibilità di far conoscere ai propri corsisti prodotti innovativi realizzati con materie prime biologiche e naturalmente prive di glutine. Il vasto assortimento di formati di pasta permette di sperimentare accostamenti, gusti e sapori sempre nuovi.*

## Un progetto di economia circolare

Dal 2020 Andriani ha stretto un accordo di cooperazione con ApuliaKundi (giovane realtà pugliese specializzata in ricerca nell'ambito delle microalghe ad uso alimentare) per realizzare un progetto di economia circolare finalizzato alla produzione di Spirulina, con l'obiettivo di preservare preziose risorse naturali come l'acqua. La Spirulina prodotta da Andriani e ApuliaKundi, 100% pugliese, bio e naturale, viene coltivata in acqua proveniente dal processo di pastificazione: quest'ultima, debitamente trattata, viene immessa nelle vasche di produzione della microalga, chiudendo in tal modo un processo virtuoso di economia circolare. La Spirulina è una microalga caratterizzata da un elevato valore nutrizionale e da un basso impatto ambientale, tanto da essere definita dalla FAO come il "Cibo del futuro".



## Filiera solidale in Etiopia



Con l'intento di promuovere pratiche agricole virtuose anche al di là dei confini nazionali Andriani ha avviato il progetto ESFAI, un'iniziativa di Filiera solidale in Etiopia per la coltivazione del Teff, un antico cereale alla base dell'alimentazione del popolo etiope. Coltivato dalle comunità locali, organizzate in cooperative agricole secondo metodi tradizionali tramandati da millenni, oggi il teff è una coltura che non garantisce un adeguato ritorno economico per gli agricoltori.

L'iniziativa di Andriani mira ad aumentare la produttività intervenendo sulle tecniche agricole nel rispetto dei complessi equilibri tra innovazione e tradizione, introducendo strumenti per una graduale meccanizzazione del lavoro e ottimizzando i successivi passaggi logistici ed analitici. L'obiettivo è migliorare la qualità del prodotto finito, nella convinzione che l'agricoltura, se gestita in modo virtuoso, possa generare redditi adeguati e offrire cibo nutriente per tutti.

Felicia, brand di Andriani S.p.A. Società Benefit, porta a tavola un'esperienza improntata al benessere, al gusto e all'equilibrio grazie alla sua pasta realizzata con materie prime biologiche e naturalmente senza glutine come legumi e cereali tra cui il grano saraceno, il riso integrale, il teff, la spirulina, l'avena, i ceci, le lenticchie e i piselli. È totalmente naturale, fatta solo con acqua e farina ed è prodotta nell'unico pastificio italiano 100% allergen free e gluten free con molino multigrain integrato, con il controllo totale di tutto il processo produttivo, dall'approvvigionamento della materia prima fino alla realizzazione della pasta.

Uno dei punti di forza del brand è la varietà di ricette e formati disponibili: Felicia rappresenta il più grande assortimento di pasta healthy. Il packaging si distingue per la presenza di etichette chiare e trasparenti.



Andriani è capofila della filiera responsabile di legumi più estesa d'Italia. La Filiera Leguminose Andriani garantisce sicurezza e qualità, contribuisce ad aumentare la diversità nell'alimentazione e promuove la rotazione delle colture per un uso più

responsabile del suolo e delle risorse naturali. La coltivazione di legumi, infatti, consente di migliorare le caratteristiche del terreno e ne riduce l'erosione, oltre ad avere un minore impatto sul clima grazie al risparmio idrico e una minore impronta carbonica.

