

## Felicia, la pasta di legumi gluten free, protagonista a Tuttofood 2017

*Tredici anni di successi e in un settore particolare, quello del gluten free. Ma non è solo questo il biglietto da visita che presenterà ad uno dei più importanti appuntamenti*



Tredici anni di successi e in un settore particolare, quello del gluten free. Ma non è solo questo il biglietto da visita che presenterà ad uno dei più importanti appuntamenti internazionali dedicato al food&beverage, TuttoFood, in programma a Milano dall'8 all'11 maggio, **Felicia, brand dell'azienda pugliese Andriani**, dove si presenta con uno stand (padiglione 7, stand N07-P10) ancora più grande e dal design moderno e accattivante.

Si potrebbe dire uno spazio più confacente ad un'azienda in continua espansione e impegnata anche sul fronte della ricerca e dell'innovazione, confermato dal lancio di nuovi prodotti, a partire dall'ampliamento della linea pasta di legumi, strategica per il brand, viste le ottime performance della linea pasta legumi, presente nelle principali catene della gdo (oltre a negozi specializzati e a farmacie).

Perciò, l'azienda ha scelto di potenziare il suo assortimento lanciando altre due formulazioni con farina di legumi: pasta con lenticchie gialle nei formati lasagne, spaghetti e casarecce (ad oggi le prime lasagne di lenticchie gialle presenti sul mercato di riferimento) e in anteprima assoluta la pasta 100% farina di fagioli verdi Mung Bio nel formato fusilli.

Dom 07/05/2017

Entrambe le novità sono senza glutine, bio e vegan, ideali per chi predilige uno stile di vita sano e improntato al benessere. Tra i benefici della nuova linea di pasta, c'è l'elevata digeribilità e il favorevole apporto nutrizionale.

Siccome gli Andriani sono convinti che le parole, da sole, non sono sufficienti per fare conoscere bene la pasta Felicia, a Milano hanno deciso di passare anche ai fatti. E, cioè, organizzare due imperdibili appuntamenti con il gusto che vedranno la pasta pugliese protagonista:

**l'8 maggio, alle ore 12.15, ci sarà lo cooking show** dello chef **Massimo Buono**

e il **9 maggio, alla stessa ora, il cooking show di** **Peppe Zullo**, il famoso "Cuoco Contadino" di Orsara di Puglia, Ambasciatore indiscusso della pugliesità e della sana cucina, – volto noto di diverse trasmissioni televisive- che delizierà chi sarà presente nello stand con le sue ricette di pasta di legumi.

A TuttoFood, però, Felicia non sarà solo innovazione, visto che parteciperà alla rassegna con una brand image tutta nuova, a partire dal restyling del logo più semplice, diretto e chiaro. L'obiettivo è quello di rafforzare l'identità di marca e valorizzare il suo posizionamento sul mercato. Andriani presenterà inoltre la sua filiera di legumi italiana e sostenibile, frutto della collaborazione tra industria, ricerca e sviluppo, università e mondo agricolo. Una sfida per il territorio dell'Alta Murgia, la cosiddetta spina dorsale della Puglia, situato in uno dei parchi nazionali, che guarda ad un futuro più sostenibile.

Una collaborazione che sarà illustrata a TuttoFood perché "è un appuntamento strategico per il nostro brand, un'occasione per scoprire nuovi mercati e per valorizzare la nostra identità internazionale; è altresì il momento ideale per presentare a clienti e a buyer le novità più importanti, condividere i successi e la gratificazione dei risultati, segno che siamo nella giusta direzione", dice Francesco Andriani, direttore commerciale di Andriani SpA, società con sede e stabilimento a Gravina in Puglia, che dal 2004 è specializzata nella produzione di pasta senza glutine, innovativa e dal sapore unico, ottenuta da mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, amaranto, lenticchie e piselli, tutti prodotti accuratamente selezionati e privi di glutine.

La lavorazione avviene all'interno di uno stabilimento produttivo dedicato esclusivamente al gluten free. Molteplici sono le certificazioni aziendali e di prodotto di cui dispone la realtà pugliese, a garanzia di alimenti che rispondono ai più elevati standard qualitativi a livello internazionale.

Argomento: **Si parla di ANDRIANI**