

RETAIL &amp;

INDUSTRIA

di Davide Bernieri  
twitter @foodwheeldrive

Molino Andriani  
presidia il segmento  
con Felicia: bio, gluten  
free e vegana, ai legumi

## Il vegan dà la scossa al reparto della pasta



FRANCESCO ANDRIANI  
DIRETTORE COMMERCIALE

Innovazione che sia coerente con la tradizione, che metta i bisogni del consumatore del terzo millennio al centro del processo di sviluppo e che non abbia alcuna valenza 'punitiva' sotto il profilo del gusto, anzi possa competere ad armi pari con il prodotto tradizionale. Gruppo Andriani presenta la nuova linea di pasta Felicia Bio, senza glutine e vegan, preparata in due formati, a base di farina di lenticchie rosse e farina di piselli verdi, entrambi disponibili nel formato da 250 grammi e rivolti al modern retail e al canale farmacie.



### Apporti proteici

"Con questo lancio -dichiara Francesco Andriani, direttore commerciale dell'omonimo gruppo pugliese- abbiamo ribadito la nostra volontà di andare a presidiare aree di consumo a maggior valore aggiunto all'interno del mercato della pasta, con una proposta che metta insieme gusto e contenuto nutrizionale e che abbia una resa in cottura e al palato del tutto simile alla tradizionale pasta di grano. Prima del lancio abbiamo fatto una serie di panel test che ci hanno portato a un prodotto che ha tutti i requisiti per potersi chiamare pasta a tutti gli effetti, che tiene bene la cottura e che può essere condito a piacere, assecondando i gusti del cliente". Già distribuita in tutt'Italia, Felicia Bio 100% legumi sta riscuotendo un buon interesse soprattutto in Area Nielsen 1 e nelle zone urbane più grandi, nelle quali è maggiore la percentuale di consumatori evoluti, alla ricerca di innovazione da portare in tavola.

Target di riferimento primario sono quei consumatori che seguono regimi alimentari speciali, gluten free per celiachia o intolleranze in genere, oppure tutti coloro che rinunciano al consumo di carne, per i quali l'indispensabile apporto proteico è sostituito dalle farine di legumi utilizzate nella pastificazione. "Abbiamo pensato a un target ampio e multisfaccettato -prosegue Andriani- che comprende tipologie di consumo e stili di vita molto diversi tra loro. Pensiamo ai bambini, alla necessità di ridurre il loro consumo di carne, i cui apporti nutritivi devono essere sostituiti dai legumi. E difficile far accettare loro una zuppa di legumi. Con la pasta diventa possibile integrare la loro dieta con il corretto apporto proteico".

### CONTRO LA MONOTONIA UN RICETTARIO CONTADINO

Vegetariani e vegani possono trovare nel consumo di questa pasta un apporto proteico alternativo alla carne senza dovere puntare unicamente sui legumi cotti, così come gli sportivi sempre a caccia di leggerezza e digeribilità. "Proprio per enfatizzare l'aspetto non punitivo di questa nostra nuova pasta -conclude Andriani- abbiamo deciso di lanciare un portale web dal quale è possibile scaricare le ricette realizzate da Beppe Zullo, chef contadino interprete della tradizione pugliese a tavola, che si caratterizzano per un corretto apporto nutrizionale e per la loro bontà al palato".