



ANDRIANI

Francesco Andriani



Il resident chef Massimo Buono

“Prosegue il trend positivo che ha caratterizzato lo scorso anno. Siamo partiti con nuovi progetti private label negli Usa e incrementiamo l'attenzione sul tema della sostenibilità. Ci impegniamo, infatti, a essere sempre più ecosostenibili in ciò che facciamo nel quotidiano. Due gli asset fondamentali su cui puntiamo: la tutela ambientale e il benessere sociale. Nel primo caso, ci indirizziamo verso promozione della biodiversità, valorizzazione del territorio locale, tracciabilità alimentare e smart agriculture. Nel secondo, al centro troviamo sicurezza ed educazione alimentare, benessere delle persone e delle comunità locali. La nostra filiera di legumi italiana e sostenibile rappresenta un esempio pratico di tutto questo: un progetto a cui vogliamo dare sempre più continuità”.