

Gio 09/03/2017



### 9/3/2017 - **Andriani sviluppa una nuova filiera di legumi sostenibile**

Andriani S.p.A., azienda di riferimento nel settore dell'innovation food, si avvale della collaborazione di Horta, spin-off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. L'obiettivo è supportare la creazione di un sistema innovativo di filiera sulle leguminose che coniughi il miglioramento delle performance qualitative e la sostenibilità ambientale della produzione di campo. Gravina in Puglia, marzo 2017 – Andriani S.p.A., specializzata nella produzione di pasta senza glutine, ha avviato un'iniziativa che punta a creare una filiera controllata per i legumi (lenticchie, ceci, piselli) che consenta alle imprese agricole di ottimizzare i disciplinari di coltivazione, sia in produzione integrata che biologica, e di allinearsi a criteri di produzione sostenibile. Il progetto si avvale della collaborazione di Horta S.r.l., spin-off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore che fornisce consulenza e servizi nel campo delle produzioni vegetali, finalizzati ad accrescere la competitività delle imprese agricole e agro-alimentari. Andriani, costantemente impegnata nell'attività di Ricerca & Sviluppo, ha trovato in Horta un partner autorevole con il quale valorizzare i risultati provenienti dalla ricerca attraverso un trasferimento di innovazione tecnologica alle realtà produttive che operano nel campo delle coltivazioni agrarie. L'iniziativa si svilupperà sul territorio italiano e prevederà anche l'utilizzo di strumenti e servizi informatici per il supporto alle decisioni quali, per esempio, [legumi.net®](#), in grado di dare indicazioni operative circa la tecnica di coltivazione, e [yousustain.net®](#), che consentirà di misurare in maniera semplice e completa la sostenibilità dei processi produttivi. Parte rilevante all'interno della creazione della nuova filiera sarà, inoltre, la sperimentazione varietale e agronomica che avrà la finalità di mettere a disposizione le migliori varietà e le tecniche di coltivazione più ecocompatibili. "La collaborazione tra industria, ricerca e sviluppo universitaria e mondo agricolo rappresenta, per tutto il territorio dell'Alta Murgia, la sfida nei prossimi anni del tessuto economico che guarda ad un futuro più sostenibile ribadendo così il proprio ruolo primario nell'agroalimentare italiano", ha commentato Michele Andriani, Presidente di Andriani S.p.A. Andriani, con sede a Gravina in Puglia, è specializzata dal 2004 nella produzione di pasta senza glutine, innovativa e dal sapore unico. Le materie prime utilizzate tra cui: mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, amaranto, lenticchie, ceci e piselli sono accuratamente selezionate e naturalmente prive 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**