

Bagnacavallo. Si sente spesso dire che l'ingrediente più importante per uno chef sia l'amore e, che lo si voglia o meno, qualcosa di vero ci deve essere anche perché lo stesso sentimento, trasportato dalla cucina di una ristorante all'interno di un'industria alimentare, è tanto rilevante da permettere che prodotti storicamente popolari, addirittura «poveri» in un'accezione comune, come i fagioli e i legumi in genere riescano a diventare, con tempo, esperienza e, naturalmente, tanto amore, addirittura un prodotto di nicchia o poco meno.

Questo ha fatto Gaudenzio Melandri, e con lui la fiorente ditta che porta il suo nome e commercializza da quasi 60 anni cereali e legumi, anzi, una quantità inusitata per varietà, pezzature e qualità di cereali e legumi, oggi sempre più richiesti anche dagli chef italiani. «Dal ruolo primario che questi alimenti avevano nell'alimentazione del primo Novecento - ricorda Roberta Colla, nipote del titolare - si passò, nel dopoguerra, ad un fase in cui molti preferivano la carne e il mercato si incrinò, almeno fino a che non fu di nuovo chiaro a tutti che il valore nutrizionale di legumi e cereali non ha nulla da invidiare alla carne e, anzi, si tratta di alimenti complessivamente molto sani e richiesti oggi, specialmente nei mercati di nicchia, come l'etnico e il biologico».

Nel 1947, a 23 anni, Gaudenzio Meandri mise in piedi un'attività di commercializzazione di prodotti agricoli, tra cui i legumi secchi come il fagiolo cannellino, prodotti nei territori limitrofi. All'inizio degli anni '60 con il boom economico alle porte il mercato subì però un freno così come le produzioni romagnole di legumi. Fu a questo punto che Melandri, anziché abbandonare il settore, scelse di continuare a lavorare coi migliori fornitori italiani compensando i settori drasticamente ridotti con un'attenta politica di importazioni dall'estero che perdura ancora oggi. «Abbiamo linee speciali di prodotti italiani - spiega

L'azienda nata nel 1947 dall'omonimo titolare La Gaudenzio Melandri crede nei legumi di qualità

L'impresa bagnacavallese che si occupa di prodotti secchi ha sviluppato negli ultimi anni prodotti biologici di alta qualità. Inoltre sono esclusi ingredienti Ogm su tutta la gamma.



IL GRUPPO DELLA MELANDRI (FOTO DIEGO BRACCI)

Roberta Colla - alle quali affianchiamo alimenti provenienti dai migliori fornitori, scelti per provenienza geografica, vocazione dei terreni e comprovata genuinità dei prodotti». Negli anni '70 l'azienda diventa una vera industria (che arriverà ad impiegare i 15 dipendenti attuali) e si dota di magazzini refrigerati e macchinari elettronici per la selezione, calibratura, lucidatura e confezionamento dei prodotti, molti dei quali vengono anche decorticati e perlato, specie per realizzare confezioni mix di legumi che devono avere tutti il medesimo tempo di cottura. «Ci occupiamo di

prodotti secchi - ribadisce Roberta Colla - e la cura della selezione, dello stoccaggio e della commercializzazione è il nostro lavoro principale. Abbiamo confezioni dai 250 grammi ai 25 chili che ci permettono di venire incontro ai clienti più diversificati in tutta Italia mentre per l'estero abbiamo rapporti più sporadici. Percorriamo ogni canale di vendita: dai dettaglianti, con cui abbiamo legami storici, in Romagna, Toscana e Marche, fino a grossisti e industrie, e questo vale tanto per cereali, legumi e zuppe che per i prodotti per l'alimentazione zootecnica e in particolare ornitologica

che rappresentano circa il 20% della nostra produzione. E' un mercato che si affianca a quello dell'alimentazione umana poiché ne costituisce un sottoprodotto».

La varietà delle tipologie è impressionante: fagioli, ceci, lenticchie, fave, piselli spezzati, soya, lupini, cicerchia, orzo decorticato e perlato, grano farro decorticato e perlato, grano saraceno decorticato, miglio decorticato, mais per pop corn, riso, zuppe di legumi e cereali, farine (mais, ceci e castagne), castagne secche, cous cous, seme di lino, seme di sesamo, seme di papavero blu,

girasoli decorticati, arachidi e tutti di diverse qualità e pezzature. La ditta ha sempre fatto propria la scelta di concentrarsi sui settori dei legumi e cereali senza integrare la produzione con altro per puntare alla qualità e alla specializzazione che consentono di mantenersi leader sul mercato. «Il nostro è un mercato ormai maturo da tempo - spiega Roberta Colla - e i maggiori scossoni, in positivo e negativo, possono essere legati a mode e, giuste rivalutazioni per gli alimenti che trattiamo oppure a sommovimenti di mercati limitrofi come il periodo della "mucca pazza" che ha coinciso con un nostro boom e quello dell'influenza aviaria che ha colpito pesantemente il settore dei mangimi».

Al marchio classico, di alta qualità, Cibon si affiancano negli anni anche Europa e Antico Granaio, con un ottimo rapporto qualità/prezzo, fino alle varie linee per discount (La Buona Campagna, Il Legumiere, La Villanella), alla nicchia qualitativa denominata semplicemente Melandri e alla linea biologica Biobon. Melandri infatti dal 2000 ha ottenuto l'accreditamento per l'importazione, la lavorazione e il confezionamento di legumi e cereali da Agricoltura Biologica (con una gamma di 22 referenze che comprendono anche diverse varietà di semi oleosi). Due anni prima, nel 1998, la ditta bagnacavallese, che sorge su un'area di 3.400 metri quadri in buona parte occupati da magazzini e celle frigorifere per lo stoccaggio dei prodotti semilavorati, fu la prima azienda italiana del settore ad ottenere il rilascio del protocollo «Iso 9001:2000». «Abbiamo anche adottato il piano di autocontrollo Haccp - conclude Roberta Colla - sulla selezione e il confezionamento, con positive ricadute sulla rintracciabilità delle criticità».

Importante in ultimo segnalare che Melandri Gaudenzio srl, per scelte di politica aziendale, esclude l'utilizzo di ingredienti contenenti Ogm.

Federico Savini ▲

Possiamo dirlo: ci siamo trasformati da un popolo di risparmiatori, i famosi «Bot-people», in un popolo di utilizzatori del credito al consumo (un giro d'affari per 50 miliardi di euro), in poche parole compriamo quasi tutto a rate, dall'auto al frullatore.

E forse il motivo è semplice, il denaro che guadagniamo non è più sufficiente per soddisfare tutti gli input che ci arrivano dall'esterno.

E tra le varie domande che ci dovremmo porre di fronte a questo fenomeno ce ne è una che riguarda molto da vicino la mia scelta lavorativa: abbiamo gli strumenti giusti per accedere al credito al consumo in modo consapevole? Siamo sicuri di saper scegliere la forma di finanziamento più adatta alle nostre esigenze, e soprattutto la più economica? Sappiamo la differenza fra il Tan e il Taeg? Per quello che riguarda la mia

CARA BANCA QUANTO MI COSTI

DI DANIELA LORIZZO BARBERINI*

Dal «Bot-people» a popolo di consumatori: scordatevi l'illusione del Tan e guardate al Taeg



esperienza ormai trentennale, prima in banca ora come formatrice, la risposta è negativa, con tassi di «non conoscenza» molto alti, così come molto alti sono i tassi e le commissioni che si possono pagare se non si adottano piccole norme semplici, ma fondamentali, prima di mettere una firma su un contratto di finanziamento. Il mondo del credito al consumo non brilla per trasparenza, le condizioni economiche spesso non vengono comunicate con il dovuto anticipo e si leggono solo dopo aver firmato il contratto.

E ancora peggio, molti non le leggono neppure: cosa vuoi che siano 27 euro al mese per un divano così bello? Peccato che non ci si domandi per quanti mesi si dovranno pagare questi 27 euro... alla fine quanto costerà questo divano? Questo set di tegami, di biancheria, dove sembra che ti regalino tutto, come essere entrati nel magico mondo del bengodi... Oltretutto quando l'offerta pubblicitaria arriva da personaggi televisivi famosi, come non fidarsi? Ebbene questi finanziamenti

spesso rasentano l'usura e a volte la superano, esistono Taeg che raggiungono il 25%, ecco quindi una regola per capire e non farsi illudere da pubblicità spesso ingannevole.

Tan è il tasso annuo nominale, è quello che viene pubblicizzato in grande, evidenziato.

Bene, cancellatelo, fateci sopra una bella «X», non ci dice niente di effettivo sul debito.

La vera parola magica è il Taeg (tasso annuo effettivo globale), è quella parolina scritta in «piccolo, piccolo» che ci rivela tutto sul

nostro finanziamento: il tasso, le spese di istruttoria, le commissioni, eccetera.

Paragonando i Taeg di due proposte potete scegliere quella più conveniente, e il tutto in pochi minuti senza bisogno di una laurea in economia o di un consulente finanziario.

Questa è una piccola grande libertà, la libertà di scegliere grazie a un po' di conoscenza, e chissà, se a conoscere saremo in tanti, allora anche queste forme di illusione che si appoggiano sulle difficoltà e sulla buona fede del contraente debole (cioè noi), spariranno. ▲

* L'autrice Daniela Lorizzo Barberini è Banking Trainer per enti di formazione, scuole, imprese, pensionati, privati. Si può contattare al numero 338/6414273 oppure alla email danielabarberini@libero.it. Per ulteriori informazioni www.bankingtrainer.com.



INSTALLATORE AUTORIZZATO DI ZONA

ALLESTIMENTI SPECIALI PER DISABILI



SEDILE MOBILE PER SALIRE E SCENDERE DALL'AUTO SENZA SPOSTARSI DALLA CARROZZINA
Per informazioni 0542.666118

OFFICINA ELETTRAUTO

Romeo Barbieri snc

Installatore CLIMATIZZATORI, HI-FI, ANTIFURTI SATELLITARI

Tutti i dispositivi di guida di nostra produzione sono approvati dal Ministero dei Trasporti e sono severamente testati in fatto di affidabilità, durata e sicurezza



RICONVERSIONE DA AUTOCARRO A AUTOVETTURA O TRASFORMAZIONE DA AUTOVETTURA IN AUTOCARRO

Via Fornace 2 CASALFIUMANESE Tel.e Fax 0542.666118
www.officinabarbieri.it - e-mail: officina.barbieri@tin.it