

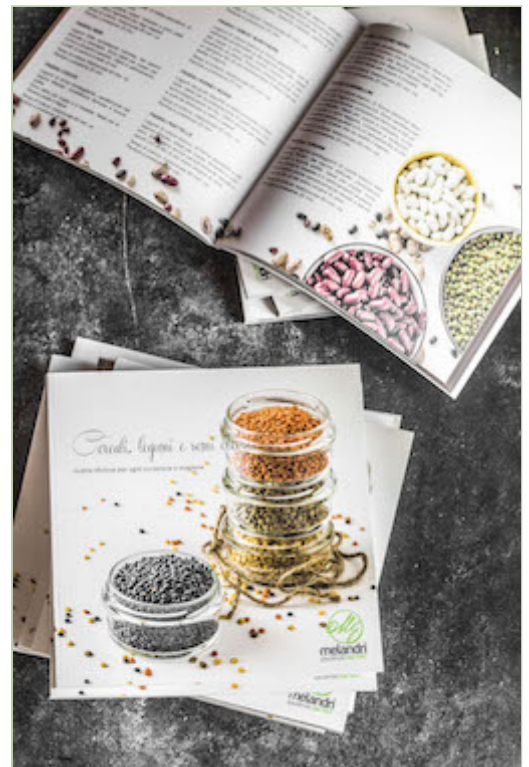
"Cereali, legumi e semi oleosi": un prezioso ricettario della Melandri Gaudenzio S.r.l.



Febbraio 2017 - Si intitola "Cereali, legumi e semi oleosi", e contiene oltre 50 gustose ricette - salate e dolci, semplici da realizzare, adatte a tutti i gusti e alle diverse esigenze alimentari - ideate partendo da quattro categorie di materie prime: semi oleosi, cereali, zuppe e legumi. Sono questi, infatti, i prodotti che caratterizzano da sempre l'attività della Melandri Gaudenzio Srl, azienda romagnola fondata da Gaudenzio Melandri nel 1947 e oggi guidata dalla nipote, Roberta Colla Melandri.

E' proprio in avvio del 2017, l'anno in cui si celebrano i 70 dalla fondazione, l'azienda ha deciso di dare alle stampe questo prezioso e gustoso volume: curato da una foodblogger a sua volta romagnola, Tiziana Moltì, autrice del blog "L'ombelico di Venere".

E' lei ad aver ideato e interpretato queste cinquanta ricette, partendo dalle materie prime Melandri e abbinandole sempre e solo a prodotti di stagione: dando vita così a piatti spesso inediti, che partono dalla ricerca delle migliori combinazioni di sapori, consistenze, profumi e colori (perché anche l'occhio vuole la sua parte...) e che in alcuni casi si basano sul riciclo degli avanzi, per evitare gli sprechi.



E se il libro è diviso appunto per prodotti e per stagioni, la scelta editoriale ha voluto mettere in evidenza anche le proprietà specifiche dei prodotti Melandri, che sono cibi sani e salutari: ogni sezione è allora introdotta da una serie di approfondimenti a scopo divulgativo, che contengono utilissime informazioni sulle caratteristiche, le proprietà e gli utilizzi delle materie prime.

Essendo un libro nato per festeggiare una significativa ricorrenza, il ricettario "Cereali, legumi e semi oleosi" è completamente gratuito, per specifica scelta della Melandri Gaudenzio Srl. Lo si può allora ottenere o acquistando i prodotti Melandri attraverso lo shop online (all'indirizzo web www.melandrigaudenzio.com) oppure, per chi fosse comodo, acquistando direttamente i prodotti Melandri nella sede aziendale, a Bagnacavallo, in provincia di Ravenna.

Sulla fanpage del sito aziendale, peraltro, ogni settimana verranno pubblicate una o due ricette tratte dal libro.

"Abbiamo scelto di far realizzare il libro a Tiziana Moltì - spiega Roberta Colla Melandri - anzitutto perché con lei condividiamo lo stesso territorio, il ravennate. Tiziana conosce la nostra azienda, la sua storia, le radici da cui Melandri Gaudenzio è nata 70 anni fa. In lei ritroviamo il carattere della nostra terra e l'indomabile curiosità nei confronti dell'universo culinario. Come noi, ama le materie prime e vuole conoscerne ogni caratteristica, sotto tutti i punti di vista. Noi le abbiamo semplicemente fornito la materia prima, oltre cinquanta prodotti Melandri, da interpretare in piena libertà, fiduciosi della sua sensibilità.

"Quando Roberta mi ha proposto di realizzare questo ricettario - le fa eco Tiziana Moltì - ho accettato pensando fosse l'occasione per una grandissima esperienza. Ho preparato 51 ricette tentando di immaginare sapori e abbinamenti, cercando di coprire festività, eventi, tipologie e tutte le stagioni. E' stato un anno di lavoro impegnativo e molto intenso: ci sono stati momenti di stanchezza, ma vedere il ricettario piano piano prendere forma, nonché l'approvazione, l'appoggio e l'entusiasmo di Roberta, mi ha dato tutte le energie per proseguire con fervore".

info:

www.melandrigaudenzio.com