



70 anni di Melandri Gaudenzio: Il ricettario creato da Tiziana Molti

GIULIA MAFFEI on febbraio 15, 2017 at 08:27

La ditta **Melandri Gaudenzio**, un'azienda leader nel mondo della coltivazione di cereali, legumi e simili, festeggia i suoi straordinari 70 anni di attività.

Cogliendo questa felice occasione, è stato creato un prezioso ed innovativo ricettario chiamato “**Cereali, legumi e semi oleosi**”.

Questo ricettario contiene ben **50 ricette**, sia a salate che dolci, tutte basate sui prodotti della ditta Melandri Gaudenzio, tutte molto semplici da realizzare, ma comunque gustose, ed inoltre tutte scritte dalla **foodblogger Tiziana Moltì**, autrice del blog “**L’ombelico di Venere**”.

Le ricette sono state ideate dalla blogger romagnola partendo da quattro categorie di materie prime:

Semi oleosi, cereali, zuppe e legumi, ovvero i prodotti che sono il fulcro della ditta **Melandri Gaudenzio Srl**, fondata da Gaudenzio Melandri nel 1947 e oggi guidata dalla nipote, **Roberta Colla Melandri**.



Con l’inizio di questo 2017 dunque sono iniziati anche i festeggiamenti per i 70 anni di attività proprio attraverso la stampa di questi straordinari ricettari che riescono a dare vita a piatti sempre diversi, spesso persino inediti, che partono dalla ricerca delle migliori combinazioni tra profumi, consistenze e colori, andando fino al riciclo degli

avanzi, un modo di cucinare molto “casereccio”, ma forse proprio per questo il più utile.

Come abbiamo detto, **il libro sarà diviso per prodotti e stagioni, ma saranno evidenziati anche i prodotti della ditta Melandri Gaudenzio**: ogni sezione infatti è caratterizzata da alcuni approfondimenti, informazioni sulle caratteristiche, proprietà ed utilizzi delle materie prime.

Il ricettario “Cereali, legumi e semi oleosi” è **completamente gratuito**, per specifica scelta della Melandri Gaudenzio Srl, in quanto nato non a scopo di lucro, ma come piccolo festeggiamento per i 70 anni di attività dell’azienda.



Roberta Colla Melandri, il polso dell'azienda, si è detta entusiasta del progetto del ricettario ed anche della foodblogger che l'ha redatto:

Abbiamo scelto di far realizzare il libro a Tiziana Molti 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.

Dall'altra parte invece, Tiziana Molti racconta il suo punto di vista:

Quando Roberta mi ha proposto di realizzare questo ricettario 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.

Potrete dunque ottenere il ricettario acquistando i prodotti Melandri attraverso il **loro shop online, oppure recarsi direttamente nella sede di Bagnacavallo, in provincia di Ravenna, o ancora seguire la fanpage dove ogni settimana verranno pubblicate una o due ricette tratte dal libro.**