

Christian Fossi

Settant'anni di crescita, un ricettario celebrativo, ottime prospettive e grandi progetti per il futuro. La Melandri Gaudenzio di Bagnacavallo non poteva festeggiare meglio il prestigioso compleanno: fatturato sopra i 10 milioni di euro in forte crescita, 15 dipendenti e una decina di collaboratori esterni (facchino, pulizie, ecc.). «Non ci possiamo lamentare, arriviamo al compleanno in un periodo di crescita - racconta Roberta Colla Melandri, nipote di Gaudenzio Melandri che fondò l'azienda nel 1947, oggi alla guida della stessa -. Abbiamo un bassissimo turn over di personale che per noi è una risorsa fondamentale alla pari della materia prima di alta qualità».

I prodotti trattati sono suddivisi in quattro categorie: legumi, cereali, semi oleosi e zuppe. «L'obiettivo è aumentare anche quest'anno le referenze, con nuovi prodotti e mix... non ci fermiamo mai - scherza Roberta -. Vogliamo anticipare i trend e migliorare il più possibile l'assortimento. Investimenti? Ne abbiamo uno nel cassetto da alcuni anni che è necessario per assecondare il trend di crescita, venendo incontro alla necessità di riorganizzarci e ampliarci, ottimizzando i costi. Si tratta di un investimento di 2,5/3 milioni di euro tra nuove linee produttive, miglioramento del magazzino, spaccio aziendale/show room e zona degustazione utilizzabile anche per corsi di cucina».

L'azienda è sempre nello stesso luogo dov'è nata, «seppure negli anni si è ingrandita e puntiamo a diventare ancora più grandi - ripercorre la titolare -. Mio nonno ha iniziato subito dopo la guerra coltivando il cannellino di Romaga, poi ha iniziato a lavorare con le prime macchine lavoratrici, il che gli ha permesso di diventare il tipo di realtà che conosciamo oggi. In un primo periodo ha trattato vari prodotti per l'agricoltura, per arrivare però a specializzarsi su cereali e legumi in modo particolare per l'alimentazione umana, ma anche con un ramo dedicato alla zootecnia, in modo particolare specializzato sull'ornitologia e colombofilia. Questo ramo l'ho chiuso quattro anni fa dopo la scomparsa di mio nonno: il mercato era cambiato molto,

IMPRESE | Libro di ricette celebrativo, fatturato a 10 milioni, previsti investimenti e nuovi prodotti

Melandri Gaudenzio, 70 anni di crescita tra legumi, cereali e semi del benessere



DA SINISTRA: ROBERTA COLLA MELANDRI CON IL LIBRO DI RICETTE IN MANO E L'AUTRICE TIZIANA MOLTI. A SINISTRA QUALCHE ANNO FA COL NONNO GAUDENZIO

eravamo poco specializzati, non la sentivo mia e così ci siamo concentrati sull'alimentazione umana. Avevo un ottimo rapporto con mio nonno, di stima reciproca, e per me è stato un maestro non solo di lavoro, ma anche di vita visto che mi ha trasmesso valori ben chiari». Tra le frecce vincenti nell'arco dell'azienda vi è «la qualità del prodotto, selezionando le migliori produzioni a livello mondiale e trattandole con cura all'interno della nostra azienda fino ad arrivare al confezionamento per il mercato nazionale - continua Roberta Colla Melandri -. Ci rivolgiamo alla grande distribuzione con marchi nostri e con *private label* (Coop, Conad, Auchan, Sigma, ecc.), a dettaglianti, grossisti, ristorazione, catering, al canale delle ricorrenze, mentre più saltuariamente all'industria». Il prodotto più venduto «è la

lenticchia che oggi si è imparato a cucinare anche in estate in insalate fredde - svela - e c'è una riscoperta generale molto forte dei legumi, dei cereali, delle zuppe e dei semi».

Se i legumi consolidano, una grossa spinta allo sviluppo è quello dei «Semi del benessere», la linea più giovane insieme ai «Decorticati» (composto da legumi senza fibre, cereali senza cariosside esterna e due mix). Oltre a queste la storica «Cibon» con fagioli, ceci, lenticchie, legumi, zuppe e cereali, la «Melandri Gaudenzio dal 1947» coi prodotti di pezzatura maggiore e quella biologica «Biobòn», anch'essa in grande crescita. «I semi sono consigliati da medici e nutrizionisti perché ricchi di sostanze nutritive: omega 3, sali minerali, vitamina E, magnesio, fosforo, zinco, ecc. - sottolinea Roberta -. I mix di semi ci stanno dando una buona sferzata in

quanto sono molto apprezzati dal mercato per via delle proprietà nutrizionali e per i consigli di utilizzo che diamo».

Tra le novità la lenticchia Beluga (scura e, una volta cotta, «sembra caviale vegetale»), ceci neri e molto altro. «I miei preferiti? Lenticchie Beluga, quinoa mix, sorgo come sostituto del riso e i mix di semi».

IL RICETTARIO CELEBRATIVO

Per i suoi 70 anni, l'azienda ha pubblicato «Cereali, legumi e semi oleosi», un ricettario basato sui prodotti della Melandri Gaudenzio, realizzato in occasione del settantesimo dell'azienda, curato dalla *foodblogger* romagnola Tiziana Molti, autrice del blog «L'ombelico di Venere». La pubblicazione contiene oltre 50 gustose ricette ideate partendo dalle quattro categorie di materie prime trattate dall'a-

zienda: semi oleosi, cereali, zuppe e legumi. Oltre agli abbinamenti con prodotti di stagione si trovano anche alcune ricette che si basano sul riciclo degli avanzi, per evitare gli sprechi. Il ricettario è completamente gratuito e lo si può ottenere acquistando i prodotti Melandri attraverso lo shop online (www.melandrigaudenzio.com, «in grande crescita») oppure, per chi fosse comodo, acquistando direttamente i prodotti Melandri nella sede aziendale, a Bagnacavallo (in via Boncellino 120). «Abbiamo scelto di far realizzare il libro a Tiziana - spiega Roberta Colla Melandri - anzitutto perché con lei condividiamo lo stesso territorio. Tiziana conosce la nostra azienda, la sua storia, le radici da cui è nata 70 anni fa. In lei ritroviamo il carattere della nostra terra e l'indomabile curiosità nei confronti dell'universo culinario».