

Melandri Gaudenzio promuove i suoi prodotti con un ricettario



Un modo utile, pratico e intelligente di fare promozione ai prodotti della propria azienda. E' quello scelto dalla Melandri Gaudenzio, società con sede a Bagnacavallo (RA) che ha realizzato il volume "Cereali, legumi e semi oleosi", che 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 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 Molti, 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 [melandrigaudenzio](http://melandrigaudenzio.it)) oppure, direttamente 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 Molti – 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.