

# Italia a Tavola

Seleziona lingua ▼ Powered by [Google Traduttore](#)

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Venerdì 14 Dicembre 2018 | aggiornato alle 14:34 | 56853 articoli in archivio

---

[HOME](#) [ALIMENTI](#) [FRUTTA e VERDURA](#)

di **Emanuela Teresa Cavalca**

---

## L'era 4.0 di Melandri Gaudenzio Roberta prosegue il lavoro del nonno

Pubblicato il 03 Dicembre 2018 | 19:05

**L**egumi, cereali, zuppe e semi oleosi selezionati rigorosamente e confezionati per una dieta sana. A settembre è stata inaugurata a Bagnacavallo la nuova sede 4.0 della Melandri Gaudenzio. Una struttura che ha richiesto cinque anni di progettazione. Realizzata in sei mesi, minimo impatto ambientale, ha cinque linee produttive, 500 referenze e 60 tipologie prime. **Roberta Colla Melandri** ha vissuto accanto al nonno, assorbendo la passione e la capacità di dirigere e ingrandire un'azienda che l'anno scorso ha compiuto settant'anni. **Melandri Gaudenzio** acquista, seleziona, confeziona, distribuisce al dettaglio, ingrosso e grande distribuzione legumi, cereali e semi oleosi a marchio proprio o private label.



*Roberta Colla Melandri e il sindaco di Bagnacavallo Eleonora Proni*

«È stata una scuola di vita vivere accanto a mio nonno - racconta Roberta - perché mi ha messo nelle condizioni di prendere delle decisioni, così quando è mancato, l'azienda non ne ha risentito. Erano gli anni Novanta quando sono stata catapultata in questo mondo, che mi ha appassionato. Mio nonno considerava la sua azienda come un figlio, poi man mano che gli anni passavano cercava di evitare i problemi; con saggezza mi ha fatto commettere errori, rimediabili ovviamente, ma da queste esperienze ho imparato tanto. Per anni sono andata avanti e indietro da Ferrara, poi ho deciso di stabilirmi a Bagnacavallo. Certo lavoro tante ore, dalle dodici alle quattordici, ma non temo la fatica, perchè parto dal principio che chi dirige deve dare l'esempio ai propri dipendenti.



Qualità, servizio, passione e curiosità sono gli elementi imprescindibili per un'azienda efficiente, così cerco sempre di coinvolgere i miei dipendenti: una squadra unita rappresenta la risorsa principale dell'azienda».

Melandri Gaudenzio: una grande famiglia, composta da quindici dipendenti, che abitano nelle vicinanze e si spostano per venire a lavorare in bicicletta. Il progetto della nuova unità produttiva è durato cinque anni: è stato studiato fin nei minimi dettagli, dalle piante aromatiche sul terrazzo ai melograni piantati all'esterno, dai pannelli solari all'automatizzazione 4.0.

Prima di entrare nell'unità produttiva si passa attraverso un corridoio a vetri, dove una leggera profumazione viene diffusa da apposite bocchette. Un tocco femminile, voluto fortemente da Roberta.



Da qui si può osservare tutto il ciclo, senza dovere entrare e indossare la tuta protettiva in tessuto non tessuto. Melandri Gaudenzio ha cinque linee produttive, 500 referenze e 60 tipologie prime: i reparti sono interconnessi, digitalizzati e alla fine due braccia robot alzano, sollevano scatole, riempite meccanicamente con le confezioni. Per dare maggiori garanzie al consumatore effettua severe analisi, maggiori di quanto previsto dalla normativa, come la certificazione Ifs (International food standard).



La materia prima arriva da diversi Paesi: le migliori varietà reperibili a livello mondiale. La merce viene attentamente selezionata attraverso varie fasi di controllo, dalle tavole vibranti alle tavole densimetriche ottiche fino ai cilindri separatori. Le linee di confezionamento offrono diversi formati, dal sottovuoto o in atmosfera protettiva, particolarmente indicati ai prodotti biologici, privi di sostanze chimiche di sintesi e di Ogm. Melandri ha una vasta gamma, che soddisfa ogni tipo di clientela, dal bambino all'anziano, dal salutista al vegano.

Qualche esempio? Le zuppe: originali combinazioni di legumi e cereali, ideali soprattutto per chi segue una dieta ipocalorica, oppure i semi del benessere, come canapa, chia, sesamo, finocchio, ricchi di sali minerali, ideali come snack o da aggiungere alla nostra colazione. Chi non ha fantasia in cucina dispone di oltre ottocento ricette, ottenute grazie alla collaborazione di numerosi foodblogger.

Per informazioni: [www.melandrigaudenzio.com](http://www.melandrigaudenzio.com)