

Visita all'azienda romagnola Melandri Gaudenzio

Da Bagnacavallo cereali, legumi e zuppe 4.0

di Riccardo Iagorio

Senza cadere nell'esasperazione del vegetarianismo, i legumi e i cereali sono elemento fondante dell'alimentazione umana e rappresentano un utile mezzo per diversificare la propria dieta. «Solo 15 anni fa il mercato dei legumi secchi stava per scomparire, danneggiato dall'avanzata di Tetrapak e dei surgelati. Poi due azioni congiunte ne hanno ribaltato le sorti: la campagna negativa orchestrata contro la carne e l'apparizione della cosiddetta cucina salutistica» spiega ROBERTA COLLA MELANDRI, da 22 anni alla guida dell'azienda di famiglia, che commercializza legumi e cereali

essiccati. Benché il balzo verso nuove e più insigni orbite sia avvenuto ancor più di recente «con l'arrivo in cucina di semi oleosi, magari per la produzione di pane, e i prodotti da coltivazione biologica» continua.

Un mercato che non ha conosciuto crisi nell'ultimo decennio. Il nonno, GAUDENZIO, aveva fondato nel 1947 l'attività a Bagnacavallo: tempi in cui «esisteva la territorialità per le lenticchie e per gli tanti altri prodotti. Il nonno era un mago negli acquisti e riusciva a interpretare il mercato». Ora la spesa si è globalizzata: «il fagiolo cannellino può essere acquistato in Argentina o

in Egitto, il maggior cliente al mondo è l'Algeria che influisce sul prezzo». Il mondo diventa villaggio, insomma. Con il beneficio che la globalizzazione mondiale dei mercati ha permesso di ottenere prodotti da poco raccolti in ogni periodo dell'anno. «La raccolta dei ceci avviene a marzo e aprile in Messico, ma bisogna attendere sino a luglio quelli italiani, che arrivano insieme ai cannellini argentini. E fare un buon acquisto rimane la regola principale di questo lavoro».

In questo Roberta Colla Melandri ha saputo adeguarsi in breve tempo prendendo in mano le redini affidatele



La Melandri Gaudenzio, nata nel 1947 nel cuore della Romagna, ha come attività principale l'importazione, la selezione, il confezionamento e la commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi ottenuti da agricoltura convenzionale e bio.

dal nonno e aggiornando i metodi di ricerca, selezione e trasformazione delle materie prime. Così alle 20 referenze di fagioli se ne aggiungono altrettante di cicerchie, fave, lupini, ceci. Si combinano tra loro e nasce una sorprendente quantità di zuppe di legumi, legumi e cereali, con riso o farro od orzo.

Un'interminabile sequenza di confezioni che sono una «bomba di proteine, valida alternativa alle più costose proteine di origine animale, prive di grassi e ricche di fibra, ideali per la dieta ipocalorica contemporanea» chiarisce la giovane imprenditrice.

La nuova realtà produttiva, inaugurata a settembre 2018 appena fuori Bagnacavallo, consente a Melandri di dotarsi peraltro di una struttura innovativa ad alta efficienza energetica dal minimo impatto ambientale e racchiude al suo interno tutte le componenti operative: dagli uffici al punto vendita, da un'avanzata area dedicata alla Ricerca & Sviluppo, alla produzione caratterizzata da impianti e tecnologie innovative, robotizzate, digitalizzate e interconnesse, in linea con le logiche e gli standard dell'Industria 4.0.

Per esempio qui arrivano legumi e cereali da tutto il mondo, con ottimo grado di lavorazione. Tuttavia, il contenuto dei sacchi viene controllato con cura prima di essere messo nel circuito produttivo. Per mezzo di apposite cappe aspiratrici si estrae l'eventuale pulviscolo mentre metal detector e macchinari a raggi X individuano e separano piccole parti di metallo, legno o plastica.

Vengono identificate mediante l'assegnazione di un lotto che le accompagna durante tutto il processo produttivo e campionate per essere sottoposte ad analisi e controlli secondo i piani previsti da procedure interne. «L'automatizzazione di certe azioni, come la movimentazione dei sacchi da 25 kg, non ha significato sostituire il personale, ma offrire un concreto aiuto a chi lavora» chiarisce meglio Roberta Colla Melandri.

Con orgoglio racconta che «Il turnover è bassissimo e i dipendenti vengono al lavoro in bicicletta». Grazie ad un'indovinata operazione di mercato, l'imballo riveste inoltre il ruolo di informatore per il cliente, a differenza di molte aziende concorrenti che usano ancora la confezione "a cuscino". Le



In alto: il nuovo stabilimento Melandri Gaudenzio a Bagnacavallo. In basso: Roberta Colla Melandri e il sindaco di Bagnacavallo Eleonora Proni (photo © Naphtalina).

linee di confezionamento permettono di realizzare diversi formati di imballi: tradizionali, sottovuoto o in atmosfera protettiva, a garanzia della migliore conservazione dei prodotti e inibendo qualsiasi tipo di alterazione.

L'organizzazione logistica è in grado di soddisfare le esigenze dei clienti in ogni periodo dell'anno con consegne precise e puntuali. Infine, per garantire una migliore conservazione, tutte le materie prime, semilavorati e prodotti finiti sono stoccati esclusivamente all'interno di magazzini refrigerati fino al momento in cui vengono consegnati al cliente. «La richiesta del mercato ci ha spinto a proporre anche la versione bio accanto ai prodotti convenzionali: fagioli borlotti, neri, azuki, lenticchie rosse e nere ideali per zuppe, contorni, insalate. E farro, orzo, avena, sorgo e miglio tra i cereali, perfetti per primi piatti, insalate e dolci alternativi al riso».

Le tendenze attuali della nutrizione salustica insieme all'interesse per i cibi "esotici" hanno tracciato un mercato annunciato ai semi oleosi. Se ne possono usare come accompagnamento a verdure fresche e cotte, salse, zuppe, dolci, macedonie, pane, impanature e aperitivi. Ai semi di lino da aggiungere a yogurt e frutta o nell'impasto del pane, fanno da sponda i semi di chia ottimi in aggiunta all'acqua di rose o alle tisane, o i semi di girasole e di zucca come snack veloci e nutrienti. Questi i più noti, che non hanno lasciato indifferente neppure la Grande Distribuzione Organizzata.

Riccardo Lagorio

Melandri Gaudenzio Srl

Via Boncellino 120

48012 Bagnacavallo (RA)

Telefono: 0545 61278

E-mail: info@melandrigaudenzio.com

Web: melandrigaudenzio.com