



◆ Alessia Lupidi

Il gusto di una volta

L'AZIENDA MELANDRI GAUDENZIO PROPONE
UNA NUOVA LINEA DI LEGUMI ITALIANI,
RISCOPERTI E A KM 0. VI PROPONIAMO ALCUNE
RICETTE DELLA TRADIZIONE RIVISITATE DALLA
FOODBLOGGER TIZIANA MOLTI



Melandri Gaudenzio è un'azienda specializzata in legumi, cereali e semi, che per il 2020 propone una nuova linea di legumi italiani, a km zero, coltivati e prodotti in Romagna. La gamma, a marchio Melandri Gusto&Territorio, comprende tre fagioli, da sempre consumati in questo territorio:

- **CANNELLINO:** il classico fagiolo dal seme cilindrico-allungato di colore bianco uniforme, con le punte affusolate o schiacciate, dal cuore tenero e farinoso.
- **VERDINO:** dal seme tondo-ovoidale e dal colore inconfondibile verde chiaro più o meno intenso (da cui deriva il nome). Apprezzato per la delicatezza del gusto e per la buccia particolarmente tenera.
- **DALL'OCCHIO:** di piccola pezzatura, prende il nome dalla tipica cerchiatura nera in corrispondenza dell'ilo. Ha buccia sottile, pasta cremosa e gusto erbaceo.

La "carne dei poveri"

Sono sempre stati considerati così i legumi, e anche questi fagioli erano ben noti alle famiglie contadine del passato. Oggi, grazie all'Azienda Melandri Gaudenzio, diventano cibo anche per il futuro. E la foodblogger Tiziana Moltis (www.ombelicodivenere.com), romagnola DOC, ha rivisitato alcune ricette tipiche della tradizione, per gustare, dall'antipasto al dolce, i sapori di una volta. Il progetto dell'Azienda Melandri Gaudenzio, inoltre, ha coinvolto due aziende agricole della provincia di Ravenna, con l'obiettivo di sostenere le produzioni tipiche locali, incentivare la filiera corta e rivalutare il territorio.



I FAGIOLI MELANDRI GAUDENZIO GUSTO&TERRITORIO

Sono disponibili in confezione doypack da 300 g (pari a 6 porzioni da 50 g), che garantisce una conservazione ottimale grazie anche alla chiusura con zip "apri e chiudi". Proprio per unire tradizione e modernità, i caratteri, i colori, la forma del vaso in vetro con lo spago e la carta grezza sopra al tappo suggeriscono un'atmosfera contadina e casalinga.



Antipasto

CESTINI DI PIADINA CON MOUSSE DI SQUACQUERONE E VERDINI DI ROMAGNA AL BALSAMICO

INGREDIENTI PER 4

PER LA MOUSSE:

- 400 g di squacquerone
- 200 g di panna fresca
- 4 g di colla di pesce
- Sale, pepe

PER LO STUFATO:

- 60 g di Fagioli Verdini Romagna Melandri Gaudenzio Gusto&Territorio
- 40 g di prosciutto crudo
- 20 g di Aceto Balsamico di Modena IGP
- 2 scalogni
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- Olio extravergine di oliva
- 4 foglie di salvia

PER I CESTINI DI PIADINA:

- 250 g di farina 00
- 65 g di acqua
- 60 g di latte
- 50 g di strutto
- 5 g di lievito per torte salate
- 5 g di sale

PROCEDIMENTO

Preparate la piadina lavorando assieme tutti gli ingredienti fino a formare un panetto omogeneo. Mettete l'impasto in una ciotola, coprite con pellicola per alimenti e lasciate riposare da 24 a 48 ore a 18° (il lungo riposo renderà la consistenza della piadina molto fragrante). Mettete in ammollo per 8 ore i Fagioli Verdini Romagna Melandri Gaudenzio Gusto&Territorio. In un tegame

antiaderente fate rosolare il prosciutto tagliato a listarelle con carota, sedano e scalogno tritati. Aggiungete i fagioli scolati e le foglie di salvia, allungate con una tazza di acqua calda e proseguite la cottura per 45 minuti aggiungendo poca acqua se necessario. Al termine della cottura, lo stufato dovrà essere asciutto; aggiungete l'aceto balsamico e tenete da parte.

Per la mousse, frullate lo squacquerone con un pizzico di sale e pepe; mettetevi in ammollo la colla di pesce in acqua fredda, fatela sciogliere con 2 cucchiai di acqua e unitela allo squacquerone mescolando contemporaneamente con una frusta. Frullate nuovamente il composto. Montate la panna e unitela delicatamente al composto; fate rassodare in frigorifero per 2 ore.

Nel frattempo stendete la piadina e ritagliate dei cerchi di circa 12 cm di diametro. Cuocete le piadine su entrambi i lati in una padella antiaderente; ancora calde, mettetevi le piadine su una ciotola capovolta in modo che raffreddando prendano forma. Mettete un cucchiaino di stufato di fagioli sul fondo di ogni cestino. Con due cucchiaini formate delle quenelle di squacquerone e poggiatele sui fagioli; completate con altri fagioli e un filo di aceto balsamico.





Primo piatto

CURZUL ALLO SCALOGNO E FAGIOLI DALL'OCCHIO

INGREDIENTI PER 4

PER LA PASTA:

- 300 g di farina
- 3 uova

PER IL CONDIMENTO:

- 200 g di scalogno
- 100 g di Fagioli dall'Occhio Romagna Melandri Gaudenzio Gusto&Territorio
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Parmigiano Reggiano DOP

PROCEDIMENTO

Mettete in ammollo i Fagioli dall'Occhio Romagna Melandri Gaudenzio Gusto&Territorio per 8 ore in acqua fredda.

Mondate gli scalogni e tagliateli a rondelle; fateli rosolare pochi minuti in una padella con dell'olio extravergine d'oliva. Aggiungete i Fagioli dall'Occhio scolati dall'acqua di ammollo e allungate con una tazza di acqua calda. Fate cuocere per circa 45 minuti aggiungendo acqua se necessario; a cottura ultimata il sugo dovrà essere piuttosto asciutto. Regolate di sale.

Lavorate la farina con le uova fino a formare un panetto liscio; lasciate riposare la pasta per 30 minuti coperta da una ciotola. Stendete la pasta con uno spessore di 2-3 mm; lasciate asciugare per 30 minuti poi arrotolatela e praticate dei tagli da 2 mm. Srotolate la pasta.

Cuocete i curzul in abbondante acqua salata; scolateli e metteteli nella padella con il sugo. Lasciate insaporire qualche minuto e unite parmigiano a piacere. Servite subito. Al sugo si possono aggiungere anche pomodori freschi o pelati.



Secondo piatto

POLLO ALLA CACCIATORA CON FAGIOLI DALL'OCCHIO

INGREDIENTI PER 4

- 1 kg di pollo in pezzi
- 120 g di Fagioli dall'Occhio Romagna Melandri Gaudenzio Gusto&Territorio
- 15 olive taggiasche
- 2 spicchi d'aglio
- 2 rametti di rosmarino
- 1 foglia di alloro
- 4-5 foglie di salvia
- 40 g di aceto bianco
- Olio extravergine di oliva
- Sale

PROCEDIMENTO

Mettete in ammollo i Fagioli Dall'Occhio Romagna Melandri Gaudenzio Gusto&Territorio per 8 ore. In una larga padella fate scaldare 3-4 cucchiai di olio extravergine di oliva e mettete a rosolare gli spicchi di aglio interi e sbucciati. Fate rosolare molto bene i pezzi del pollo su tutti i lati. Aggiungete le erbe aromatiche lavate e asciugate. Sfumate con l'aceto e lasciate evaporare. Unite i fagioli scolati dall'acqua di ammollo e le olive; allungate con un bicchiere di acqua, salate e cuocete per circa 50 minuti finché il liquido non si sarà addensato. Servite subito. A piacere potete aggiungere dei pomodori pelati al sugo e del peperoncino.





Dolce

CIAMBELLA ROMAGNOLA ARROTOLATA CON CREMA DI CANNELLINI, CONFETTURA DI PRUGNE E CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI PER 1 CIAMBELLA MEDIA

PER LA PASTA:

- 200 g di farina 00
- 70 g di zucchero semolato
- 50 g di latte intero
- 30 g di burro
- 20 g di strutto
- 1 uovo
- 10 g di granella di zucchero
- 5 g di lievito per dolci
- Scorza grattugiata di ½ limone biologico

PER IL RIPIENO:

- 120 g di confettura di prugne
- 50 g di Fagioli Cannellini Romagna Melandri Gaudenzio Gusto&Territorio
- 20 g di cioccolato fondente
- 10 g di zucchero semolato
- 10 g di cacao amaro
- 1 cucchiaino di sassolino (o rum)

PROCEDIMENTO

Mettete in ammollo i fagioli Cannellini Romagna Melandri Gaudenzio Gusto&Territorio per 8 ore. Lavorate assieme tutti gli ingredienti per la pasta, tranne la granella di zucchero, fino a formare un composto omogeneo. Avvolgete la pasta nella pellicola per alimenti.

Cuocete i fagioli in abbondante acqua, scolateli e passateli sotto acqua fredda. Schiacciatene i tre quarti con una forchetta e uniteli, assieme a quelli interi, alla confettura di prugne, al cacao setacciato, allo zucchero e al sassolino. Mescolate per far amalgamare.

Stendete la ciambella in un rettangolo spesso 1 cm; al centro disponete il ripieno e ripiegate i bordi per sigillare la ciambella. Rovesciatela lasciando la chiusura sotto.

Spennellate con il latte e cospargete con la granella di zucchero. Cuocete a 180° per 35 minuti. Sforbate e lasciate raffreddare prima di servire.

FAGIOLI DI ROMAGNA, la riscoperta del gusto di una volta

Melandri Gaudenzio, azienda specializzata in legumi, cereali e semi, inizia il 2020 proponendo una nuova linea di legumi italiani, a km zero, riscoperti, coltivati e prodotti in Romagna.

La gamma, a marchio Melandri Gusto&Territorio, comprende tre fagioli, da sempre consumati in Romagna: Cannellino, Verdino e dall'Occhio. Considerati la "carne dei poveri", questi fagioli erano ben noti alle famiglie contadine del passato e oggi, grazie alla valorizzazione di Melandri Gaudenzio, diventano cibo anche per il futuro.

Il Fagiolo Cannellino, è il classico fagiolo dal seme cilindrico-allungato di colore bianco uniforme, con le punte affusolate o schiacciate. Ha un cuore tenero e farinoso.

Il Fagiolo Verdino, dal seme tondo-ovoidale e dal colore inconfondibile verde chiaro più o meno intenso, da cui deriva il nome, è apprezzato per la delicatezza del gusto e per la buccia particolarmente tenera.

Il Fagiolo dall'Occhio, detto anche "dolico", di piccola pezzatura, prende il nome dalla tipica cerchiatura nera in corrispondenza dell'ilo. Ha buccia sottile, pasta cremosa e gusto erbaceo.

Per valorizzare i fagioli Gusto&Territorio, Melandri





La Melandri Gaudenzio presenta una nuova linea di legumi italiani, a km 0, riscoperti, coltivati e prodotti in questa terra e suggerisce alcune originali ricette della tradizione





Gaudenzio si è avvalsa della collaborazione della foodblogger Tiziana Molti (www.ombelicodivenera.com), romagnola DOC, che ha rivisitato ricette tipiche di un menù della tradizione, dall'antipasto al dolce, per tornare a gustare i veri sapori di una volta.

I fagioli Melandri Gaudenzio Gusto&Territorio sono disponibili in confezione doypack da 300 g (pari a 6 porzioni da 50 g) che consente di utilizzare la dose desiderata garantendo una conservazione ottimale grazie alla chiusura con zip apri e chiudi.

Confezione che si presenta con una grafica che accomuna tradizione e modernità, riproducendo il classico vasetto della dispensa "di una volta".

La proposta dei caratteri, dei colori, della rappresentazione del vaso in vetro con lo spago che chiude l'involucro di carta grezza sopra al tappo, suggerisce, infatti, un'atmosfera contadina e casalinga.

La scelta dei materiali, la razionalità delle informazioni e la tecnica di produzione, invece, rafforzano il valore di contemporaneità intrinseca nella visione aziendale.

Il progetto ha coinvolto due aziende agricole della provincia di Ravenna, nella visione di sostenere le attività di coltivazione delle produzioni tipiche locali, per incentivare la filiera corta e rivalutare il territorio attraverso la diffusione del patrimonio di conoscenze e tradizioni, della cultura gastronomica e della biodiversità. 🏠

ORA IN CUCINA

di Gilda Ciaruffoli

I FAGIOLI PROTAGONISTI

Un tempo considerati la "carne dei poveri", oggi sono una valida alternativa salutistica all'interno di una dieta sana ed energetica

Le fredde giornate di febbraio invitano a prepararsi zuppe, brodi, minestrone, che scaldano il corpo e il cuore. Protagonisti di queste preparazioni, i legumi, prima tra tutti i fagioli, quelli più amati e capaci di dare un tocco in più di gusto ma anche, e soprattutto, di nutrienti. Da sempre considerati la "carne dei poveri", oggi, che il consumo di carne "vera" è sempre più limitato per ragioni salutistiche prima ancora che economiche, i fagioli sono, o dovrebbero essere, veri protagonisti in tavola, ricchi come sono di proteine vegetali fondamentali all'interno di una dieta sana ed energetica.

I VARI TIPI

Tanto più che di fagioli ce ne sono vari tipi, diversi non solo nell'aspetto ma anche nella consistenza e nel sapore. Come ad esempio le varietà Cannellino, Verdino e dall'Occhio. Il fagiolo Cannellino è il classico fagiolo dal seme cilindrico-allungato di colore bianco uniforme, con le punte affusolate o schiacciate, ha un cuore tenero e farinoso; il Verdino, dal seme tondo-ovoidale e dal colore inconfondibile verde chiaro più o meno intenso, da cui deriva il nome, è apprezzato per la delicatezza del gusto e per la buccia particolarmente tenera; il fagiolo dall'Occhio, detto anche "dolico", di piccola pezzatura, prende il nome dalla tipica cerchia-

tura nera in corrispondenza dell'ilo, ha buccia sottile, pasta cremosa e gusto erbaceo. Si tratta di tre varietà tipiche della Romagna, che oggi l'azienda Melandri Gaudenzio propone con la linea Melandri Gusto&Territorio, nell'ambito di un progetto di valorizzazione delle produzioni tipiche locali, per incentivare la filiera corta e rivalutare il territorio attraverso la diffusione del patrimonio di conoscenze e tradizioni, della cultura gastronomica e della biodiversità. In queste pagine, tre ricette elaborate dalla foodblogger **Tiziana Molit** (www.ombelicodivenera.com), romagnola DOC, in collaborazione proprio con Melandri Gaudenzio. ■

ZUPPE

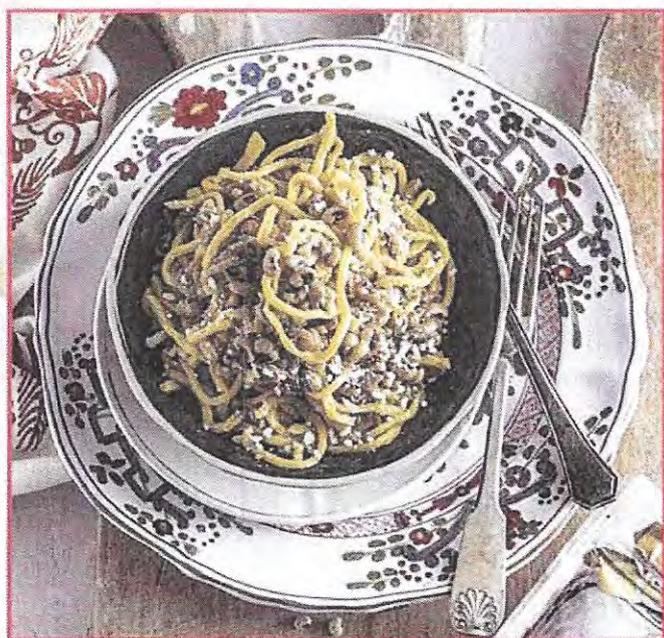
La zuppa di fagioli è un piatto antichissimo della tradizione italiana, ogni regione ha la sua ricetta per realizzarla.



**UN TOCCO
DI GUSTO
IN PIÙ**



ORA IN CUCINA



◀ **Curzul allo scalogno e fagioli dall'occhio**

Ingredienti per 4 persone: Per la pasta: 300 g di farina • 3 uova Per il condimento: 200 g di Scalogno • 100 g di Fagioli dall'Occhio Romagna Melandri Gaudenzio Gusto&Territorio • olio evo • sale • Parmigiano Reggiano Dop

Preparazione: Mettete in ammollo i fagioli per 8 h. Mondate gli scalogni e tagliateli a rondelle, fateli rosolare pochi minuti in una padella con dell'olio evo. Aggiungete i fagioli scolati dall'acqua di ammollo e allungate con una tazza di acqua calda. Fate cuocere per circa 45' aggiungendo acqua se necessario, a cottura ultimata il sugo dovrà essere piuttosto asciutto, regolate di sale. Lavorate la farina con le uova fino a formare un panetto liscio, lasciate riposare la pasta per 30' coperta da una ciotola. Stendete la pasta con uno spessore di 2-3 mm, lasciate asciugare per 30' poi arrotolatela e praticate dei tagli da 2 mm, srotolate la pasta. Cuocete i curzul in abbondante acqua salata, scolateli e metteteli nella padella con il sugo, lasciate insaporire qualche minuto e unite parmigiano a piacere, servite subito. Al sugo si possono aggiungere anche pomodori freschi o pelati.

Cestini di piadina con mousse di squacquerone e verdini di Romagna al balsamico

Ingredienti per 4 persone: Per la mousse: 400 g di Squacquerone • 200 g di panna fresca • 4 g di colla di pesce • q.b. sale, pepe Per lo stufato: 60 g di Fagioli Verdini Romagna Melandri Gaudenzio Gusto&Territorio • 40 g di prosciutto crudo • 20 g di Aceto Balsamico di Modena Igp • 2 Scalogno • 1 carota • 1 gambo di sedano • olio evo • 4 foglie di salvia Per i cestini di piadina: 250 g di farina 00 • 65 g di acqua • 60 g di latte • 50 g di strutto • 5 g di lievito per torte salate • 5 g di sale

Preparazione: Preparate la piadina lavorando assieme tutti gli ingredienti formando un panetto. Mettete l'impasto in una ciotola, coprite con pellicola e lasciate riposare fino a 48 h a 18°C. Mettete in ammollo per 8 h i fagioli. In un tegame antiaderente fate rosolare il prosciutto tagliato a listarelle con carota, sedano e scalogno tritati. Aggiungete i fagioli scolati e le foglie di salvia, allungate con una tazza di acqua calda, proseguite la cottura per 45' aggiungendo poca acqua se necessario. Per la mousse, frullate lo squacquerone con un pizzico di sale e del pepe, mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda, fatela sciogliere con due cucchiaini di acqua e unitela allo squacquerone mescolando con una frusta. Frullate nuovamente il composto. Montate la panna e unitela delicatamente al composto, fate rassodare in frigorifero per 2 h. Nel frattempo stendete la piadina e ritagliate dei cerchi di circa 12 cm di diametro. Cuocete le piadine su entrambi i lati in una padella antiaderente, finché sono ancora calde mettetle in una ciotola in modo che raffreddando prendano la loro forma. Mettete un cucchiaino di stufato di fagioli sul fondo di ogni cestino. Con due cucchiaini formate delle quenelle di squacquerone e poggiatele sui fagioli, completate con altri fagioli e un filo di aceto balsamico.

