

Sei qui: [Home](#) > [Artigiani](#) > [“Gaudenzio dal 1947” produce i legumi della tradizione](#)

“Gaudenzio Dal 1947” Produce I Legumi Della Tradizione

[Artigiani](#) [Primo piano](#) by [Maurizio Ranucci](#) - 18 marzo 2020 0



Bagnacavallo (RA) – Tra i campi agricoli che circondano Bagnacavallo si trova un’azienda artigianale **“Melandri Gaudenzio dal 1947”** gestita da **Roberta Colla Melandri**, che ha preso le redini del nonno. Melandri, un’azienda dinamica e 4.0, che produce legumi, cereali, zuppe, semi oleosi selezionati per una alimentazione sana. L’ultima novità inserita nella produzione sono tre prodotti legati alla tradizione del territorio ***il Fagioli dall’occhio, i Verdini e i Cannellini della Romagna.***



Vecchie varietà di fagioli della tradizione romagnola

“Questa iniziativa – sottolinea Roberta . l’abbiamo voluta per aiutare e valorizzare il territorio e le produzione di piccole aziende agricole locali”. Per poter produrre questi nuovi prodotti è stata realizzata una filiera con un’impresa che fa da capofila e una serie di piccole aziende agricole che producono questi fagioli. Il progetto deve seguire la filosofia aziendale quella di coltivare con il mino impatta ambientale, dove si cerca di valorizzare quei trattamenti a residuo zero per poter creare un prodotto sano, salutare e nutriente.



L'azienda, nata nel 1947 nel cuore della Romagna, dal nonno di Roberta, che commercializzava legumi e piano piano è cresciuta diventando quella attuale diventando con il nuovo stabilimento un'azienda 4.0, che impegna circa 18 persone, che lavora circa 400/450 referenze e la sua attività principale l'importazione, la selezione, il confezionamento e la commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi ottenuti da agricoltura convenzionale con il minor impatto ambientale e biologica. "Cerchiamo – ribadisce Roberta – di essere il più possibile sostenibile, cerchiamo di usare confezioni riciclabili, con l'impianto fotovoltaico che copre il 90 per cento del fabbisogno energetico.



L'Azienda é impegnata a garantire il miglioramento continuo in ambito ambientale, promuovendo l'uso di energia pulita. Melandri Gaudenzio le materie prime arrivano da diversi Paesi del mondo, per i semi oleosi che arrivano dall'Oriente sono di produzione biologica. La merce viene attentamente selezionata attraverso varie fasi di controllo. Inserito un'altro dei prodotti che arricchisce la linea "I Semi del Benessere" – una gamma di semi oleosi biologici pensata per il consumatore attento al proprio stile di vita, in cerca di una alimentazione sana con valenza salutistica senza comunque rinunciare ai piaceri della buona cucina: Fave di cacao bio e un inedito e goloso mix biologico.



Le Fave di cacao tostate in granella Bio, sono un nuovo esclusivo ingrediente in cucina: una granella dalla consistenza croccante e dal sapore amaro, intenso, tostato e carico dell'aroma del cioccolato. Le Fave di Cacao sono i semi dei frutti dell'albero del cacao. Fermentati ed essiccati sono la più importante materia prima per la produzione del cioccolato, del burro di cacao e della polvere di cacao. Un'azienda artigianale dove il lavoro umano è importante, e la ricerca per migliorare la qualità dei prodotti è continua, come quella di poter realizzare i semi oleosi già tostate per migliorare il loro assorbimento.



Per facilitare l'utilizzo delle materie prime vendute utilizzano la collaborazione di foodblogger come: per valorizzare i prodotti Gusto&Territorio, si sono avvalsi della collaborazione della foodblogger Tiziana Molti, autrice del blog www.ombelicodivenere.com, romagnola doc, che ha rivisitato ricette tipiche della nostra tradizione per tornare a gustare i veri sapori di una volta realizzando e fotografando due ricette per tipologia di fagiolo, spaziando in diverse portate e utilizzando anche altri ingredienti tipici del territorio romagnolo.



Melandri sempre attenta alle tendenze del mercato, ha lanciato un nuovo prodotto per una sana e corretta alimentazione: Orzo Natura&Salute, il cereale di produzione italiana ad alto contenuto di Beta-glucani. “Il nostro punta di diamante della produzione- sottolinea Roberta – sono le lenticchie di varie produzioni, poi i “mix di legumi” e i semi oleosi”. La loro produzione per la totale produzione vanno al mercato italiano e sono al terzo posto come fetta di mercato.



Altra novità sono i popcorn biologico giallo, rosso e blu, perché usa varietà del mais del passato di origine italiane. Ed infine nel nuovo stabilimento è stato anche realizzato un angolo dove poter realizzare corsi di cucina, oltre a quello di poter andare direttamente a comprare le loro produzioni nello **spaccio aziendale** presente e anche **l'acquisto on line**: [melandri](http://melandri.com)

Indirizzo:

Melandri Gaudenzi

Via Boncellino, 120

Bagnacavallo RA

T. 0545 61278

E-mail: info@melandrigaudenzio.com

[Share on Facebook](#)

[Share on Twitter](#)

[Share on LinkedIn](#)



Maurizio Ranucci

direttore responsabile



MELANDRI GAUDENZIO

ROBERTA COLLA MELANDRI,
TITOLARE

NELL'ULTIMO ANNO È AUMENTATA LA FIDUCIA DEI CONSUMATORI. QUALI SONO LE STRATEGIE SU CUI PUNTATE PER INCENTIVARE I CONSUMI?

La strategia di differenziazione, nel rispetto dei parametri fondanti di tradizione, alta qualità e massimo servizio, ci permette di distinguerci dalla concorrenza rafforzando la nostra identità.

La ricerca continua di nuove materie prime e lo sviluppo di prodotti specifici e innovativi ci hanno permesso di offrire una gamma più ampia, ma soprattutto di rispondere in modo efficace alle nuove esigenze dei consumatori, sempre più consapevoli e attenti a una sana e corretta alimentazione.

PER RISPONDERE AL MEGLIO ALLE RICHIESTE DI AZIENDE/CLIENTI, COME DEVE OPERARE OGGI UN'AGENZIA DI COMUNICAZIONE?

Fondamentale per un'agenzia di comunicazione è conoscere il settore e il mercato in cui l'azienda opera, costruire un rapporto di collaborazione basato sulla fiducia ed essere propositiva nei confronti delle novità, indicando gli strumenti migliori e suggerendo idee funzionali, nuove iniziative alle quali l'azienda non aveva ancora pensato.

INTERNET E TECNOLOGIA HANNO RADICALMENTE CAMBIATO IL MONDO DELLA COMUNICAZIONE. IN CHE MISURA TUTTO CIÒ HA INFLUITO PER L'AZIENDA?

Il web rappresenta un'ottima vetrina per l'azienda, permettendoci di rivolgerci a consumatori che ancora non ci conoscono e di fidelizzare chi è già nostro cliente. I social network sono ottimi canali di comunicazione che aiutano ad aumentare la visibilità e l'autorevolezza della

nostra azienda e ci permettono di avvicinare consumatori di qualsiasi target di età che, per curiosità e passione, sono stimolati a coniugare tradizione, creatività e benessere.

CI PUÒ PARLARE DELL'ULTIMA CAMPAGNA DELLA SUA SOCIETÀ E DELL'AGENZIA CON CUI L'HA REALIZZATA?

Abbiamo da poco lanciato un nuovo prodotto dalle caratteristiche funzionali coerenti con una sana e corretta alimentazione: 'Orzo Natura & Salute', un cereale di produzione italiana ad alto contenuto di Beta-glucani. Pagina è l'agenzia di comunicazione che ha seguito il progetto ideando il naming di linea e realizzando il logo e il pack. Sono stati coinvolti anche una nutrizionista per lo studio tecnico scientifico e la ricerca bibliografica e una foodblogger per la realizzazione di invitanti ricette che suggeriscono l'utilizzo corretto del prodotto.

QUALI NOVITÀ E INIZIATIVE SONO PREVISTE PER IL PROSSIMO FUTURO?

Vogliamo continuare a sviluppare nuovi progetti, lanciando altre linee di prodotto e diversi utilizzi, e proponendo una serie di attività utili a incentivare il consumo, sensibilizzare e aumentare la consapevolezza rispetto all'importanza di nutrirsi con legumi, cereali e semi oleosi, per la salute umana e la sicurezza alimentare.

MK

'ORZO NATURA & SALUTE' È IL NUOVO PRODOTTO MELANDRI PER RISPONDERE ALLE ESIGENZE DI CHI PREDILIGE UN'ALIMENTAZIONE SANA E CORRETTA.

