



melandri
gaudenzio dal 1947



MARCA 2025
RASSEGNA STAMPA

Lugo

PROGETTO TECNICO PLURIENNALE

Piscina, miglioramenti in vista

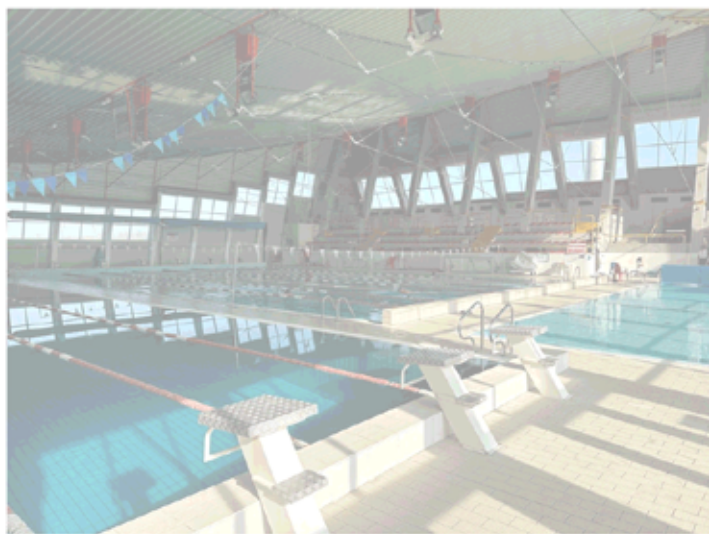
Prevista una spesa di 4,5 milioni

Nel frattempo risolti i problemi alle docce, con l'acqua che era troppo fredda, causati da una serie di lavori effettuati nel corso della chiusura festiva

LUGO

Nel pomeriggio di lunedì scorso si sono verificati alcuni problemi alle docce della piscina comunale di Lugo, poiché l'acqua sgorgava a una temperatura molto fredda. Il disservizio, risolto nel giro di alcune ore, è attribuibile a un effetto indesiderato di una serie di lavori effettuati sul circuito dell'acqua sanitaria durante la chiusura festiva. Lavori legati al ripristino della piena funzionalità della piscina dopo i danni alluvionali, che nelle prime giornate di riapertura dell'impianto non avevano causato problemi. Il gestore Sport Ravenna Srl sta verificando le cause del disservizio insieme alla ditta che ha effettuato i lavori.

Come spiega l'assessore allo Sport, Luigi Pezzi, «la chiusura invernale della piscina viene attuata da alcuni anni dal gestore per razionalizzare le spese, a fronte di un aumento repentino dei costi energetici e gestionali. C'è poi la contingenza di temperature molto rigide, alle quali gli impianti faticano a mantenere i giusti standard qualitativi. Le associazioni coinvolte nelle attività della piscina e la consulta dello Sport sono state informate puntualmente della situazione e gli interventi straordinari del Comune sono stati determinanti per il mantenimento del servizio, considerando anche l'alluvione del settembre 2024, che ha colpito parte della zona tecnica/impiantistica».



La piscina comunale di Lugo è stata inaugurata nel 1976

Impianto nato nel 1976

L'assessore Pezzi continua sottolineando che «la nostra piscina è stata inaugurata nel 1976, ha avuto negli anni di alcune manutenzioni parziali che ne hanno sempre evitato la

chiusura prolungata, ma è indubbio che l'intera struttura necessita oggi di interventi sostanziali per raggiungere gli attuali standard qualitativi. Con questo obiettivo, l'amministrazione comunale in dicembre ha incontrato le associazioni interessate e la consulta dello Sport per intraprendere un percorso partecipato finalizzato al rifacimento dell'impiantistica e delle strutture che miglioreranno il comfort e la funzionalità per l'utenza, dando anche la possibilità di evitare la chiusura invernale».

Valore sociale

Guardando al futuro, Pezzi termina dicendo che «siamo consci del valore sociale, educativo e sanitario dello sport e per questo l'amministrazione ha stanziato 4 milioni e mezzo di euro per realizzare un progetto tecnico pluriennale che porterà grandi benefici all'utenza della piscina. Non appena sarà più strutturato, questo progetto verrà condiviso con le associazioni e la consulta dello Sport, al fine di adottare le migliori soluzioni per raggiungere l'obiettivo di una piscina moderna e funzionale».

LUIGI PEZZI
ASSESSORE ALLO SPORT

«Intrapreso un percorso partecipato finalizzato al rifacimento di impianti e strutture che migliorerà comfort e funzionalità»

Nuova sede di Radio Sonora a Conselice



La nuova sede di Radio Sonora

CONSELICE

È aperta la nuova redazione di Radio Sonora dell'Unione dei Comuni della Bassa Romagna al centro civico "Gino Pellegrini" di Conselice. La nuova sede, che si affianca alla storica di Bagnacavallo in via Fratelli Bedeschi 11, si trova in piazza Foresti ed è aperta alla cittadinanza il mercoledì pomeriggio dalle 14.30 alle 18. Qui i ragazzi potranno incontrarsi per registrare podcast, scambiare idee e contribuire alla crescita della radio.

La redazione di Radio Sonora, che è composta da più di sessanta ragazzi, potrà quindi contare su un luogo in più in cui poter realizzare i podcast, ma anche lavorare alla Fanzine "Ci pensi mai?" e agli eventi da realizzare sul territorio.

Tra i nuovi podcast in uscita per Radio Sonora si segnalano tre progetti: "Souvenir" di Letizia Venturini, dedicato ai viaggi, racconta esperienze e curiosità dal mondo; "Sindrome di Napoleone", che esplora temi storici e culturali, offrendo uno sguardo nuovo e divertente su eventi e figure del passato; "Utah", un nuovo podcast di cinema che verrà lanciato il 23 gennaio in concomitanza con la 40ª edizione del Sundance Film Festival. Quest'ultimo è stato voluto da Filmmeeting, associazione che coprogetta Radio Sonora insieme all'Unione dei Comuni della Bassa Romagna.

Il progetto è finanziato dal Fondo sociale europeo (Fse+).

Melandri Gaudenzio e Natura Nuova alla fiera Marca 2025

Le due aziende di Bagnacavallo presenti nei padiglioni della fiera di Bologna

BAGNACAVALLO

Il nuovo anno di Natura Nuova e Melandri Gaudenzio, due aziende entrambe di Bagnacavallo, si apre con la partecipazione alla 21ª edizione di Marca by BolognaFiere, l'unica fiera italiana dedicata alla marca commerciale, la grande vetri-

na dove si espongono i prodotti dell'eccellenza italiana a marca del distributore. Appuntamento al quartiere fieristico di Bologna oggi e domani.

Natura Nuova accoglierà clienti, visitatori e professionisti del settore al Padiglione 21, Stand B37. In questo spazio espositivo saranno presenti le due "anime" principali: da un lato il mondo delle polpe e frullati di frutta, senza l'aggiunta di zuccheri o di conservanti, che produce con passione e competenza dal 1994 (a mar-



A sinistra i vertici di Natura Nuova, a destra la sede di Melandri Gaudenzio

chio Frullà); dall'altro, quello delle proteine vegetali con tofù, seitan e tempeh (a marchio Compagnia Italiana).

Fra i protagonisti di questa edizione ci sarà anche Melandri Gaudenzio (Padiglione 29, Stand C18), azienda leader nel settore dell'importazione, selezione, confezionamento e commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi da agricoltura convenziona-

le e biologica.

Per l'azienda di Bagnacavallo sarà questa l'occasione per presentare due novità di prodotto, che vanno ad ampliare il già ricco catalogo di referenze: Crunchy, l'ultima innovazione nel mondo degli snack naturali, e una linea in doypack apri-chiudi di legumi Decorticati, privi di buccia e pertanto maggiormente digeribili.

Assemblee pubbliche a Massa

MASSA LOMBARDA

Definite dal Comune di Massa Lombarda le date per le assemblee pubbliche dedicate alla presentazione del Bilancio di Previsione 2025-2027. Questi incontri rappresentano un momento importante di confronto e partecipazione, durante il quale l'Amministrazione illustrerà i principali obiettivi e interventi previsti. Le assemblee si terranno oggi, alle 20.30, al Centro di Quartiere (CdQ) di Fruges e lunedì 20 gennaio, alle 20.30, all'ex Bocciodromo di via Dini e Salvalai 34/F.



Melandri Gaudenzio porta a Marca 2025 innovazione e qualità

10 Gennaio 2025 - 10:57 | Categorie: Grocery, Ortofrutta | Tag: chef Fabrizio Mantovani, legumi, Marca 2025, melandri gaudenzio, private label, Roberta Colla Melandri

Bagnacavallo (Ra) – **Melandri Gaudenzio**, player nel settore dell'importazione, selezione, confezionamento e commercializzazione di **legumi, cereali, zuppe e semi oleosi da agricoltura convenzionale e bio**, sarà protagonista a **Marca 2025** (Bologna, 15-16 gennaio). Per l'occasione, l'azienda presenta **due novità di prodotto**, che vanno ad ampliare il già ricco catalogo di referenze: **Crunchy**, l'ultima innovazione nel mondo degli snack naturali, e una linea in **doypack apri-chiudi** di legumi decorticati, privi di buccia e pertanto maggiormente digeribili.

La partecipazione a **Marca 2025** segna un ulteriore passo nella strategia aziendale volta a consolidare la propria posizione come **partner per la produzione di PL**. "Grazie agli investimenti in **tecnologie 4.0** e alla continua innovazione nei processi produttivi, Melandri Gaudenzio si distingue per la capacità di offrire **soluzioni flessibili e di alta qualità**, in linea con le esigenze di un mercato sempre più esigente, perché i consumatori sono sempre più attenti alla genuinità e alla sostenibilità", sottolinea **Roberta Colla Melandri, direttore generale**. "Dall'approvvigionamento delle migliori materie prime a livello mondiale, privilegiando le produzioni italiane, fino al confezionamento con tecnologie avanzate, ogni fase del nostro processo produttivo è pensata per garantire massima qualità e sicurezza, per il benessere delle persone, nel rispetto del pianeta". Presso lo stand (**Pad 29-Stand C18**), l'azienda ospiterà anche una postazione di **show cooking**, dove lo **chef Fabrizio Mantovani** interpreterà legumi, cereali e semi oleosi.



Condividi



Post correlati



Paesi Bassi, il produttore di caffè Jde Peet's ha sospeso le forniture ad Aldi Nord e altre catene
20 Gennaio 2025 - 08:54



Marca 2025 / Italpepe pubblica la prima "codifica sensoriale del pepe"
16 Gennaio 2025 - 11:06



Marca 2025 / Rizzoli Emanuelli: "Specialisti della PL grazie a nostra esperienza nel settore"
16 Gennaio 2025 - 09:15

Giuseppe Caprotti: "La mancanza di chiarezza ha rovinato i rapporti con mio padre"



IL GRAFFIO DI LUIGI RUBINELLI

C'è spazio nelle enoteche della Gdo per vini da 600 a 800 euro? Sembrerebbe proprio di sì

Gli armadi refrigerati richiudibili per i freschi in verticale sono una eccellenza nel nuovo store di Rewe in Germania

Usare il pack dei prodotti per comunicare varie funzioni: il prezzo di Penny e i minuti di cottura di Andolini

A TUTTO SPOT

A tutto spot / La contro-pubblicità all'italiana di Esselunga e lo spirito (vero) del Natale, oltre la loyalty

A tutto spot / Di mezzo agli errori strategici nell'accostamento tra messaggio e target, si nasconde una sorpresa. Ma Pavesi non lo sa

A tutto spot / Motta: il focus su brand e testimonial, ma ci

LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

- Salumi&Consumi
- Salumi&Tecnologie
- Carni&Consumi
- Formaggi&Consumi
- Formaggi&Tecnologie
- Dolci&Salati&Consumi
- Surgelati&Consumi
- Grocery&Consumi
- Vini&Consumi
- Luxury Food & Beverage
- The Italian Food Magazine
- Tech4Food
- Italy For Asia

GLI EDITORIALI DEL DIRETTORE

L'italiano torna a casa

LE APERTURE DEL VENERDI'

Marca: bella sì. Ma...

Eventi, Convegni e Fiere

Melandri Gaudenzio tra i protagonisti di Marca 2025

By Redazione 5 - 8 Gennaio 2025

36 0



Il 15 e 16 gennaio il quartiere fieristico di Bologna ospiterà **Marca by BolognaFiere**, l'unico evento in Italia dedicato alla Distribuzione Moderna Organizzata (DMO). Fra i protagonisti di questa ventunesima edizione ci sarà anche **Melandri Gaudenzio** (Padiglione 29, Stand C18), azienda leader nel settore dell'importazione, selezione, confezionamento e commercializzazione di legumi, zuppe e semi oleosi da agricoltura convenzionale e biologica.

Per l'azienda di Bagnacavallo (RA) sarà questa l'occasione per presentare due novità di prodotto, che vanno ad ampliare il già ricco catalogo di referenze: **Crunchy**, l'ultima innovazione nel mondo degli snack naturali, e una linea in **doypack apri-chiudi di legumi Decorticati**, privi di buccia e pertanto maggiormente digeribili.

La partecipazione a Marca 2025 segna un ulteriore passo nella strategia aziendale volta a consolidare la propria posizione come partner per la produzione di private label. «Grazie agli investimenti in tecnologie 4.0 e alla continua innovazione nei processi produttivi, Melandri Gaudenzio si distingue per la capacità di offrire soluzioni flessibili e di alta qualità, in linea con le esigenze di un mercato sempre più esigente, perché i consumatori sono sempre più attenti alla genuinità e alla sostenibilità», sottolinea Roberta Colla Melandri, Direttore Generale dell'azienda, che prosegue: «Dall'approvvigionamento delle migliori materie prime a livello mondiale, privilegiando le produzioni italiane, al confezionamento con tecnologie avanzate, ogni fase del nostro processo è pensata per garantire massima qualità e sicurezza, per il benessere e il rispetto del pianeta».

Lo stand ospiterà anche una postazione di **show cooking**, dove lo **chef Fabrizio Mantovani**, che collabora con l'azienda dal 2011, interpreterà legumi, cereali e semi oleosi per tutta la giornata: dalla colazione alla pausa pranzo, fino all'aperitivo, per mettere in risalto la versatilità di questi prodotti. Del resto Mantovani da tempo crea ricette con i prodotti firmati Melandri Gaudenzio e con questi propone piatti per soddisfare ogni palato nel suo ristoro urbano "fmarket" a Faenza.

Marca by BolognaFiere ogni anno si conferma punto di riferimento per il settore DMO, offrendo un'opportunità unica per creare relazioni di business, scoprire nuovi prodotti e incontrare buyer e category manager delle principali catene internazionali. L'evento rappresenta una vetrina esclusiva per le aziende interessate a sviluppare collaborazioni con retailer di prestigio e ad ampliare la presenza dei loro prodotti sugli scaffali dei punti vendita a marchio del distributore.

Fondata nel 1947 da Melandri Gaudenzio, oggi l'Azienda è guidata da Roberta Colla Melandri, nipote del fondatore, che ha assunto la direzione nel 2005. L'unità produttiva, sita a Bagnacavallo (RA), si sviluppa su un'area di 12.500 mq. Una struttura all'avanguardia, realizzata con l'utilizzo di materiali e tecnologie innovative, che adotta le migliori soluzioni in materia di efficienza energetica, riduzione dell'impatto ambientale e paesaggistico, sicurezza e salute dei lavoratori, e racchiude al suo interno tutte le componenti operative: dagli uffici al punto vendita, da un'avanzata area dedicata alla Ricerca e Sviluppo, alla Produzione in linea con le logiche e gli standard dell'Industria 4.0

Leggi l'articolo anche su [Horecanews.it](https://www.horecanews.it)

Melandri Gaudenzio tra i protagonisti di Marca 2025

Melandri Gaudenzio presenta a Marca by BolognaFiere due novità di prodotto e conferma l'impegno verso sostenibilità e genuinità

MARCA



Redazione 5

8 Gen 2025 - 16:18



MARCA - Il 15 e 16 gennaio il quartiere fieristico di Bologna ospiterà **Marca by BolognaFiere**, l'unico evento in Italia dedicato alla Distribuzione Moderna Organizzata (DMO). Fra i protagonisti di questa ventunesima edizione ci sarà anche **Melandri Gaudenzio** (Padiglione 29, Stand C18), azienda leader nel settore dell'importazione, selezione, confezionamento e commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi da agricoltura convenzionale e biologica.

Per l'azienda di Bagnacavallo (RA) sarà questa l'occasione per presentare due novità di prodotto, che vanno ad ampliare il già ricco catalogo di referenze: **Crunchy**, l'ultima innovazione nel mondo degli snack naturali, e una linea in **doypack apri-chiudi di legumi Decorticati**, privi di buccia e pertanto maggiormente digeribili.

La partecipazione a Marca 2025 segna un ulteriore passo nella strategia aziendale volta a consolidare la propria posizione come partner per la produzione di private label. «Grazie agli investimenti in tecnologie 4.0 e alla continua innovazione nei processi produttivi, Melandri Gaudenzio si distingue per la capacità di offrire soluzioni flessibili e di alta qualità, in linea con le esigenze di un mercato sempre più esigente, perché i consumatori sono sempre più attenti alla genuinità e alla sostenibilità», sottolinea Roberta Colla Melandri, Direttore Generale dell'azienda, che prosegue: «Dall'approvvigionamento delle migliori materie prime a livello mondiale, privilegiando le produzioni italiane, fino al confezionamento con tecnologie avanzate, ogni fase del nostro processo produttivo è pensata per garantire massima qualità e sicurezza, per il benessere delle persone, nel rispetto del pianeta».

Lo stand ospiterà anche una postazione di **show cooking**, dove lo **chef Fabrizio Mantovani**, che collabora con l'azienda dal 2011, interpreterà legumi, cereali e semi oleosi per tutta la giornata: dalla colazione alla pausa pranzo, fino all'aperitivo, per mettere in risalto la versatilità di questi prodotti. Del resto Mantovani da tempo crea ricette con i prodotti firmati Melandri Gaudenzio e con questi propone piatti per soddisfare ogni palato nel suo ristoro urbano "fmarket" a Faenza.

Marca by BolognaFiere ogni anno si conferma punto di riferimento per il settore DMO, offrendo un'opportunità unica per creare relazioni di business, scoprire nuovi prodotti e incontrare buyer e category manager delle principali catene internazionali. L'evento rappresenta una vetrina esclusiva per le aziende interessate a sviluppare collaborazioni con retailer di prestigio e ad ampliare la presenza dei loro prodotti sugli scaffali dei punti vendita a marchio del distributore.

Fondata nel 1947 da Melandri Gaudenzio, oggi l'Azienda è guidata da Roberta Colla Melandri, nipote del fondatore, che ha assunto la direzione nel 2005. L'unità produttiva, sita a Bagnacavallo (RA), si sviluppa su un'area di 12.500 mq. Una struttura all'avanguardia, realizzata con l'utilizzo di materiali e tecnologie innovative, che adotta le migliori soluzioni in materia di efficienza energetica, riduzione dell'impatto ambientale e paesaggistico, sicurezza e salute dei lavoratori, e racchiude al suo interno tutte le componenti operative: dagli uffici al punto vendita, da un'avanzata area dedicata alla Ricerca e Sviluppo, alla Produzione in linea con le logiche e gli standard dell'Industria 4.0.

Lugonotizie.it

**IMPERMEABILIZZAZIONI
DI TETTI E TERRAZZE**
TOP Rent

>>> SCOPRI DI PIÙ

Melandri Gaudenzio a Marca 2025: innovazione e qualità

di Redazione - 15 Gennaio 2025 - 9:26

Stampa Invia notizia 2 min



Il 15 e 16 gennaio il quartiere fieristico di Bologna ospiterà Marca by BolognaFiere, l'unico evento in Italia dedicato alla Distribuzione Moderna Organizzata (DMO). Fra i protagonisti di questa ventunesima edizione ci sarà anche Melandri Gaudenzio (Padiglione 29, Stand C18), azienda leader nel settore dell'importazione, selezione, confezionamento e commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi da agricoltura convenzionale e biologica.

Per l'azienda di Bagnacavallo sarà questa l'occasione per presentare due novità di prodotto, che vanno ad ampliare il già ricco catalogo di referenze: Crunchy, l'ultima innovazione nel mondo degli snack naturali, e una linea in doypack apri-chiudi di legumi Decorticati, privi di buccia e pertanto maggiormente digeribili.

La partecipazione a Marca 2025 segna un ulteriore passo nella strategia aziendale volta a consolidare la propria posizione come partner per la produzione di private label. «Grazie agli investimenti in tecnologie 4.0 e alla continua innovazione nei processi produttivi, Melandri Gaudenzio si distingue per la capacità di offrire soluzioni flessibili e di alta qualità, in linea con le esigenze di un mercato sempre più esigente, perché i consumatori sono sempre più attenti alla genuinità e alla sostenibilità», sottolinea Roberta Colla Melandri, Direttore Generale dell'azienda, che prosegue: «Dall'approvvigionamento delle migliori materie prime a livello mondiale, privilegiando le produzioni italiane, fino al confezionamento con tecnologie avanzate, ogni fase del nostro processo produttivo è pensata per garantire massima qualità e sicurezza, per il benessere delle persone, nel rispetto del pianeta».

Lo stand ospiterà anche una postazione di show cooking, dove lo chef Fabrizio Mantovani, che collabora con l'azienda dal 2011, interpreterà legumi, cereali e semi oleosi per tutta la giornata: dalla colazione alla pausa pranzo, fino all'aperitivo, per mettere in risalto la versatilità di questi prodotti. Del resto Mantovani da tempo crea ricette con i prodotti firmati Melandri Gaudenzio e con questi propone piatti per soddisfare ogni palato nel suo ristoro urbano "fmarket" a Faenza.

Marca by BolognaFiere ogni anno si conferma punto di riferimento per il settore DMO, offrendo un'opportunità unica per creare relazioni di business, scoprire nuovi prodotti e incontrare buyer e category manager delle principali catene internazionali. L'evento rappresenta una vetrina esclusiva per le aziende interessate a sviluppare collaborazioni con retailer di prestigio e ad ampliare la presenza dei loro prodotti sugli scaffali dei punti vendita a marchio del distributore.

Fondata nel 1947 da Melandri Gaudenzio, oggi l'Azienda è guidata da Roberta Colla Melandri, nipote del fondatore, che ha assunto la direzione nel 2005. L'unità produttiva, sita a Bagnacavallo (RA), si sviluppa su un'area di 12.500 mq. Una struttura all'avanguardia, realizzata con l'utilizzo di materiali e tecnologie innovative, che adotta le migliori soluzioni in materia di efficienza energetica, riduzione dell'impatto ambientale e paesaggistico, sicurezza e salute dei lavoratori, e racchiude al suo interno tutte le componenti operative: dagli uffici al punto vendita, da un'avanzata area dedicata alla Ricerca e Sviluppo, alla Produzione in linea con le logiche e gli standard dell'Industria 4.0.



Cerca per parola chiave, brand, argomento, evento, tag, ...

IT EN



AUTOMOTIVE



NAUTICA



GREEN



FOOD & HOSPITALITY



DESIGN



FASHION & BEAUTY



SPORT



OFFBEAT



EXCELLENCE



GIFT



ALTO



HOME>MELANDRI GAUDENZIO A MARCA 2025: INNOVAZIONE E QUALITÀ L'AZIENDA DI BAGNACAVALLO (RA) PRESENTA DUE NOVITÀ DI PRODOTTO, CONFERMANDO L'IMPEGNO VERSO SOSTENIBILITÀ E GENUINITÀ

GENNAIO 08, 2025 - MELANDRI GAUDENZIO

MELANDRI GAUDENZIO A MARCA 2025: INNOVAZIONE E QUALITÀ L'AZIENDA DI BAGNACAVALLO (RA) PRESENTA DUE NOVITÀ DI PRODOTTO, CONFERMANDO L'IMPEGNO VERSO SOSTENIBILITÀ E GENUINITÀ

Il 15 e 16 gennaio il quartiere fieristico di Bologna ospiterà **Marca by BolognaFiere**, l'unico evento in Italia dedicato alla Distribuzione Moderna Organizzata (DMO). Fra i protagonisti di questa ventunesima edizione ci sarà anche **Melandri Gaudenzio** (Padiglione 29, Stand C18), azienda leader nel settore dell'importazione, selezione, confezionamento e commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi da agricoltura convenzionale e biologica.

Per l'azienda di Bagnacavallo (RA) sarà questa l'occasione per presentare due novità di prodotto, che vanno ad ampliare il già ricco catalogo di referenze: **Crunchy**, l'ultima innovazione nel mondo degli snack naturali, e una linea in doypack apri-chiudi di **legumi Decorticati**, privi di buccia e pertanto maggiormente digeribili.

La partecipazione a Marca 2025 segna un ulteriore passo nella strategia aziendale volta a consolidare la propria posizione come partner per la produzione di private label. «Grazie agli investimenti in tecnologie 4.0 e alla continua innovazione nei processi produttivi, Melandri Gaudenzio si distingue per la capacità di offrire soluzioni flessibili e di alta qualità, in linea con le esigenze di un mercato sempre più esigente, perché i consumatori sono sempre più attenti alla genuinità e alla sostenibilità», sottolinea **Roberta Colla Melandri**, Direttore Generale dell'azienda, che prosegue: «Dall'approvvigionamento delle migliori materie prime a livello mondiale, privilegiando le produzioni italiane, fino al confezionamento con tecnologie avanzate, ogni fase del nostro processo produttivo è pensata per garantire massima qualità e sicurezza, per il benessere delle persone, nel rispetto del pianeta».

Lo stand ospiterà anche una postazione di **show cooking**, dove lo **chef Fabrizio Mantovani**, che collabora con l'azienda dal 2011, interpreterà legumi, cereali e semi oleosi per tutta la giornata: dalla colazione alla pausa pranzo, fino all'aperitivo, per mettere in risalto la versatilità di questi prodotti. Del resto Mantovani da tempo crea ricette con i prodotti firmati Melandri Gaudenzio e con questi propone piatti per soddisfare ogni palato nel suo ristorante urbano "rmarket" a Faenza.

Marca by BolognaFiere ogni anno si conferma punto di riferimento per il settore DMO, offrendo un'opportunità unica per creare relazioni di business, scoprire nuovi prodotti e incontrare buyer e category manager delle principali catene internazionali. L'evento rappresenta una vetrina esclusiva per le aziende interessate a sviluppare collaborazioni con retailer di prestigio e ad ampliare la presenza dei loro prodotti sugli scaffali dei punti vendita a marchio del distributore.

Fondata nel 1947 da Melandri Gaudenzio, oggi l'Azienda è guidata da Roberta Colla Melandri, nipote del fondatore, che ha assunto la direzione nel 2005. L'unità produttiva, sita a Bagnacavallo (RA), si sviluppa su un'area di 12.500 mq. Una struttura all'avanguardia, realizzata con l'utilizzo di materiali e tecnologie innovative, che adotta le migliori soluzioni in materia di efficienza energetica, riduzione dell'impatto ambientale e paesaggistico, sicurezza e salute dei lavoratori, e racchiude al suo interno tutte le componenti operative: dagli uffici al punto vendita, da un'avanzata area dedicata alla Ricerca e Sviluppo, alla Produzione in linea con le logiche e gli standard dell'Industria 4.0.

[Leggi meno](#)
FOTOGALLERY (2) Login to download

DOCUMENTI (1) Login to download

Comunicato stampa

197KB

Home / Economia / Melandri Gaudenzio a Marca 2025: innovazione e qualità

 Economia **Presente**

Melandri Gaudenzio a Marca 2025: innovazione e qualità

Da Redazione - 14 Gennaio 2025 - 174 - 0



Il 15 e 16 gennaio il quartiere fieristico di Bologna ospiterà Marca by BolognaFiere, l'unico evento in Italia dedicato alla Distribuzione Moderna Organizzata (DMO). Fra i protagonisti di questa ventunesima edizione ci sarà anche Melandri Gaudenzio (Padiglione 29, Stand C18), azienda leader nel settore dell'importazione, selezione, confezionamento e commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi da agricoltura convenzionale e biologica.

Per l'azienda di Bagnacavallo (RA) sarà questa l'occasione per presentare due novità di prodotto, che vanno ad ampliare il già ricco catalogo di referenze: Crunchy, l'ultima innovazione nel mondo degli snack naturali, e una linea in doypack apri-chiudi di legumi Decorticati, privi di buccia e pertanto maggiormente digeribili.

La partecipazione a Marca 2025 segna un ulteriore passo nella strategia aziendale volta a consolidare la propria posizione come partner per la produzione di private label. «Grazie agli investimenti in tecnologie 4.0 e alla continua innovazione nei processi produttivi, Melandri Gaudenzio si distingue per la capacità di offrire soluzioni flessibili e di alta qualità, in linea con le esigenze di un mercato sempre più esigente, perché i consumatori sono sempre più attenti alla genuinità e alla sostenibilità», sottolinea Roberta Colla Melandri, Direttore Generale dell'azienda, che prosegue: «Dall'approvvigionamento delle migliori materie prime a livello mondiale, privilegiando le produzioni italiane, fino al confezionamento con tecnologie avanzate, ogni fase del nostro processo produttivo è pensata per garantire massima qualità e sicurezza, per il benessere delle persone, nel rispetto del pianeta».

Lo stand ospiterà anche una postazione di show cooking, dove lo chef Fabrizio Mantovani, che collabora con l'azienda dal 2011, interpreterà legumi, cereali e semi oleosi per tutta la giornata: dalla colazione alla pausa pranzo, fino all'aperitivo, per mettere in risalto la versatilità di questi prodotti. Del resto Mantovani da tempo crea ricette con i prodotti firmati Melandri Gaudenzio e con questi propone piatti per soddisfare ogni palato nel suo ristoro urbano "fmarket" a Faenza.

Marca by BolognaFiere ogni anno si conferma punto di riferimento per il settore DMO, offrendo un'opportunità unica per creare relazioni di business, scoprire nuovi prodotti e incontrare buyer e category manager delle principali catene internazionali. L'evento rappresenta una vetrina esclusiva per le aziende interessate a sviluppare collaborazioni con retailer di prestigio e ad ampliare la presenza dei loro prodotti sugli scaffali dei punti vendita a marchio del distributore.

Fondata nel 1947 da Melandri Gaudenzio, oggi l'Azienda è guidata da Roberta Colla Melandri, nipote del fondatore, che ha assunto la direzione nel 2005. L'unità produttiva, sita a Bagnacavallo (RA), si sviluppa su un'area di 12.500 mq. Una struttura all'avanguardia, realizzata con l'utilizzo di materiali e tecnologie innovative, che adotta le migliori soluzioni in materia di efficienza energetica, riduzione dell'impatto ambientale e paesaggistico, sicurezza e salute dei lavoratori, e racchiude al suo interno tutte le componenti operative: dagli uffici al punto vendita, da un'avanzata area dedicata alla Ricerca e Sviluppo, alla Produzione in linea con le logiche e gli standard dell'Industria 4.0.

HOT NEWS



Incidente: camionista perde il controllo del mezzo e si ribalta



"Poesie per senzatetto": sabato alle 18 l'evento da Jean Music Room



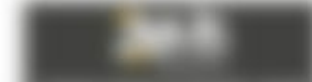
Alluvione. Sopralluogo di Curcio a Sant'Agata sul Santerno



Cervia pronta ad investire nella creazione della Città dello Sport



Attrazioni a Ravenna

[GetYourGuide](#)
[Apri >](#)


Melandri Gaudenzio a Marca 2025: innovazione e qualità

di Redazione - 15 Gennaio 2025 - 9:26

Stampa Invia notizia 2 min



Il 15 e 16 gennaio il quartiere fieristico di Bologna ospiterà Marca by BolognaFiere, l'unico evento in Italia dedicato alla Distribuzione Moderna Organizzata (DMO). Fra i protagonisti di questa ventunesima edizione ci sarà anche Melandri Gaudenzio (Padiglione 29, Stand C18), azienda leader nel settore dell'importazione, selezione, confezionamento e commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi da agricoltura convenzionale e biologica.

Per l'azienda di Bagnacavallo sarà questa l'occasione per presentare due novità di prodotto, che vanno ad ampliare il già ricco catalogo di referenze: Crunchy, l'ultima innovazione nel mondo degli snack naturali, e una linea in doypack apri-chiudi di legumi Decorticati, privi di buccia e pertanto maggiormente digeribili.



La partecipazione a Marca 2025 segna un ulteriore passo nella strategia aziendale volta a consolidare la propria posizione come partner per la produzione di private label. «Grazie agli investimenti in tecnologie 4.0 e alla continua innovazione nei processi produttivi, Melandri Gaudenzio si distingue per la capacità di offrire soluzioni flessibili e di alta qualità, in linea con le esigenze di un mercato sempre più esigente,

perché i consumatori sono sempre più attenti alla genuinità e alla sostenibilità», sottolinea Roberta Colla Melandri, Direttore Generale dell'azienda, che prosegue: «Dall'approvvigionamento delle migliori materie prime a livello mondiale, privilegiando le produzioni italiane, fino al confezionamento con tecnologie avanzate, ogni fase del nostro processo produttivo è pensata per garantire massima qualità e sicurezza, per il benessere delle persone, nel rispetto del pianeta».

Lo stand ospiterà anche una postazione di show cooking, dove lo chef Fabrizio Mantovani, che collabora con l'azienda dal 2011, interpreterà legumi, cereali e semi oleosi per tutta la giornata: dalla colazione alla pausa pranzo, fino all'aperitivo, per mettere in risalto la versatilità di questi prodotti. Del resto Mantovani da tempo crea ricette con i prodotti firmati Melandri Gaudenzio e con questi propone piatti per soddisfare ogni palato nel suo ristoro urbano "fmarket" a Faenza.

Marca by BolognaFiere ogni anno si conferma punto di riferimento per il settore DMO, offrendo un'opportunità unica per creare relazioni di business, scoprire nuovi prodotti e incontrare buyer e category manager delle principali catene internazionali. L'evento rappresenta una vetrina esclusiva per le aziende interessate a sviluppare collaborazioni con retailer di prestigio e ad ampliare la presenza dei loro prodotti sugli scaffali dei punti vendita a marchio del distributore.

Fondata nel 1947 da Melandri Gaudenzio, oggi l'Azienda è guidata da Roberta Colla Melandri, nipote del fondatore, che ha assunto la direzione nel 2005. L'unità produttiva, sita a Bagnacavallo (RA), si sviluppa su un'area di 12.500 mq. Una struttura all'avanguardia, realizzata con l'utilizzo di materiali e tecnologie innovative, che adotta le migliori soluzioni in materia di efficienza energetica, riduzione dell'impatto ambientale e paesaggistico, sicurezza e salute dei lavoratori, e racchiude al suo interno tutte le componenti operative: dagli uffici al punto vendita, da un'avanzata area dedicata alla Ricerca e Sviluppo, alla Produzione in linea con le logiche e gli standard dell'industria 4.0.