

marca



Italia Oggi

www.italiaoggi.it
QUOTIDIANO ECONOMICO, GIURIDICO E POLITICO

Tante le novità alla 22esima edizione di Marca, la fiera che si chiude oggi a Bologna

Gdo, crescono i prodotti propri *Differenziazione ma anche fidelizzazione della clientela*

DI CARLO VALENTINI

Le grandi catene del commercio alimentare ampliano l'offerta di prodotti con la propria griffe, un elemento non solo di differenziazione dalla concorrenza ma anche di fidelizzazione dei clienti. Sempre più aziende quindi producono non solo col proprio marchio ma anche con quello della catena di distribuzione. Due mondi che si incontrano a Marca, 22esima edizione (si chiude oggi a Bologna), 1.540 espositori, 10 padiglioni. Ecco un giro, ragionato, tra gli stand.

Pizza. Re Pomodoro propone una nuova pizza frozen per portare nel consumo domestico (per questo intende conquistare le catene di distribuzione) un prodotto gourmet: cornicione alto e scioglievole, cotta su pietra refrattaria ad altissima temperatura per pochi minuti «per garantire», spiega

Andrea Ghia, a.d. di Margherita, azienda proprietaria del marchio, «una texture equilibrata e un'esperienza sensoriale che richiama quella della pizzeria». L'azienda, costituita nel 2001, ha sede a Fregona (Treviso), ha cinque stabilimenti produttivi e quasi 500 persone impiegate, esporta in 30 paesi e, considerando anche la società distributrice, fattura 97 milioni di euro.

Legumi. L'obiettivo è dare



L'area Marca Trend

appeal a un prodotto spesso snobato e **Roberta Colla Melandri**, a.d. dell'azienda di famiglia (Melandri, sede a Bagnacavallo, in provincia di



Dieci padiglioni, 1.540 espositori: i numeri di Marca

Ravenna) spiega: «Valorizzando un alimento antico attraverso un approccio contemporaneo intendiamo proporre una nuova frontiera sull'utilizzo dei legumi».

Nella distribuzione di prodotti agricoli festeggia a Marca il secondo compleanno Arandis, ramo della coop Agribologna, dove sono gli agricoltori a gestire l'intero processo produttivo, dalla semina al confezionamento, una sinergia che dovrebbe ottimizzare i costi e garantire la freschezza dell'ortofrutta. Mentre Roma-

gnoli, con una forte specializzazione nel comparto delle patate, ospita **Valentina Alunno** (*UnoMattina* su Rai 1), che racconta come la corretta scelta degli ingredienti sia decisiva per il risultato di un piatto.

Animali da compagnia. Anche loro hanno diritto a un cibo ben conservato, perciò TetraPack, la multinazionale nordica nata con le confezioni innovative per il latte che ha poi allargato ad altri alimenti, lancia una linea di packa-

ging appositamente studiata per gli animali domestici.

Gli imballaggi sono anche al centro dello stand Conai, profeta del riciclaggio. Dice il direttore generale **Simona Fontana**: «Grazie al riciclo degli imballaggi, nel solo 2024 l'Italia ha risparmiato 12,2 milioni di tonnellate di materie prime vergini, pari al peso di oltre 830 Torri di Pisa».

Grandi catene. Dit significa Distribuzione Italiana e si occupa dei punti vendita di prossimità e vicinato delle insigne Sigma e Sisa. Spiega il direttore commerciale **Alessandro Camattari**: «Nel 2025 siamo arrivati a sfiorare il 70% dei carrelli con almeno un articolo a nostro marchio».

Il gruppo Selex risponde con l'obiettivo di 8.400 referenze proprie entro la fine dell'anno (si veda *Italia Oggi* del 14/01/2026), spingendo l'acceleratore sui settori benessere e salute, linee premium di tipicità regionali, soluzioni ready-to-eat per chi ha poco tempo in cucina.

— © Riproduzione riservata —

ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

HOME BEVERAGE BIO CARNI DOLCI&SALATI FIERE FORMAGGI GROCERY LUXURY MERCATO ORTOFRUTTA RETAIL SALUMI SURGELATI TECNOLOGIE VINI



LE NOSTRE RIVISTE

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

Formaggi&Tecnologie

DolciSalati&Consumi

Surgelati&Consumi

Grocery&Consumi

Vini&Consumi

Luxury Food & Beverage

The Italian Food Magazine

Tech4Food

Italy For Asia

GLI EDITORIALI DEL DIRETTORE

La cucina italiana non esiste



I legumi decorticati di Melandri Gaudenzio protagonisti a Marca 2026

7 Gennaio 2026 - 15:55 | Categorie: Grocery

Bagnacavallo (Ra) – Melandri Gaudenzio, player nel settore dell'importazione, confezionamento e commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi da agricoltura convenzionale e bio, sarà presente a Marca 2026 (BolognaFiere, 14 e 15 gennaio) con un **evento interamente dedicato ai legumi decorticati**.

Il 14 gennaio alle ore 11.30, presso lo stand dell'azienda (Padiglione 29, Stand D17), si terrà 'I decorticati: nuova frontiera sull'utilizzo dei legumi', un appuntamento aperto al pubblico che combina showcooking, talk e approfondimento nutrizionale. A dialogare sul palco saranno il biologo nutrizionista e divulgatore scientifico **Iader Fabbri**, la gastronoma e giornalista **Martina Liverani**, lo chef **Fabrizio Mantovani** e **Roberta Colla Melandri**, diretrice dell'azienda.

Durante lo showcooking, lo chef Mantovani presenterà ricette pensate per esaltare versatilità e qualità dei legumi decorticati, come il fondente di lenticchie rosse con funghi e spezie, affiancato da un'entrée a base di fave decorticate. I legumi decorticati – ceci, fave, lenticchie e piselli – si distinguono per l'elevato valore nutrizionale, la maggiore digeribilità e la praticità d'uso, rispondendo alle esigenze di un'alimentazione moderna, sana e sostenibile.

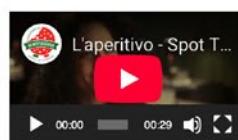


Condividi

f x in p e

Post correlati

Il nuovo spot Tv di Salumificio Sorrentino



LA BONTÀ DEI SALUMI
FATTI COME UNA VOLTA

A TUTTO SPOT

A tutto spot / Plasmon, finalmente: dal sapere scientifico all'ascolto emotivo

A tutto spot / Forst punta tutto sul territorio con coraggio, solo scambia l'800 per il Medioevo

A tutto spot / Il salmone Mowi punta sulla semplicità, apparecchiando la tavola della rilevanza culturale

LA GAZZETTA DEL GUSTO

CHI SIAMO ▾ REGIONI ▾ CIBO ▾ VINO ▾ BEVANDE ▾ LOCALI ▾ EVENTI ▾ TURISMO ▾ NEWS ▾ RICETTE ▾ RUBRICHE ▾

A Marca 2026 per scoprire il valore gastronomico e salutistico dei legumi decorticati

Di Redazione — 07/01/2026 20:35 — 3 minuti di lettura

A Marca 2026, l'azienda romagnola Melandri Gaudenzio organizzerà uno showcooking in cui lo chef Fabrizio Mantovani proporrà il suo "Fondente di lenticchie rosse decorticata con funghi del territorio, sfandrine, shiitake, cocco e noci". Un'occasione certamente conviviale ma con spunti di divulgazione scientifica

Dal 14 al 15 gennaio 2026 a BolognaFiere torna Marca, il salone internazionale dedicato alla marca del distributore. Parteciperà anche l'azienda romagnola Melandri Gaudenzio che dedicherà un appuntamento monografico a un prodotto chiave della propria ricerca: i legumi decorticati, ingrediente versatile ma anche categoria alimentare capace di rispondere alle esigenze di gusto, praticità e benessere della cucina attuale.

L'evento di Melandri Gaudenzio a Marca 2026

Il 14 gennaio alle ore 11.30, presso lo stand Melandri Gaudenzio (Padiglione 29, Stand D17), si terrà "I decorticati: nuova frontiera nell'utilizzo dei legumi", un incontro aperto al pubblico che alterna showcooking, dialogo e approfondimento nutrizionale.

Sul palco saranno presenti Iader Fabbrì, biologo nutrizionista e divulgatore scientifico, Martina Liverani, gastronomia e giornalista, lo chef Fabrizio Mantovani e Roberta Colla Melandri, direttore dell'azienda. Un confronto che metterà al centro il valore nutrizionale dei legumi, il loro impatto sulla sostenibilità alimentare e le possibilità espressive in cucina.

Lo showcooking

Fulcro dell'evento sarà lo showcooking di Fabrizio Mantovani, che prepara un "Fondente di lenticchie rosse decorticata con funghi del territorio, sfandrine, shiitake, cocco e noci". Come entro di benvenuto, una "Millefoglie di sedano rapa con maionese di fave decorticata e sesamo" introduce il tema della digeribilità e della leggerezza. Due proposte che raffigurano l'apprezzamento di Melandri Gaudenzio: rendere i legumi uno strumento quotidiano e trasversale, adatto tanto alla ristorazione quanto alla cucina domestica evoluta.

Fondente di lenticchie rosse decorticata con funghi del territorio, sfandrine, shiitake, cocco e noci

La bontà dei legumi decorticati

Ceci, fave, lenticchie rosse e piselli decorticati offrono un profilo nutrizionale equilibrato, ricco di proteine vegetali, fibre e carboidrati complessi, con un contenuto naturalmente basso di grassi e sale. La rimozione della cicala migliora la digeribilità e riduce i tempi di cottura, rendendoli particolarmente adatti a ricette contemporanee e a ritmi di consumo sempre più rapidi. Melandri

«Struttura la tecnologia della decorticatura per rendere i legumi più fruibili, senza perdere le loro proprietà nutrizionali e con vantaggi pratici per un uso rapido e semplice, è un ottimo modo di approcciarne l'utilizzo», spiega il dott. Iader Fabbrì.

La presenza di Melandri Gaudenzio a Marca 2026 si inserisce in un percorso più ampio di posizionamento culturale, prima ancora che commerciale. Portare i legumi decorticati al centro di un dialogo fra cucina, nutrizione e divulgazione significa proporli come risposta concreta alle sfide dell'alimentazione contemporanea: sostenibilità, salute e accessibilità.

Riproduzione vietata

Condividi su:

Ti piaci questo articolo? Registrati alla nostra newsletter

Leguminose Notizie dalle aziende

Ti potrebbero interessare:

Segui la nostra TV

LA GAZZETTA DEL GUSTO Channel

Esplora il magazine

Selezione una categoria

Segui la nostra TV

LA GAZZETTA DEL GUSTO Channel

Esplora il magazine

Selezione una categoria

Pubblicità

SPAZIO LIBERO depositphotos NON CLICCARE QUI SPA DISPO

Segui la nostra TV

LA GAZZETTA DEL GUSTO Channel

Esplora il magazine

Selezione una categoria

Pubblicità

SPAZIO LIBERO depositphotos NON CLICCARE



A Bologna Fiere, il 14 e 15 gennaio 2026, Melandri Gaudenzio, l'Azienda di Bagnacavallo (RA), presenta a Marca 2026 un evento speciale tra showcooking, dialoghi e approfondimenti su gastronomia e scienza

Tra i protagonisti, tre faentini: il divulgatore scientifico Iader Fabbri, la gastronoma Martina Liverani e lo chef Fabrizio Mantovani

Bologna, 05/01/2026 (informazione.news - comunicati stampa - fiere ed eventi)

L'Azienda bagnacavallese Melandri Gaudenzio parteciperà a Marca 2026 (Bologna Fiere, 14 e 15 gennaio), il salone internazionale dedicato alla marca del distributore, con un evento interamente dedicato ai legumi decorticati, protagonisti di un nuovo modo di concepire nutrizione, gusto e sostenibilità. Con questa presenza, Melandri conferma la volontà di affermarsi come innovatore nel settore agro-alimentare, promuovendo i legumi decorticati come una categoria versatile e capace di parlare alle nuove esigenze del mercato.

Il 14 gennaio alle ore 11.30, allo stand dell'Azienda (Padiglione 29, Stand D17), andrà in scena "I decorticati: nuova frontiera sull'utilizzo dei legumi", un appuntamento unico aperto al pubblico che unisce showcooking, talk e approfondimento nutrizionale, con l'obiettivo di valorizzare un alimento antico attraverso un approccio contemporaneo e funzionale. Un incontro che intreccia gastronomia, scienza e divulgazione, attraverso il dialogo fra tre noti faentini: Iader Fabbri, biologo nutrizionista e divulgatore scientifico, Martina Liverani, gastronoma e giornalista, Fabrizio Mantovani, chef, oltre a Roberta Colla Melandri, direttore dell'Azienda. Un momento pensato anche per stimolare una nuova consapevolezza sul consumo dei legumi, mettendo in luce il loro ruolo in un'alimentazione moderna e orientata al benessere.



Durante lo showcooking, chef Mantovani presenterà un piatto pensato per esaltare versatilità e qualità dei legumi decorticati: "Fondente di lenticchie rosse decorticata con funghi del territorio, sfandrine, shiitake, cocco e noci", per un viaggio tra locale e mondo. In apertura, come entrée di benvenuto, verrà proposta una "Millefoglie di sedano rapa con maionese di fave decorticata e sesamo", per un morso speziato e pieno di gusto. Scelte gastronomiche che interpretano perfettamente la missione di Melandri Gaudenzio: valorizzare la sinergia tra gusto, praticità e salute, rispondendo alle aspettative di consumatori sempre più attenti al proprio benessere e alla sostenibilità delle proprie scelte alimentari.

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. È leader nel settore dell'importazione, selezione, confezionamento e commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi da agricoltura convenzionale e biologica. L'unità produttiva, sita a Bagnacavallo (RA), si sviluppa su un'area di 12.500 mq e vede l'occupazione di 21 persone. 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.



Ufficio Stampa

Giancarlo Garola

RETERICERCA (Leggi tutti i comunicati)

47838

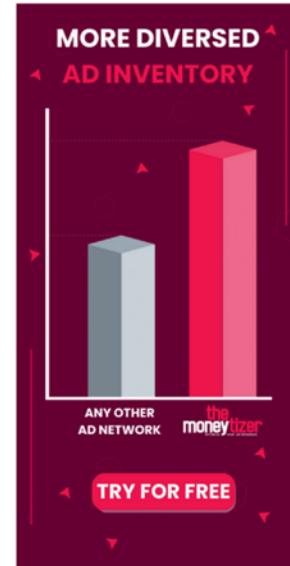
retericerca@gmail.com

333833284

Allegati



Melandri_Gaudenzio_Marca_2025.jpg



Segui i comunicati stampa su



In evidenza



• SkillOnNet ridefinisce il gioco RNG con il primo lancio al mondo di GAIA Roulette, basata sull'AI

• Oulu inaugura il suo Anno della Capitale europea della cultura con un festival di tre giorni



Home

Ultime News

Focus

Coworking

Dalle Aziende

myfruit.TV



08 gennaio 2026

Melandri Gaudenzio con i legumi decorticati a Marca

Melandri Gaudenzio parteciperà a Marca 2026, il salone internazionale dedicato alla marca del distributore, con un evento interattivo dedicato ai legumi decorticati, protagonisti di un nuovo modo di concepire nutrizione, gusto e sostenibilità. Con questa presenza, l'azienda romagnola conferma la volontà di affermarsi come innovatore nel settore agro-alimentare, promuovendo i legumi decorticati come una categoria versatile e capace di parlare alle nuove esigenze del mercato.

Evento con show cooking

Il 14 gennaio alle 11.30, allo stand dell'azienda (padiglione 29, Stand D17), andrà in scena i decorticati: nuova frontiera sull'utilizzo dei legumi, un appuntamento unico aperto al pubblico che unisce showcooking, talk e approfondimento nutrizionale, con l'obiettivo di valorizzare un alimento antico attraverso un approccio contemporaneo e funzionale. Un incontro che intreccia gastronomia, scienza e divulgazione, attraverso il dialogo fra Lader Fabbri, biologo nutrizionista e divulgatore scientifico, Martina Liverani, gastronoma e giornalista, Fabrizio Mantovani, chef, Roberta Colla Melandri, direttore dell'azienda. Un momento pensato anche per stimolare una nuova consapevolezza sul consumo dei legumi, mettendo in luce il loro ruolo in un'alimentazione moderna e orientata al benessere.

Un piatto per la fiera

Durante lo showcooking, lo chef Mantovani presenterà un piatto pensato per esaltare versatilità e qualità dei legumi decorticati: Fondente di lenticchie rosse decorticata con funghi del territorio, sfandrine, shiitake, cocco e noci, per un viaggio tra locale e mondo. In apertura, come entrée di benvenuto, verrà proposta una Millefoglie di sedano rapa con maionese di fave decorticata e sesamo, per un morso speziato e pieno di gusto. Scelte gastronomiche che interpretano perfettamente la missione di Melandri Gaudenzio: valorizzare la sinergia tra gusto, praticità e salute, rispondendo alle aspettative di consumatori sempre più attenti al proprio benessere e alla sostenibilità delle proprie scelte alimentari.

L'apporto nutrizionale

Ceci, fave, lenticchie rosse e piselli offrono un buon mix di proteine, fibre e carboidrati complessi e sono naturalmente poveri di grassi e sale. Grazie alla rimozione della cuticola, risultano più digeribili, veloci da cuocere e perfetti per ricette contemporanee, come sottolinea anche Lader Fabbri: "Sfruttare la tecnologia della decorticatura per rendere i legumi più fruibili, senza perdere le loro proprietà nutrizionali e con vantaggi pratici per un uso rapido e semplice, è a mio avviso un ottimo modo di approcciarne l'utilizzo".

La storia dell'azienda

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. È leader nel settore dell'importazione, selezione, confezionamento e commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi da agricoltura convenzionale e biologica. L'unità produttiva, sita a Bagnacavallo (RA), si sviluppa su un'area di 12.500 metri quadrati e vede l'occupazione di 21 persone. 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.

Fonte: Melandri Gaudenzio

Redazione

setteserequi

NOTIZIE DALLA ROMAGNA

CRONACA

CULTURA

ECONOMIA

SPORT

POLITICA

LE VIE DEL GUSTO

ALTR...

Cerca...

NEWS
ITALPRESSTrump firma il Board of Peace "Tutti vogliono
fame parte"Economia italiana in miglioramento, per
Confindustria Pil a +0,9 nel 2026Sinner al terzo turno a Melbourne, Musetti batte
Sonego nel derbyMercedes-Benz CLA, l'elettrica che ridefinisce
l'intelligenza su quattro ruote

Bagnacavallo, a Marca 2026 protagonista Melandri Gaudenzio con i legumi in showcooking

Romagna | 11 Gennaio 2026 | LE VIE DEL GUSTO



C'è un modo nuovo, consapevole e contemporaneo, di tornare a parlare e far gustare i legumi. Parte da Bagnacavallo e approda a Marca 2026, il salone internazionale della marca del distributore in programma a Bologna Fiere il 14 e 15 gennaio. Melandri Gaudenzio. La storica azienda romagnola, ha, infatti, scelto di raccontare i legumi decorticati non solo come prodotto, ma come cultura del cibo, intrecciando gastronomia, nutrizione e divulgazione scientifica. Il 14 gennaio alle 11.30, nello stand Melandri (Padiglione 29, Stand D17), andrà in scena «I decorticati: nuova frontiera nell'utilizzo dei legumi», un evento aperto al pubblico che unisce showcooking, talk e approfondimento nutrizionale. A confrontarsi, tre voci faentine autorevoli e complementari: Iader Fabbri, biologo nutrizionista e divulgatore scientifico, Martina Liverani, gastronoma e giornalista, e lo chef Fabrizio Mantovani, insieme a Roberta Colla Melandri, direttrice dell'azienda. Un dialogo pensato per restituire ai legumi il loro ruolo centrale in un'alimentazione moderna, sana e sostenibile. Il tutto perché la consapevolezza è quella che: il racconto del buono possa passare anche e soprattutto dal piatto. Durante lo showcooking, Mantovani proporrà un «Fondente di lenticchie rosse decorticata con funghi del territorio, sfandrine, shiitake, cocco e noci», viaggio sensoriale tra radici locali e suggestioni globali. In apertura, una «Millefoglie di sedano rapa con maionese di fave decorticata e sesamo» accoglierà il pubblico con un morso elegante e vegetale. Ricette che sintetizzano la visione Melandri: gusto pieno, praticità d'uso e attenzione al benessere. Fondata nel 1947, oggi guidata dalla nipote, Roberta Colla Melandri, l'azienda è leader nell'importazione, selezione e commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi, convenzionali e biologici. La sede produttiva di Bagnacavallo, 12.500 metri quadrati e 21 addetti, è una struttura all'avanguardia, dove ricerca, tecnologia e sostenibilità ambientale convivono secondo le logiche dell'Industria 4.0. Un luogo dove il futuro del cibo prende forma, partendo da ingredienti antichi e necessari.

Settesere Community

Abbonati on-line
al settimanale Setteserequi!

SCOPRI COME

Scarica la nostra App!

**sette
ser
qui**

NEWS

I legumi decorticati: la nuova frontiera dell'utilizzo in cucina

redazione | © Data di pubblicazione: 8 Gennaio 2026



I legumi decorticati: la nuova frontiera dell'utilizzo in cucina

CONDIVIDERE



Contents

- [Melandri Gaudenzio a Marca 2026: innovazione e sostenibilità nel settore agroalimentare](#)
- [Evento "I decorticati: nuova frontiera sull'utilizzo dei legumi"](#)
- [Showcooking: ricette con legumi decorticati tra territorio e creatività](#)
- [I benefici nutrizionali dei legumi decorticati](#)

Melandri Gaudenzio sarà protagonista a **Marca 2026**, il salone internazionale dedicato alla **Marca del Distributore**, in programma il **14 e 15 gennaio 2026 a BolognaFiere**, con un evento speciale dedicato ai **legumi decorticati**, simbolo di un nuovo approccio a **nutrizione, gusto e sostenibilità**.

Durante l'evento, lo chef **Fabrizio Mantovani** presenterà una ricetta esclusiva: **Fondente di lenticchie rosse decorticata con funghi del territorio, sfiandrine, shiitake, cocco e noci**, esempio concreto di come i legumi possano diventare protagonisti della cucina contemporanea.

Melandri Gaudenzio a Marca 2026: innovazione e sostenibilità nel settore agroalimentare

Con la partecipazione a **Marca 2026**, Melandri Gaudenzio conferma il proprio ruolo di azienda **innovatrice nel settore agroalimentare**, promuovendo i legumi decorticati come una categoria versatile, moderna e in linea con le nuove esigenze del mercato.

I legumi decorticati rappresentano una soluzione ideale per chi cerca **alimenti sani, pratici e sostenibili**, senza rinunciare al gusto e alla qualità.

Evento "I decorticati: nuova frontiera sull'utilizzo dei legumi"



L'appuntamento è fissato per martedì 14 gennaio alle ore 11.30, presso lo stand Melandri Gaudenzio (Padiglione 29, Stand D17). L'evento, aperto al pubblico, dal titolo "**I decorticati: nuova frontiera sull'utilizzo dei legumi!**", unirà showcooking, talk e approfondimenti nutrizionali.

L'incontro metterà in dialogo **gastronomia, scienza e divulgazione**, grazie alla partecipazione di:

- **Iader Fabbri**, biologo nutrizionista e divulgatore scientifico
- **Martina Liverani**, gastronoma e giornalista
- **Fabrizio Mantovani**, chef
- **Roberta Colla Melandri**, Direttrice di Melandri Gaudenzio

Un momento di confronto pensato per aumentare la **consapevolezza sul consumo dei legumi**, valorizzandone il ruolo in un'alimentazione moderna orientata al benessere.



— Fondente di lenticchie rosse decorticata

Showcooking: ricette con legumi decorticati tra territorio e creatività

Durante lo showcooking, lo chef **Fabrizio Mantovani** proporrà un piatto che esalta **qualità e versatilità** dei legumi decorticati: **Fondente di lenticchie rosse decorticata con funghi del territorio, sfiandrine, shiitake, cocco e noci**, un viaggio gastronomico tra sapori locali e influenze internazionali.

Come entrée di benvenuto verrà servita una **Millefoglie di sedano rapa con maloneese di fave decorticata e sesamo**, una proposta speziata e ricca di gusto.

Ricette che interpretano pienamente la missione di Melandri Gaudenzio: unire **gusto, salute e praticità**, rispondendo alle aspettative di consumatori sempre più attenti al **benessere personale e alla sostenibilità alimentare**.

I benefici nutrizionali dei legumi decorticati

Ceci, fave, **lenticchie rosse e piselli decorticati** offrono un eccellente apporto di proteine vegetali, fibre e carboidrati complessi e sono naturalmente poveri di grassi e sale. La rimozione della cuticola rende questi legumi:

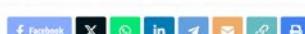
- più digeribili
- più veloci da cuocere
- ideali per ricette moderne e funzionali

Come sottolinea **Iader Fabbri**, biologo nutrizionista:

“ «Sfruttare la tecnologia della decorticatura per rendere i legumi più fruibili, senza perdere le loro proprietà nutrizionali e con vantaggi pratici per un uso rapido e semplice, è a mio avviso un ottimo modo di apprezzarne l'utilizzo».

Questo articolo è stato visualizzato: 15593 volte.

Condividi Questo Articolo





VIAGGI & GUSTI CHANNEL Itinerari nei Sapori

[Home](#) [Primo Piano](#) [Attualità](#) [Viaggi & Luoghi](#) [Assaggi & Sapori](#) [Sorsi di gusto](#) [Lifestyle](#) [Aziende & Prodotti](#) [Contatti](#)



[Assaggi & Sapori](#) [Aziende & Prodotti](#)

Melandri Gaudenzio e i decorticati: la nuova frontiera dell'utilizzo dei legumi in cucina

Di Redazione | 8 Gennaio 2026



L'azienda di Bagnacavallo presenta a Marca 2026 un evento speciale tra showcooking, dialoghi e approfondimenti su gastronomia e scienza. Presenti il nutrizionista Iader Fabbri, la gastronoma Martina Liverani e lo chef Fabrizio Mantovani



L'azienda Melandri Gaudenzio parteciperà a Marca 2026 (Bologna Fiere, 14 e 15 gennaio), il salone internazionale dedicato alla marcia del distributore, con un evento interamente dedicato ai legumi decorticati, protagonisti di un nuovo modo di concepire nutrizione, gusto e sostenibilità. Con questa presenza, l'Azienda romagnola conferma la volontà di affermarsi come innovatore nel settore agro-alimentare, promuovendo i legumi decorticati come una categoria versatile e capace di parlare alle nuove esigenze del mercato.

Il 14 gennaio alle ore 11.30, allo stand dell'Azienda (Padiglione 29, Stand D17), andrà in scena "I decorticati: nuova frontiera sull'utilizzo dei legumi", un appuntamento unico aperto al pubblico che unisce showcooking, talk e approfondimento nutrizionale, con l'obiettivo di valorizzare un alimento antico attraverso un approccio contemporaneo e funzionale.

Un incontro che intrecca gastronomia, scienza e divulgazione, attraverso il dialogo fra Iader Fabbri, biologo nutrizionista e divulgatore scientifico, Martina Liverani, gastronoma e giornalista, Fabrizio Mantovani, chef, Roberta Colla Melandri, direttore dell'Azienda. Un momento pensato anche per stimolare una nuova consapevolezza sul consumo dei legumi, mettendo in luce il loro ruolo in un'alimentazione moderna e orientata al benessere.



Durante lo showcooking, chef Mantovani presenterà un piatto pensato per esaltare versatilità e qualità dei legumi decorticati: "Fondente di lenticchie rosse decorticate con funghi del territorio, sfandrine, shiitake, cocco e noci", per un viaggio tra locale e mondano. In apertura, come entrée di benvenuto, verrà proposta una "Millefoglie di sedano rapa con maionese di fave decorticata e sesamo", per un morsone speziato e pieno di gusto. Scelte gastronomiche che interpretano perfettamente la missione di Melandri Gaudenzio: valorizzare la sinergia tra gusto, praticità e salute, rispondendo alle aspettative di consumatori sempre più attenti al proprio benessere e alla sostenibilità delle proprie scelte alimentari.

Ceci, fave, lenticchie rosse e piselli offrono un buon mix di proteine, fibre e carboidrati complessi e sono naturalmente poveri di grassi e sale. Grazie alla rimozione della cuticola, risultano più digeribili, veloci da cuocere e perfetti per ricette contemporanee, come sottolinea anche Iader Fabbri: «Sfruttare la tecnologia della decorticatura per rendere i legumi più fruibili, senza perdere le loro proprietà nutrizionali e con vantaggi pratici per un uso rapido e semplice, è a mio avviso un ottimo modo di approcciarne l'utilizzo».

Share this Article

Tag: [Decorticati](#) [Legumi](#) [Melandri Gaudenzio](#) [Viaggiegustichannel.it](#)

