Il “Fagiolo Rosa” di Melandri Gaudenzio diventa solidale e conquista in piatti salati e dolci

L’azienda romagnola ha lanciato un progetto al femminile in collaborazione con LILT, che unisce tradizione, innovazione e responsabilità etica

Melandri Gaudenzio presenta un’iniziativa e un prodotto speciali per il mese della prevenzione del tumore al seno: “**Il Fagiolo Rosa**“, a marchio “Melandri Natura&Salute”.

Questo progetto non solo celebra la qualità, l’innovazione e la tradizione che da sempre caratterizzano l’azienda romagnola, ma promuove un messaggio di **responsabilità etica** attraverso la collaborazione con **LILT – Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori** con l’obiettivo comune di sensibilizzare le donne sull’importanza della prevenzione oncologica, della diagnosi precoce dei tumori al seno e dei sani e corretti stili di vita.

Il Fagiolo Rosa di Melandri Gaudenzio diventa solidale

"**Il Fagiolo Rosa**" è disponibile in una **confezione in edizione limitata che sarà acquistabile nei principali punti vendita della Gdo in ottobre**. Per ogni confezione venduta, l'azienda devolverà 0,20 € a LILT.

Il fagiolo rosa (Pink beans), scientificamente noto come *Phaseolus vulgaris*, è una esclusiva varietà di fagiolo caratterizzata da un colore rosato e una forma tondeggiante. Oltre alle sue proprietà organolettiche, come il **sapore delicato e la consistenza morbida**, il fagiolo rosa contiene una combinazione di elementi che possono favorire il benessere e la salute: **Fibre alimentari** (25 g/100 g prodotto), **Proteine** (20 g/100 g prodotto), **Potassio** (70,1% VNR – Valori Nutrizionali di Riferimento), **Fosforo** (35,8% VNR), **Magnesio** (32,6% VNR). Un consumo regolare di legumi (fagioli), nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata e uno stile di vita sano e attivo, può contribuire alla prevenzione di diverse malattie.

> *«La nostra azienda crede nelle donne, nella loro forza innata e nelle loro grandi capacità come lavoratrici, madri, compagne e amiche. La compagine societaria essenzialmente femminile ne è la più evidente dimostrazione, a garanzia di attenzione e cura, ma anche di dinamismo, gusto e passione. La presentazione di questo progetto è l'ulteriore prova di come si possa tradurre la femminilità in creatività.»*, afferma **Roberta Colla Melandri**, Direttore Generale dell'azienda, per sottolineare l'importanza del contributo femminile.

La confezione doypack da 250 g (5 porzioni), con zip salva freschezza, è pratica e moderna, pensata per mantenere intatte le proprietà del prodotto. Il prezzo di vendita consigliato al pubblico è di 1.99 €.

Due ricette con il fagiolo rosa

Hummus di fagioli e barbabietola con insalatina di cavolo rosso

Tempo di esecuzione: 60 minuti + ammollo

Ingredienti per 2 persone

- 100 g di Fagiolo Rosa Melandri Gaudenzio
- 100 g di barbabietola cotta
- 1 cucchiaio di tahina
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- ½ spicchio d'aglio
- Il succo di 1 piccolo limone
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

Per l'insalatina di cavolo rosso:

- 200 g circa di cavolo rosso
- ½ cipolla rossa di tropea
- il succo di 1/2 limone
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

Dopo aver rispettato l'ammollo dei fagioli, lessateli finché non saranno teneri. Scolateli conservando un po' di acqua di cottura e lasciate intiepidire. In un pentolino tostate il cumino e la paprica per qualche istante poi trasferite nel bicchiere del mixer con i fagioli, la tahina, l'aglio, il succo di limone, la barbabietola, un filo d'olio e il sale. Frullate il tutto fino ad ottenere una crema omogenea (se necessario, regolate la consistenza aggiungendo un po' di acqua di cottura dei fagioli). Preparate l'insalatina affettando molto sottilmente il cavolo e la cipolla e conditeli con olio, succo di limone e sale. Servite l'hummus con l'insalatina croccante e finite con l'olio a crudo e una spolverata di cumino.

Tartufi con fagioli al cioccolato, cocco e lamponi (Dessert)

Tartufi con fagioli al cioccolato, cocco e lamponi.

Tempo di esecuzione: 40 minuti + riposo

Ingredienti per 10 tartufi circa

- 200 g di Fagiolo Rosa Melandri Gaudenzio lessati
- 1 cucchiaio di zucchero
- 50 g di crema di nocciole
- 1 cucchiaio di polvere di lamponi + altra per guarnire
- 1 cucchiaio di cacao amaro in polvere
- Cocco rapè q.b.
- 10/12 lamponi

Trasferite i fagioli nel mixer, aggiungete la crema di nocciole, lo zucchero, il cacao amaro, un cucchiaio di polvere di lamponi e frullate molto bene. Aggiungete quindi il cocco rapè poco per volta finché non otterrete una consistenza lavorabile con le mani umide. Aiutandovi con un cucchiaino porzionate l'impasto e metteteci un lampone al centro. Lavorate con le mani fino ad ottenere una pallina regolare di composto con il lampone all'interno. Trasferite in frigorifero fino a prima di servire. Passate i tartufi nella polvere di lamponi e portate in tavola.

Data di creazione
20/09/2024
Autore
redazione