



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

A Marca 2026, l'azienda romagnola Melandri Gaudenzio organizzerà uno showcooking in cui lo chef Fabrizio Mantovani proporrà il suo "Fondente di lenticchie rosse decorticate con funghi del territorio, sfiandrine, 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 Fabbri**, biologo nutrizionista e divulgatore scientifico, **Martina Liverani**, gastronomo 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 decorticate con funghi del territorio, sfiandrine, shiitake, cocco e noci"**. Come entrée di benvenuto, una **"Millefoglie di sedano rapa con maionese di fave decorticate e sesamo"** introdurrà il tema della digeribilità e della leggerezza. Due proposte che riflettono l'approccio di Melandri Gaudenzio: rendere i legumi uno strumento quotidiano e trasversale, adatto tanto alla ristorazione quanto alla cucina domestica evoluta.



Fondente di lenticchie rosse decorticate con funghi del territorio, sfiandrine, 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 cuticola ne migliora la digeribilità e riduce i tempi di cottura, rendendoli

particolarmente adatti a ricette contemporanee e a ritmi di consumo sempre più rapidi. Melandri

«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 un ottimo modo di approcciarne l'utilizzo», spiega il dott. **Iader Fabbri**.

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 tra cucina, nutrizione e divulgazione significa proporli come risposta concreta alle sfide dell'alimentazione contemporanea: sostenibilità, salute e accessibilità.

Data di creazione

07/01/2026

Autore

redazione