La Piadineria lancia “La Dorata”, la nuova piadina con frittata

Dall’ascolto dei clienti nasce una ricetta che celebra la cucina di casa: frittata con uova da allevamento a terra, Montasio DOP, lattuga e maionese, in quattro varianti personalizzabili

Le uova tornano protagoniste sulle tavole degli italiani, non solo a colazione ma anche durante la pausa pranzo o a cena. Lo conferma un sondaggio condotto da **La Piadineria** su un campione di oltre **5.500 persone**: quasi un cliente su tre (29,23%) ha dichiarato di voler provare una **piadina con la frittata**, rendendola l’ingrediente “a sorpresa” più desiderato, davanti a proposte più tradizionali come le **polpette**, già protagoniste di molte ricette autunnali.

La Dorata è un omaggio alla cucina di casa

Anche questa volta, l’ampliamento della proposta arriva dall’ascolto attivo dei clienti per dare vita alla nuova ricetta limited edition **La Dorata**, nei ristoranti da ottobre e per tutto l’autunno: un omaggio alla cucina di casa, realizzato con frittata preparata con **uova da allevamento a terra, formaggio Montasio DOP** filante, lattuga croccante e maionese. Inoltre c’è la possibilità di **scegliere quattro golose varianti** aggiungendo anche uno tra questi ingredienti: zucchine

grigliate, patate arrosto, cipolla rossa caramellata o bacon, per creare la combinazione perfetta secondo il proprio gusto.

> «*La frittata è un classico senza tempo, che unisce generazioni e tradizioni diverse. Con La Dorata vogliamo portare questo sapore familiare in piadina, in una chiave veloce ma attenta alla qualità e alla varietà dell'offerta* – commentano dal team Food Innovation -*. Da sempre, uno dei nostri mantra è ascoltare i gusti dei nostri clienti: il sondaggio ci ha confermato quanto l'uovo, semplice e genuino, sia tornato centrale nelle scelte alimentari di tutti, anche dei più giovani».*

I gusti degli italiani secondo il sondaggio

Dal sondaggio interno emergono tendenze interessanti: il **65,4%** degli intervistati abbina volentieri la frittata alle **zucchine**, il **37,6%** alla **cipolla caramellata** e il **31,6%** alle **patate**, a conferma della popolarità degli abbinamenti proposti nel nuovo menu.

Dall'alto, La Dorata con cipolle caramellate e La Dorata con zucchine (Foto © Ufficio stampa).

Il pubblico di riferimento è ampio e trasversale, con una forte presenza nella fascia 25-54 anni. Oltre il **94%** dei clienti si dichiara **onnivoro o flexitariano**, segno di un'attenzione crescente alla semplicità e alla genuinità degli ingredienti, senza rinunciare al gusto.

La iadineria: una crescita costante negli anni

Fondata nel **1994**, **La Piadineria** è oggi la **più grande catena italiana della ristorazione veloce**, con quasi **500 ristoranti** attivi e oltre **74.000 piadine servite ogni giorno**. L'impasto viene prodotto internamente nello stabilimento di **Montirone (BS)** e ogni piadina è stesa, cotta e farcita al momento, utilizzando ingredienti freschi forniti da produttori italiani.

L'azienda conta oggi più di **3.500 collaboratori**, con un piano di crescita che prevede almeno **600 nuove assunzioni all'anno** e un investimento costante nella formazione del personale.

L'interno di uno dei punti vendita (Foto © Ufficio stampa).

"La Dorata" è disponibile in tutti i ristoranti La Piadineria **a partire dal 1° ottobre**, per un **periodo limitato**. Info: lapiadineria.com

Data di creazione
08/10/2025
Autore
redazione