



## La Piadineria presenta il nuovo impasto Multicereale

*La catena italiana con oltre 465 locali specializzati in piadina, conferma la sua attitudine all'innovazione su gusti e impasti*

Da oltre trent'anni **La Piadineria** propone con successo uno degli alimenti più apprezzati al mondo e, pur restando fedele allo **spirito tradizionale della piadina**, il suo reparto "**Food Innovation**" è continuamente al lavoro per sperimentare gusti nuovi e innovare gli impasti.

Ormai i ristoranti in tutta Italia sono oltre 465 ed è importante venire incontro alle esigenze di novità da parte della clientela che ogni giorno affolla i punti vendita. A tal proposito, dopo un lavoro di ricerca, sperimentazione e test durato quasi un anno, La Piadineria ha presentato il **nuovo impasto Multicereale**, considerato internamente un nuovo capitolo della storia gastronomica del Gruppo.



Uno dei locali La Piadineria (Foto © Ufficio stampa).

## Dall'impasto classico al Multicereale

La Piadineria nasce nel 1994 con l'**impasto classico**, una ricetta originale e dal sapore tradizionale. A questo si sono poi aggiunti, negli anni:

- l'**impasto integrale con olio di oliva**, dalla trama rustica nell'aspetto e nel gusto,
- la **piadina 100% Grano Khorasan** con olio EVO, che utilizza un grano antico tipico del Mediterraneo, leggero e digeribile,
- il nuovo **impasto Multicereale**, 100% vegetale, preparato con **farina di grano Khorasan**, olio EVO e un mix esclusivo di semi di lino e girasole, grani di segale, frumento e farro. Morbido, leggero e digeribile è un concentrato di ingredienti naturali che lo rendono una fonte ideale di fibre e proteine, adatto ai palati più attenti al benessere.

La varietà dei 4 diversi impasti si combina con oltre **30 ricette** costantemente rinnovate e arricchite dalle piadine [limited edition](#), per offrire alle persone più libertà di scelta che si concretizza anche nella possibilità di comporre da sé la piadina ideale, scegliendo ogni singolo ingrediente e combinandolo a piacere.

«Abbiamo portato al successo un prodotto italiano e genuino, tanto da aver trasformato un nome generico nel nostro brand: LA Piadineria per antonomasia. Dal 1994 siamo fedeli a questa missione e scegliamo costantemente di restare focalizzati in modo verticale sulla piadina. – spiega **Carmen Bramato**, Marketing Manager de La Piadineria – Per questo, negli ultimi anni abbiamo fatto grandi investimenti per rinnovare completamente la nostra produzione a Montirone, in provincia di Brescia: qui, produciamo direttamente tutti i tipi di impasto per le nostre piadine, custodendo la nostra ricetta originale e mantenendo fede alla promessa verso il nostro consumatore. Quella di offrire un prodotto dall'anima artigianale, italiano e preparato con pochi, semplici ingredienti, privo di conservanti o additivi. Una gamma di impasti freschi, di qualità controllata, pronti per essere stesi e cotti ogni giorno al momento nei nostri ristoranti e sposarsi con la fantasia delle nostre ricette.»



Carmen Bramato, Marketing Manager de La Piadineria (Foto © Ufficio stampa).

## La Gran Carpaccio, una nuova ricetta limited edition

Oltre al Multicereale, un'altra novità è la **nuova ricetta limited edition**: fino a fine giugno, si potrà gustare **La Gran Carpaccio**, una piadina con carpaccio di bresaola di Angus, ricotta di Bufala Campana DOP, rucola, e un ingrediente a scelta tra cipolla rossa caramellata o pomodoro datterino rosso.

«Capita che talvolta le nostre Limited Edition riscontrino così tanto successo nel pubblico da entrare di diritto stabilmente nel menu. – aggiunge **Carmen Bramato** – Questo è quello che è successo, ad esempio, con La San Francisco, rivisitazione dell'avocado toast, e con Il Papripollo, da cui addirittura è nata una gamma. Dal 2019, ogni anno, presentiamo 3 o 4 ricette extra menu per rispondere alla richiesta di novità dei nostri clienti più fedeli, che neanche il Covid ha frenato: La Solare, limited edition lanciata proprio nel 2020, è diventata un best-seller di tutti i tempi che a ogni estate viene riproposta con aggiunte e varianti. Tutto ciò è frutto del lavoro integrato del nostro reparto Food Innovation, istituito nel 2019 coinvolgendo i diversi reparti aziendali, cui spetta il compito di intercettare i trend del mercato per poi declinarli e ingegnerizzarli nel nostro format.»

## La promessa al consumatore

La Piadineria oggi impiega più di 3300 persone negli oltre 465 punti vendita in tutta Italia ai quali, nel 2025 se ne aggiungeranno altri 60. La promessa al consumatore è quella di garantire un **controllo totale sul processo produttivo**: le palline dei quattro tipi di impasto vengono prodotte fresche ogni giorno nella sede centrale di Montirone, in provincia di Brescia, e successivamente spedite a ogni ristorante per essere stese, cotte e farcite a mano al momento dell'ordine, di fronte agli occhi di ogni cliente e con ingredienti di prima qualità, anch'essi selezionati e distribuiti centralmente.

Maggiori informazioni: [www.lapiadineria.com](http://www.lapiadineria.com)

### Data di creazione

22/04/2025

### Autore

redazione