La Piadineria propone la nuova ricetta al vitello tonnato, una golosità a edizione limitata

Si chiama Viteltonnè la nuova piadina che a fine gennaio è comparsa nel menu dei 450 ristoranti sparsi per l'Italia. Viene proposta in due diverse varianti: con capperi oppure con olio extravergine di oliva al limone

C'è aria di novità negli oltre 450 ristoranti **La Piadineria**, il format nato nel 1994 che propone oltre **30 tipologie di piadina** preparate con un impasto prodotto nello stabilimento di Montirone (BS). Ogni giorno, in tutti i locali italiani, vengono servite in media **70.000 piadine**, cotte e farcite al momento secondo la richiesta del cliente, con attenzione alla freschezza degli ingredienti completamente italiani.

Dallo scorso 30 gennaio la carta si è arricchita con la "**Viteltonnè**", una **nuova piadina limited edition** che rappresenta la rivisitazione del grande classico piemontese la cui ricetta fu codificata a fine Ottocento da Pellegrino Artusi. Nonostante queste origini fortemente legate alla tradizione sabauda, il Vitel Tonnè è diventato un piatto apprezzatissimo anche nel resto d'Italia grazie alla sua versatilità che lo rende adatto come antipasto o secondo.

«Con la sua freschezza e leggerezza, la sua fusione di carne e pesce, di terra e mare,

è la sintesi perfetta per traghettare la cucina dall'inverno alla primavera. – spiegano dal **dipartimento Food Innovation de La Piadineria** – Per questo abbiamo scelto di utilizzarlo per la nostra nuova limited edition».

Uno dei locali della catena (Foto © La Piadineria).

Piadina Viteltonnè: La Piadineria rivisita un classico

La Viteltonnè è proposta in **due diverse varianti**: con **capperi oppure con olio EVO al limone**. Ovviamente gli ingredienti principali restano il **magatello extra tenero** e la **salsa tonnata** mentre la lattuga completa la ricetta. Anche per questa tipologia di piadina si può ordinare l'impasto classico, integrale o di farina di grano Khorasan, stesa o arrotolata.

«È stata una bella sfida – commentano ancora dall'azienda – perché nel nostro immaginario non è immediato pensare a un piatto freddo, come normalmente si consuma il Vitel Tonnè, all'interno della nostra piadina, che è calda. Ma grazie al nostro team Food Innovation, che tutti i giorni è impegnato a lavorare allo studio di nuove ricette, siamo riusciti a ottenere un risultato che ci ha conquistato».

Un menu ricco e in continuo movimento

La piadina “Viteltonnè” arriva subito dopo il successo della **GranPolpetta**, un’altra ricetta a edizione limitata che ha avuto tanto successo di pubblico da richiedere una riconferma nel menu. Èd è proprio la grande varietà delle ricette, che si arricchisce di continuo, il segreto del successo di questa catena di ristorazione che – sin dalle origini – ha deciso di specializzarsi sulla piadina.

Le **30 varianti** sono dolci e salate, con grandi classici – come la “**Leggenda**” con crudo, squacquerone e rucola, e frequenti creazioni particolari come “**Pollorollo**”, piadina arrotolata e farcita con pollo abbinato a diversi ingredienti in quattro versioni. Non mancano le **proposte vegetariane e plant based**, oltre a quelle limited edition.

Nel menu ci sono 30 varianti di piadina (Foto © La Piadineria).

Il grande successo della catena dedicata alla piadina

La Piadineria ha conquistato milioni di Italiani e continua a crescere con decine di nuove insegne aperte ogni anno (**circa 60 in più nel solo 2024**). Il format riesce a riunire intorno allo stesso tavolo un pubblico variegato, con preferenze o esigenze alimentari anche molto diverse. A metterle d’accordo è sempre la piadina con un impasto semplice e con pochi ingredienti, realizzata **con una ricetta originale e proprietaria**. In ogni ristorante viene stesa, cotta e farcita “a”in diretta”, con un processo ad alto tasso di trasparenza, che si intravede spesso in diretta nella cucina retrostante al banco, visibile dalla sala.

Per i golosi non mancano le **patatine fritte** e, per una pausa più leggera, **le insalate** accompagnate da spicchi dell'immancabile piadina. I più piccoli trovano un menu dedicato, **Enjoy menu**, comprendente una piccola piadina dolce o salata, una bibita e un gadget a sorpresa. Ideale anche per una merenda golosa e semplice.

Se amate la piadina e volete trascorerre una pausa piacevole e informale, basta cercare il punto vendita più vicino a voi: potrete assaggiare la Viteltonnè oppure sbizzarrirvi con il menu. Per informazioni: www.lapiadineria.com

Data di creazione
25/02/2025
Autore
redazione