

La Piadineria apre a Pescara, è il quinto locale in Abruzzo della catena nata a Brescia

30 Dicembre 2024

di **Redazione**



PESCARA – Arriva anche a Pescara il primo ristorante de La Piadineria, il format che dal 1994 ha conquistato milioni di clienti con uno dei prodotti più schietti e contemporaneamente sfiziosi della tradizione gastronomica italiana: la piadina.

Quello che ha aperto proprio oggi al civico 373 di Viale Marconi, a cinque minuti a piedi dall'Università degli studi "Gabriele d'Annunzio" di viale Pindaro 42 e nei pressi del Palazzetto comunale dello sport, è il 5° locale in Abruzzo dell'insegna che ha portato al successo la piadina in tutta Italia, dove si contano ormai oltre 440 ristoranti da nord a sud.

“Siamo felici di debuttare anche a Pescara città – commentano dall'azienda – . Speriamo di diventare anche qui, come avviene ormai in tantissime località in tutta Italia, un punto di riferimento per le persone, per sedersi a gustare una piadina sfiziosa, in compagnia o da soli, dolce o salata, a pranzo, merenda o cena”.

La Piadineria offre oltre 30 diverse ricette, dolci e salate, con un comune denominatore: la piadina dall'impasto semplice con pochi ingredienti, sempre stesa, cotta e farcita al momento, con un processo ad alto tasso di trasparenza, che si intravede spesso in diretta nella cucina retrostante al banco.

Il menu è ampio e molto vario: dalle ricette più classiche, tra cui la mitica "Leggenda" con Crudo, Squacquerone e Rucola, a proposte più ricche e gustose, come "Pollorollo", piadina arrotolata e farcita con pollo abbinato a diversi ingredienti in quattro versioni, fino alle proposte vegetariane e plant based: c'è una piadina per tutti i gusti, esigenze e scelte alimentari.

Per stupire anche i clienti più frequenti, il menu propone le piadine limited edition. Novità di questo autunno è La Gran Polpetta, una nuova ricetta disponibile in quattro gustose varianti, con polpette di manzo o di zucca immerse nel sugo di pomodoro e da abbinare a Provola o Parmigiano Reggiano.

Per i più piccoli c'è un menu dedicato, Enjoy menu, che prevede una piccola piadina dolce o salata, una bibita e un gadget dedicato alla scuola. Ideale anche per una merenda golosa e semplice.

Nel nuovo ristorante sarà possibile lasciarsi tentare anche dalle patatine e, per una pausa ancor più leggera, una varietà di insalate accompagnate da spicchi di piadina.

Il locale è dotato di tutti i nuovi strumenti digitali: digital menuboard e self checkout kiosk, per agevolare l'inoltro in autonomia dell'ordine. La piadina può essere ordinata direttamente nel ristorante, oppure, senza alcun sovrapprezzo, tramite l'App La Piadineria, per trovarla pronta all'orario che fa più comodo e saltare la coda alla cassa.

Come succede in ogni città italiana, La Piadineria di Pescara diventerà un punto di riferimento per la comunità locale e persone di passaggio per lavoro e turismo, sia durante la settimana, sia la sera e nei weekend: La Piadineria offre una pausa gustosa, semplice e versatile adatta a ogni momento della giornata.

Il locale sarà dotato anche di angolo caffetteria, impiegherà 10 persone e osserverà i seguenti orari: da lunedì a giovedì e domenica dalle ore 10,00 alle 22,00, venerdì e sabato dalle ore 10,00 alle 23,00.

La Piadineria è sempre alla ricerca di nuovi collaboratori: per candidarsi è sufficiente consultare le numerose posizioni aperte nell'area career del sito.

La Piadineria

Fondata nel 1994, è la più importante catena del mercato italiano della ristorazione veloce, con una rete di più di 440 punti vendita collocati nelle più importanti città italiane. La Piadineria è anche la catena di fast casual food che cresce più rapidamente: ha chiuso infatti il 2023 con oltre 60 nuove aperture e altrettante in corso di apertura nel 2024.

La formula proposta nei ristoranti a marchio La Piadineria si basa sull'offerta di oltre 30 tipologie di piadina, preparate con un impasto interamente prodotto nello stabilimento di Montirone (Brescia). Ad oggi La Piadineria serve ogni giorno una media di 70.000 piadine, cotte e farcite a mano e al momento secondo la richiesta del cliente, con ingredienti sempre freschi acquistati da fornitori italiani per garantire la massima qualità del prodotto.

Attualmente La Piadineria conta più di 3200 collaboratori, numero destinato a crescere di almeno 600 nuove risorse ogni anno. Strategico per sostenere questo ritmo di crescita è l'investimento sulle persone, in termini di formazione e sviluppo, sin dall'ingresso in azienda.