



Piadina romagnola a Citta di Castello

📍 Mappa

□



Piadineria Vecchia Rimini – Gli artigiani del mangiare bene Noi, che venia

mo dalla Romagna, sappiamo quanto spesso venga chiamata "piadina" qualcosa che, in realtà, ha ben poco a che fare con il vero prodotto tradizionale. Per questo abbiamo deciso di far conoscere e far assaporare la vera piadina, quella autentica, proprio come la preparavano in casa le nostre nonne. La passione che mettiamo nel nostro lavoro ci ha portato a ottenere numerosi riconoscimenti in Umbria. In questa regione, abbiamo riscoperto una specialità locale: la ciaccina, o ciaccia frita, una deliziosa pasta di pane frita che rischiava di perdersi tra le tradizioni dimenticate. Oltre alle nostre piadine e ciaccine, offriamo ai nostri clienti un'ampia selezione di pizze, preparate con farine speciali e ingredienti di alta qualità. Vieni a trovarci e scegli il tuo gusto preferito: ti aspettiamo per condividere con te il vero sapore della tradizione!

📄 Descrizione

La piadina romagnola, simbolo della tradizione gastronomica emiliano-romagnola, sta conquistando i palati anche oltre i confini regionali, arrivando fino a Città di Castello. Questo sottile disco di pasta, cotto sulla teglia e farcito con ingredienti genuini, è diventato protagonista di un vero e proprio fenomeno culinario. La Piadineria Vecchia Rimini, portavoce di questa specialità, ha portato l'autentico sapore della Romagna nel cuore dell'Umbria, offrendo ai cittadini castellani un'esperienza gastronomica unica. L'eccellenza della tradizione: Piadineria Vecchia Rimini La Piadineria Vecchia Rimini si distingue per la sua dedizione e alla qualità e all'autenticità. Ecco cosa rende speciale questa realtà:

- Ingredienti selezionati di prima scelta
- Ricette tradizionali tramandate di generazione in generazione
- Impasto preparato quotidianamente
- Cottura a vista per garantire freschezza e croccantezza

L'attenzione ai dettagli e la passione per la cucina romagnola fanno di questa piadineria un punto di riferimento per gli amanti del buon cibo. La combinazione di tradizione e innovazione permette di offrire un prodotto che rispetta le radici storiche, pur adattandosi ai gusti contemporanei. Il segreto della piadina perfetta: ingredienti e preparazione. La preparazione della piadina romagnola è un'arte che richiede maestria e dedizione. Il processo inizia con la selezione accurata degli ingredienti:

1. Farina di grano tenero
2. Strutto o olio extravergine d'oliva
3. Sale
4. Acqua

L'impasto viene lavorato con cura, lasciato riposare e poi steso in sottili dischi. La cottura avviene su una teglia rovente, detta "testo", che conferisce alla piadina la sua caratteristica doratura e croccantezza. La Piadineria Vecchia Rimini ha perfezionato questo processo, garantendo una consistenza ideale: sottile e croccante all'esterno, morbida all'interno. Un'esperienza gastronomica completa. La Piadineria Vecchia Rimini non si limita a offrire un prodotto di qualità, ma crea un'esperienza gastronomica a tutto tondo. L'ambiente accogliente e l'atmosfera familiare permettono ai clienti di immergersi nella cultura romagnola. Il personale, formato e appassionato, è sempre pronto a consigliare le migliori combinazioni di ingredienti e a raccontare la storia dietro ogni piadina. La varietà di farciture proposte soddisfa ogni palato: da

i classici affettati e formaggi tipici della Romagna, alle opzioni vegetariane e vegane, fino alle interpretazioni più creative che fondono tradizione e innovazione. Ogni piadina è preparata al momento, garantendo freschezza e personalizzazione. La qualità del servizio si estende anche oltre il punto vendita, con la possibilità di ordinare e gustare le piadine a domicilio, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche grazie a un packaging studiato appositamente. Scegli Piadineria Vecchia Rimini a Città di Castello per la Piadina Romagnola. L'arrivo della Piadineria Vecchia Rimini ha portato un pezzo di Romagna nel cuore dell'Umbria, offrendo un'alternativa gustosa e salutare ai pasti veloci. La combinazione di ingredienti di qualità, preparazione artigianale e un servizio attento alle esigenze del cliente ha reso questa piadineria un punto di riferimento per chi cerca un'esperienza gastronomica autentica e appagante. Per scoprire il vero sapore della piadina romagnola e lasciarsi conquistare da questa delizia, non resta che visitare la Piadineria Vecchia Rimini e immergersi in un viaggio culinario che unisce tradizione e innovazione.

Contatti

PIADINERIA VECCHIA RIMINI

Tel. 075/8553990

<http://www.piadineriavecchiarimini.it/>

Piazza Gabriotti, 8, Città di Castello
, 06012

Nessun orario indicato
