

Il progetto **Piadina 4U** va molto oltre la semplice produzione e vendita del prodotto. Il business dell'impresa unisce tradizione e modernità:

**Tradizione** perchè Piadina 4U rappresenta un esempio di capitalismo familiare tipico del tessuto imprenditoriale italiano e perchè il suo core business è rappresentato dall'offerta di un prodotto fondato su principi di qualità e genuinità...

**Modernità** perchè viene perseguita continuamente un'attività di ricerca sul prodotto e sui gusti dei consumatori e perchè l'impresa è stata ed è in grado di diffondere un prodotto tipico di un territorio in un numero sempre crescente di aree geografiche (italiane ed estere)

Si farebbe presto a dire piadina, ma non è così! Nicola Meneghini promotore, infatti, racconta il mondo che c'è dietro a questo prodotto che non si pone limiti: di gusto, di clientela, di qualità. Un sistema creato e fatto da dipendenti, fornitori e clienti. Un'organizzazione, un modo di essere.

Mangiare non significa semplicemente calmare la sensazione fisica della fame, ma anche soddisfare l'appetito e le proprie emozioni. Quando un genitore dà per la prima volta un dolcetto al proprio figlio per consolarlo e farlo star zitto, nello stesso tempo il cibo diventa, non solo un modo per nutrire il corpo, ma anche lo spirito.

**“L'uomo è ciò che mangia” e se “volete far migliore il popolo, fategli una buona alimentazione”,** affermava Feuerbach.


Una corretta alimentazione è fondamentale per una buona qualità di vita e per invecchiare bene. Uno dei più efficaci modelli alimentari per la protezione e il mantenimento della nostra salute è senza dubbio quello dell'**alimentazione mediterranea**.

La nostra piadina è certamente ben posizionata per seguire questa dieta.

Sempre più il consumatore si sta orientando verso un'alimentazione che abbia contenuti di **natura, salute e benessere**, associando queste tre parole chiave ad uno stile di vita, ad un modo di essere, in poche parole ad una cultura del vivere.

**Nietzsche, filosofo tedesco, sosteneva che l'aspetto dell'alimentazione è un “problema dal quale dipende la salvezza dell'umanità”.**

La tendenza attuale del consumatore è quella di aver messo al centro delle sue scelte la funzione a scapito dell'emozione. In altre parole i consumatori hanno imparato a ricondurre l'acquisto emotivo alla ragione per non sprecare le poche risorse disponibili, creando una polarizzazione tra desiderio e bisogno. Il consumatore cerca salute e piacere e quindi prodotti di qualità che sfiorano concetti di naturalità e benessere, il più possibile salutari.



LA SALUTE INIZIA  
A TAVOLA E ORA È  
POSSIBILE  
ANCHE CON UNA  
FRAGRANTE PIADINA



## IL PRODOTTO

**Iniziamo dall'impasto...**

L'impasto della piadina, fatto di farina, lievito, sale, pepe, latte e grassi vegetali, viene preparato direttamente nel laboratorio dell'azienda seguendo i principi preziosi della tradizione che impongono grande attenzione alle varie fasi della lavorazione (tempi di impasto, di lievitazione, di lavorazione del prodotto) fino alla confezione manuale di ogni singola piadina. Il risultato è una piadina sfogliata, friabile e fragrante dal gusto molto gradevole e con un sapore inimitabile, garantita dalla qualità delle materie prime impiegate e dal processo produttivo che si basa su tecnologie mild (delicate).

Si è così realizzato un protocollo originale nella elaborazione del prodotto che non ha eguali. In questa piadina, insieme ad una farina di altissima qualità, non troviamo alcun grasso di origine animale ma solo minime percentuali di grassi interamente vegetali con olio extra vergine di oliva.

La piadina viene poi farcita con ingredienti provenienti da aziende certificate con rintracciabilità dei prodotti. Ogni prodotto è di origine italiana e di alta qualità. I salumi ad esempio sono di produzione locale, secondo la migliore tradizione umbra, salvo prodotti specifici di altre regioni. La rucola proviene da coltivazioni a lotta integrata. L'olio usato è extra vergine. Il controllo della qualità dei prodotti è sempre alto, come massima è l'attenzione nella preparazione e conservazione degli stessi che avviene seguendo rigidi criteri di igiene e operando in un ambiente di estrema pulizia.

**PIADINA  
4YOU.**  
BUONA NATURALMENTE





## LA PIADINA INTEGRALE

I criteri di lavorazione e trasformazione sono altamente qualificati e con componenti di artigianalità e originalità. Per esaltare le proprietà alimentari e dietetiche di questi prodotti si è creata una linea ad hoc: un prosciutto cotto di un maiale allevato a filiera, con un'alimentazione studiata appositamente con semi di lino, che dà come risultato finale una carne di maiale ricca di Omega3. Si può inoltre accompagnare il pasto con una birra light o una birra analcolica.

**Anche la piadina integrale mantiene sempre la stessa fragranza e friabilità che distinguono il nostro prodotto e ne fanno un'eccellenza.**



## IL FORMAT

**Nei negozi protagonista è il colore**

Il **bianco** rivela una certa affinità con la luce. Mediante l'occhio le cose appaiono perché si vestono di luce. Il **bianco** è sincerità, trasparenza e linearità. Il **rosso** risplende e rappresenta il lato esteriore di una data essenzialità. Il **rosso** ci riempie, regolarmente e uniformemente. Il **rosso** è lo splendore del vivente. I **colori tenui del legno** ci ricordano la natura nella sua essenza e tutto ciò che è naturale, vero, buono. Il giusto colore tutto avvolge e riscalda, l'atmosfera è giovane, le forme sono semplici. Alla base vi è sempre una particolare ricerca per materiali nel segno della sobrietà e con inaspettate note creative.

Così le pareti colorate sono preziose da immagini monocromatiche (nei colori del nostro format) delle nostre piadine che comunicano forti emozioni sensoriali. A volte basta poco per rendere diversi i luoghi dove trascorrere in compagnia momenti di gioia, gustando un pranzo leggero e particolare, creando un'armonia fra chi consuma e il prodotto. Tutti i prodotti che noi serviamo sono a vista durante la farcitura, ogni fase è sempre sotto l'attenta osservazione del cliente. Il tutto avviene seguendo il ns rigido protocollo che amiamo definire una ritualità per creare sempre emozioni sensoriali fra il consumatore e il prodotto. Abbiamo creato questo nuovo ed innovativo concept, ideale per le gallerie dei centri commerciali, per aeroporti, stazioni ferroviarie, ambienti lavorativi e residenziali. Un mix di colore, innovazione e tecnologia. **Comunicare con il ns prodotto (salute, benessere, natura) è far parlare i colori, dare un vissuto al ns essere, per soddisfare anche la parte più intima del ns cliente.**