# Alimenta: "Ci piacciono le sfide"

alimenta-4b59b444

Nel cuore della Romagna, nasce nel 2013 a Riccione **Alimenta Produzioni**, azienda giovane, specializzata nella produzione di piadine e prodotti da forno, che, con ambizione e impegno, si è saputa in poco tempo distinguere fino a conquistare il terzo posto sul podio dei produttori di piadina. Alimenta è inoltre uno dei membri facenti parte del rinomato **consorzio IGP della piadina romagnola** , sinonimo di qualità e tradizione, concetti cardine dell'azienda: nel rispetto della tradizione, vengono infatti utilizzati ingredienti semplici e genuini per creare un prodotto di prima qualità. Alla tradizione viene però sapientemente mescolato un giusto tocco di innovazione: nei processi di lavorazione, utilizzando macchinari e tecniche all'avanguardia e nella costante ricerca di nuovi gusti e ricette atte a soddisfare le esigenze di tutti i consumatori.

La forte voglia di crescere e migliorare ha spinto i soci fondatori esperti nel settore food e il sapiente e attentamente selezionato team di Alimenta a ricercare sempre nuove soluzioni ed è così che sono nate le **diverse varianti della piadina tradizionale**: alla piada classica allo strutto si sono infatti affiancate la versione più leggera con impasto all'olio, le piade speciali alla farina di Kamut e di farro, la piadina biologica, quella integrale e quella senza glutine. Ma le novità non si fermano qui; all'interno della gamma prodotti troviamo infatti la **minpiadina**, ideale per la merenda dei ragazzi o per uno spuntino veloce in ufficio, la **fornarina**, in versione bianca e al pomodoro, ottima per accompagnare i piatti al ristorante, i **cascioni** e le **piade farcite**, perfetti per un pasto completo: la farcitura (nel caso delle piadine) e il ripieno (per i cascioni) permettono infatti un apporto nutrizionale sano e variato. Al momento la piadina viene proposta in due varianti: crudo e formaggio oppure cotto e formaggio, mentre più ampia è la gamma dei cascioni: ai tradizionali cascioni verde (con erbe e mozzarella) e rosso (al pomodoro e mozzarella) si sono col tempo aggiunti il cascione vegano (solo con erbe e con impasto all'olio), quello al cotto e mozzarella, il cascione alla parmigiana di melanzane e quello ai quattro formaggi, per accontentare tutti i gusti e le tavole.

L'ultima sfida di Alimenta mescola alle radici romagnole, il sapore unico della tradizione napoletana grazie all'apporto di know how di una famiglia salernitana: è nata così la **base pizza**, morbida,

fragrante e gustosa. Di pari passo alla base pizza la più recente novità ad uscire dal forno di Alimenta, caldo e invitante, è il **saltimbocca**, il classico panuozzo napoletano fatto con l’impasto della pizza e da farcire a piacimento, a seconda del gusto del consumatore.

www.alimentaproduzioni.it