Heinz lancia "Frittini d'Italia Tour", un viaggio in 10 regioni italiane tra creator e street food

7577bbc5-5698-4a6b-98ef-918b51fa6374

In Italia l’estate è il momento ideale per raccontare il cibo e più in particolare il fritto, la stagione in cui aumentano le occasioni di consumo all’aperto, i momenti condivisi, le tappe fuori casa, gli aperitivi lunghi, le sagre, i viaggi e quelle tavolate informali in cui le salse diventano protagoniste naturali del gusto. Per Heinz, mettere al centro una priorità strategica sempre più chiara: sviluppare l’**host food pairing**, aiutando il consumatore a riconoscere e scegliere la salsa più adatta per valorizzare ogni piatto, consistenza e occasione di consumo.

Una direzione che nasce anche da una ricerca interna condotta da Ipsos, che ha evidenziato come i frittini siano tra i principali cibi con cui vengono consumate le salse in Italia. I frittini sono infatti il terzo hostfood mangiato in italia - 44% del totale - di cui il 34% lo accompagna con salse. Da qui l’opportunità di trasformare i “frittini” in un punto di incontro tra cultura gastronomica locale e scoperta di nuovi abbinamenti.

Cosa è Frittini d’Italia Tour

È da qui che nasce **Frittini d’Italia Tour**, il nuovo progetto digital con cui Heinz si prepara a esplorare l’Italia del fritto con un approccio curioso e rispettoso che ha incominciato a prendere vita attraverso una serie di contenuti digitali realizzati in diverse tappe italiane, i primi previsti online da metà luglio. A guidare il racconto saranno Alessio Pellizzoni, Sandrino e Tuorlo Magazine, coinvolti per esplorare, ciascuno con il proprio sguardo, i fritti regionali, le storie dei locali e gli abbinamenti con le salse Heinz. Heinz sarà presente negli appuntamenti non come sponsor delle singole realtà coinvolte, ma come protagonista di un racconto itinerante dedicato al gusto: un percorso fatto di visite, assaggi, contenuti social, pairing e conversazioni intorno a uno dei rituali più amati dell’estate italiana. Il brand incontrerà locali, sagre e pub già radicati nei rispettivi territori, portando con sé il proprio mondo di salse retail e

Away From Home per raccontarne la versatilità in contesti di consumo reali.

Frittini d'Italia Tour nasce come progetto capace di parlare sia ai consumatori sia agli operatori del fuori casa. Da un lato valorizza le salse Heinz più vicine al consumo domestico, con referenze pensate per accompagnare fritti, burger, pollo, pesce e snack. Dall'altro mostra il ruolo del portfolio Away From Home nei contesti professionali in particolare quello della recente Chef's Bottle introdotta nel 2025, dove le salse diventano strumenti di servizio, personalizzazione e differenziazione del menù. Per il mondo trade, in particolare, il progetto rappresenta un esempio concreto di come Heinz possa supportare la ristorazione non solo attraverso prodotti iconici, ma anche tramite contenuti, occasioni di consumo e idee di abbinamento capaci di generare conversazione intorno al gusto.

Quote

Con Frittini d'Italia Tour vogliamo entrare in una conversazione profondamente italiana: quella sul cibo che si ama, si difende e si discute. I fritti regionali rappresentano un territorio perfetto per farlo, perché sono popolari, conviviali, estivi e profondamente legati alle identità gastronomiche dei diversi territori. Heinz non vuole cambiare la tradizione, ma accompagnarla con curiosità, mostrando come una salsa possa aggiungere un nuovo punto di vista a un piatto già amatissimo.

Daniela D'Aguanno, Marketing & Category Director Kraft Heinz Italia

Il racconto vivrà sui canali digital attraverso contenuti dedicati alle tappe, ai fritti regionali, ai locali coinvolti e agli abbinamenti con le salse Heinz. Un viaggio pensato per accendere la conversazione, stimolare la curiosità e invitare tutti a fare quello che davanti a un buon fritto viene naturale: tuffarsi nel gusto.

Una mappa dei fritti italiani, da nord a sud

Il viaggio è partito dalla Liguria, a Camogli, presso la **Sagra del Pesce fritto**. Qui Alessio racconterà uno dei grandi classici della tradizione marinara italiana: il pesce fritto, abbinato a Heinz Fish&Chips Sauce e Mayo. In Lombardia, a Milano da **Regrub**, Alessio e Sandrino esploreranno il Bertagnì, specialità locale reinterpretata in chiave contemporanea. Gli abbinamenti previsti sono Heinz Spicy Chicken Sauce e Mayo Limone & Pepe Nero. La tappa in Toscana, a Pistoia presso **Frisco Burger**, sarà affidata a Sandrino e porterà in scena una proposta ricca e territoriale: panino con fritto di coniglio ed erbe aromatiche, salvia fritta, coleslaw toscana, fritto di pollo e coniglio con pastella alle

erbe aromatiche e pinzimonio dell’orto. Le salse retail coinvolte saranno Spicy Chicken, Burger e Mayo.

Nel Lazio, a Roma presso **Docks**, Alessio racconterà un contesto informale e conviviale, noto per la formula all you can eat di hamburger e cucina tex-mex. Qui i protagonisti saranno Mac & Cheese Nuggets e Pulled Ball, polpetta di maiale sfilacciato, abbinate a Heinz Tre Pepi e Mayo. In Puglia, a Mola di Bari presso **Vice**, Sandrino entrerà in una hamburgheria moderna specializzata in smash burger, panini gourmet e fritti in stile diner americano. Protagonista sarà il pesce fritto, con abbinamenti retail a Mayo, Mayo Spicy e Mayo Lemon & Pepper. La tappa in Calabria, a Lamezia Terme presso **Mayo Smash Burgers** vedrà Sandrino alle prese con polpette di maialino di Aspromonte e fritto di baccalà. Gli abbinamenti saranno Heinz Tre Pepi e Curry Mango. In Sicilia, ad Avola presso **Cabiria** Alessio racconterà un ristopub sul lungomare, vivace e molto frequentato nella stagione estiva. Qui i fritti protagonisti saranno polpette di cavallo e polpette di patata, abbinate a Heinz Mayo e Yellow Mustard.

In Emilia-Romagna, a Santarcangelo di Romagna presso **Repub**, Alessio racconterà il fiore di zucca impanato e fritto in uno dei pub più popolari della zona, tra atmosfera giovane, spirito romagnolo e stile da pub americano. Gli abbinamenti saranno Curry Mango e Mayo Tartufo. In Veneto, a Treviso presso **Colonial Inn**, il racconto esplora un ingrediente profondamente legato alla tradizione gastronomica locale: il baccalà mantecato. Protagonisti della tappa saranno un panino con baccalà mantecato, abbinato a Heinz Fish&Chips Sauce, e delle polpette con baccalà mantecato, accompagnate da Heinz Mayo Spicy. Un esempio perfetto di come una specialità territoriale possa incontrare il mondo Heinz attraverso abbinamenti capaci di aggiungere freschezza, cremosità e un twist contemporaneo, senza snaturare l’identità del piatto. In Campania, a Napoli presso **Salumeria Malinconico**, Heinz porterà il proprio sguardo su uno dei fritti più iconici e amati della tradizione partenopea: un panino con mozzarella in carrozza di bufala abbinato alla salsa Mustard Barbecue e un panino con cotoletta di carne fritta, peperoni in padella con olive e capperi, abbinato Mayo Limone & Pepe Nero. Anche in questo caso, l’obiettivo sarà raccontare il fritto come espressione di territorio, convivialità e cultura popolare, valorizzando attraverso le salse Heinz nuove possibilità di pairing.