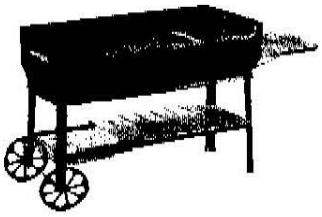
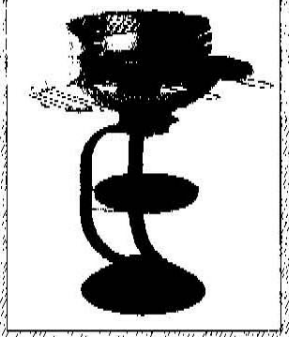
[illegible]



Terzo di cinque fratelli, Eraldo Ferraboli costruì il suo primo girarrosto nel 1953. Lo fece così per gioco, tra una versione di gnocco e un pezzo dei Promessi Sposi. La fortuna volle che lo zio di questo giovane liceale, titolare di ferramenta, inserì il prototipo dal nipote tra gli articoli della sua bottega. Il girarrosto artigianale di Eraldo venne acquistato il giorno stesso in cui fu messo in vendita e segnò per sempre il destino di Eraldo Ferraboli, dei suoi fratelli e dell'omonima impresa. Conosciuto e apprezzato in tutti i cinque continenti, Ferraboli è oggi sinonimo di creatività, tradizione e sicurezza.



[illegible]

Via [illegible] 27 - Preallo (BS)
Tel.030 603881 - Fax 030 6801171
www.ferraboli.it - info@ferraboli.it

Piadamania, tradizione per buongustai

Fragranti, genuine, le deliziose piadine di Piadamania hanno tutti i numeri per diventare creative protagoniste di una tavola mediterranea che all'occorrenza si converte al "fast" ma con gusto

Dopo la pizza ecco la piadina romagnola, pronta a conquistare il pubblico internazionale. Una specialità ancora di nicchia ma dalle promettenti potenzialità di mercato, soprattutto se al suo appeal gastronomico si aggiunge anche una fantasiosa pluralità di variazioni sul tema". Significativo esempio al proposito è Piadamania, la piadina fresca, priva di conservanti, realizzata con le migliori materie prime esistenti in natura e soprattutto disponibile in più versioni: classica, sfogliata, all'olio extravergine, al rosmarino, con lievito e biologica. L'azienda, che appartiene all'IGP, consorzio nato a tutela della piadina di Rimini, è apprezzata dal 1985 per la qualità della sua produzione ed è stata la prima, nel 1994, a confezionare la piadina in ATM. "Le nostre piadine" – afferma la responsabile commerciale Sonia Tosi – "sono garantite da CSQA, l'ente che certifica la qualità del prodotto dal punto di vista igienico-sanitario. Sono piadine che piacciono perché fragranti, genuine, realizzate solo con ingredienti di primissima qualità. Un ottimo alimento, che piace a tutti ed è gradito anche ai bambini, soprattutto perché accompagna con gusto e disinvoltura verdure, salumi e formaggi". Insomma, la piada è un jolly: una deliziosa alternativa al solito pasto, un'appetitosa merenda, sempre pronta a ogni evenienza come il pane che manca o l'ospite inatteso".

Forte di una capillare ed efficiente rete di distribuzione gestita con professionalità da Roberto Vitolo, Piadamania è presente in tutto il Nord Italia e nella Svizzera italiana e tedesca ed è leader in Romagna dove copre l'80% della domanda. "Siamo presenti nella grande distribuzione" – precisa il signor Vitolo – "ma serviamo anche i grossisti, i bar e i piccoli dettaglianti. La nostra capacità produttiva, supportata da un moderno laboratorio artigianale di 2000 metri quadri attivo in Romagna, ci consente di rispondere con tempestività alle richieste di un mercato che continua a crescere. Il servizio è per noi altrettanto importante della qualità del prodotto. Ecco perché ci siamo dotati anche di un moderno parco mezzi per la consegna giornaliera delle nostre piadine". Evviva la piadina, dunque, buona, irresistibile e solare come la sua simpatica terra d'origine.

PIADA MANIA
Una Fragranza Unica

PIADAMANIA Snc - Via Buonarroti 20 - Cassano Magnano (VA) - Tel. e Fax 0331 209070 - www.piadamania.it
Sede produttiva: Via Cesare Pavese - Cerasolo Ausa (Rimini)

Tradizione in tavola

[illegible]

Via Franklin 6 - Lonate Ceppino (VA) - Tel. 0331 844885 - Fax 0331 844875 - www.lacoccettola.it