

Casa Maioli, gli artigiani della piadina conquistano il centro città



Bergamo, a partire da Oriocenter, accompagna lo sviluppo della nuova partnership tra Percassi Food & Beverage e la famiglia Maioli, artigiani della piadina dal 1952, per l'espansione del brand. La prima insegna è stata inaugurata ad Oriocenter il 5 febbraio, si attende a giorni il taglio del nastro in Via Tiraboschi, ed entro la fine di maggio è prevista una nuova apertura nel Polo del Lusso. L'atmosfera è quella dei chioschi romagnoli e delle vecchie cabine da spiaggia a listoni di legno a strisce bianche e verdeacqua, la stessa che ha visto crescere i Maioli a Cervia, sponda autentica di una ormai decisamente glamour Milano Marittima. Depositari della tradizionale ricetta della piada, custodita da tre generazioni, da quando le nonne Gina e Rina la impastavano a mano, Mirko e Alessandro Maioli hanno portato in alto l'artigianalità di famiglia e del chiosco che per una vita hanno avuto al porto di Cervia, prima attraverso Eataty, e ora con la partnership con il Gruppo Percassi. E il progetto di esportare la piadina romagnola, come cantava Samuele Bersani in "Freak", è un obiettivo più che alla portata. Cresciuti a strutto e farina, i fratelli Maioli sono stati nominati non a caso ambasciatori del gusto di Cervia nel mondo, un incarico che segue quello della rappresentanza del comune romagnolo in occasione di Expo. Oltre alla piada, da Casa Maioli è possibile provare i classici crescioni e i più internazionali wrap, con impasto però alla romagnola. La selezione dei prodotti è accurata, dal sale di Cervia allo squacquerone di Romagna Dop, dal prosciutto cotto arrosto '60 di Branchi di Felino al Crudo di Parma Dop di Traversetolo. La proposta si arricchisce con il piada-burger, realizzato con Fassona piemontese, e con piatti della tradizione romagnola, dalle lasagne ai dolci, con un richiamo al ristorante "Le Ghiane" che i Maioli hanno a Cervia. I vegetariani possono contare su un'ampia scelta di zuppe, insalate e su piadine, proposte anche in un impasto più light e veg con olio extra vergine di oliva al posto dello strutto. Per tutti gli altri, come saggezza popolare romagnola insegna "La pida s'è parsòt, la pis un po' ma tot".

Casa Maioli

Via Tiraboschi, 73

Bergamo