



## FRIGGIÒ, UN FRITTO DIVERSO

### Come nasce Friggìò?

Friggìò fa capo a un'azienda trevigiana sul mercato dal 2011 con la vendita e noleggio di prodotti, attrezzature e servizi all'Horeca. Oltre a essere distributore ufficiale delle friggitrici a bassa temperatura Magic Cooker, è fortemente specializzata nel mondo della frittura, offrendo servizi e know-how specifici.

Nel 2019 Omega Distribuzione S.r.l. ha acquisito il brand FRIGGIÒ', catena di franchising con friggitorie e paninoteche, che offrono un fritto diverso, sano, gustoso e croccante in linea con le moderne e attente regole nutrizionali.

L'idea di base è stata quella di unire la tecnologia innovativa delle friggitrici Magic Cooker alla domanda di mercato sempre più crescente di street-food con take-away e home-delivery, fondamentale in questo momento di Covid-19 ma che a nostro avviso rimarrà nelle abitudini dei consumatori anche successivamente. Si tratta tuttavia di un fritto diverso da



tutti gli altri, perché Friggìò frigge a una temperatura più bassa rispetto alla friggitrice tradizionale: grazie al suo brevetto mondiale i cibi vengono fritti a 140° in cottura, non raggiungendo mai il punto di fumo; l'olio quindi non brucia e gli alimenti mantengono intatte tutte le loro caratteristiche organolettiche. Non è necessaria nessuna canna fumaria e la friggitrice può essere utilizzata senza emissione di vapori oleosi o fumi sgradevoli.



A SINISTRA  
Il punto vendita  
di Lecce



A SINISTRA  
Il punto vendita  
di Livorno

### Quali sono i capisaldi della vostra proposta?

Innanzitutto Friggìo non significa solo friggitorie ma anche paninoteche e hamburgerie. L'alta tecnologia innovativa è sempre garantita e con le stesse caratteristiche salutari.

I nostri cibi spaziano dal pesce alla carne e alle verdure. Il sistema di cottura delle nostre friggitrici non produce acroleina, una sostanza irritante per la mucosa gastrica e nociva per il fegato, in quanto, cuocendo a basse temperature, non porta l'olio al punto di fumo. Il nostro fritto può essere quindi consumato più volte nell'arco della settimana salvaguardando la salute del consumatore. Per la materia prima ci appoggiamo a distributori locali specializzati nel freddo, che garantiscono servizio e qualità di prim'ordine. Ogni nostro affiliato può comunque integrare la nostra proposta base con altre referenze particolarmente apprezzate nelle diverse località.

### Quanti sono i locali Friggìo?

Al momento sono una decina ma abbiamo in programmazione altre aperture in tutta Italia non solo perché il nostro prodotto è innovativo ma anche perché il franchising Friggìo è totalmente "chiavi in mano". Inoltre stiamo mettendo a punto una proposta (corner) personalizzata Friggìo da inserire in locali già avviati dove ricavare un'area dedicata per proporre il nostro fritto.

### Quali sono le caratteristiche tipiche che identificano un locale Friggìo?

Il locale Friggìo è luminoso e accogliente, con ingresso e vetrine che rendono ben visibile l'interno e invitano il cliente a entrare. E' possibile sedersi sia agli sgabelli da bancone che ai tavolini all'aperto. Molto utilizzato è anche il take-away e il servizio di home-delivery.

Il locale è duttile sia come metratura (minimo mq. 25) che come location: può essere nel centro storico o nelle zone commerciali-residenziali di una città ma anche in punti strategici di passaggio per uno spuntino, un aperitivo o uno stuzzichino prima di andare a teatro o al cinema.

Il nostro logo è presente ovunque, sia all'esterno che all'interno sui banconi: la bandiera italiana significa che l'azienda, la tecnologia e il concept sono tutti italiani. I nostri colori dominanti sono il giallo e il bianco.

La nostra friggitrice innovativa è sempre visibile al pubblico e così pure i nostri prodotti. La lavorazione del cibo viene fatta direttamente davanti al cliente.

Abbiamo scelto di esporre il menu con la foto e il prezzo di ogni prodotto così da essere di lettura immediata e facile per il consumatore.

### C'è differenza di lavoro dovuta alla stagionalità?

Friggìo non è influenzata dalle stagioni e non c'è un periodo in cui si lavora di più. Il nostro prodotto può essere consumato sul posto, come aperitivo (siamo forniti di bibite) magari prima di un cinema o un teatro, oppure da studenti dopo la scuola o lavoratori in pausa pranzo, ma anche a casa con amici o davanti a un bel film o un gioco di società. Il prodotto più venduto è sicuramente

la frittura mista di pesce, che può essere offerta e apprezzata in qualsiasi località geografica, risulta croccante gustosa e senza assorbire olio.

[WWW.FRIGGIO.IT](http://WWW.FRIGGIO.IT)  
[WWW.OMEGADISTRIBUZIONE.IT](http://WWW.OMEGADISTRIBUZIONE.IT)



SOPRA  
Sanremo