Tutti pazzi per la friggitrice ad aria, ma non per friggere: ecco come la usano oggi gli italiani

Descrizione

default watermark

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE

Roma, 27/08/2026 â?? Dalla curiositÃ a un nuovo modo di cucinare. In pochi anni la friggitrice ad aria Ã¨ passata dallâ??essere un elettrodomestico di nicchia, acquistato soprattutto per curiositÃ , a diventare una presenza abituale nelle cucine italiane. Se inizialmente lâ??air fryer veniva associata quasi esclusivamente a patatine, surgelati e preparazioni croccanti con poco olio, oggi viene utilizzata per cucinare antipasti, primi piatti, secondi, contorni, lievitati e dolci. A raccontare questa evoluzione Ã¨ anche lâ??esperienza di Lorita Russo, che dal 2018 sperimenta e condivide ricette attraverso il progetto â??Friggi ad aria con Loritaâ?•. Un percorso sviluppato tra web, community e pubblicazioni editoriali, che mostra come la cucina in friggitrice ad aria sia diventata un vero metodo di preparazione, capace di accompagnare diversi momenti della giornata e di adattarsi alle abitudini quotidiane delle famiglie.

Tra le esperienze che documentano questa trasformazione câ??Ã¨ quella di
Lorita Russo
, autrice e creatrice di contenuti che ha iniziato a dedicarsi stabilmente alle ricette in friggitrice ad aria nel 2018. Lâ??approccio nasce dallâ??utilizzo diretto dellâ??elettrodomestico e dalla sperimentazione quotidiana: provare ingredienti, modificare tempi e temperature, verificare consistenze e comprendere quali preparazioni potessero essere adattate con successo alla circolazione dellâ??aria calda. Nel corso degli anni questa attivitÃ ha dato origine a un archivio sempre piÃ¹ ampio di preparazioni, documentato sul sito ricettefriggitricearia.it e attraverso i diversi canali collegati al progetto.

Lâ??esperienza sul campo ha permesso di superare gradualmente lâ??idea della friggitrice ad aria come semplice strumento per ottenere cibi croccanti. La sperimentazione si Ã¨ spostata verso una domanda diversa: che cosa si puÃ² realmente cucinare in friggitrice ad aria? La risposta Ã¨ arrivata

attraverso ricette sempre piÃ¹ articolate e attraverso lâ??adattamento di piatti appartenenti alla cucina quotidiana italiana.

Uno degli aspetti centrali del progetto Ã¨ il lavoro sulle ricette testate. Nella cucina con air fryer, infatti, indicare soltanto ingredienti e procedimento non Ã¨ sufficiente: capacitÃ del cestello, disposizione degli alimenti, temperatura, tempi e caratteristiche della preparazione possono incidere in modo significativo sul risultato finale.

Da qui nasce un metodo basato sulla prova diretta prima della pubblicazione. Le preparazioni vengono realizzate, verificate e organizzate con indicazioni pensate per rendere piÃ¹ semplice la loro riproduzione anche da parte di chi utilizza la friggitrice ad aria per la prima volta. Ã? un passaggio importante nellâ??evoluzione stessa di questo tipo di cucina: dalle prime sperimentazioni si Ã¨ arrivati a una raccolta di ricette per friggitrice ad aria capace di affrontare non solo singoli alimenti, ma preparazioni complete.

default watermark

La crescita delle possibilitÃ di utilizzo ha modificato anche il modo di progettare le ricette. Non piÃ¹ soltanto patate, verdure o piccoli snack, ma piatti pensati per la colazione, il pranzo, la cena e le occasioni speciali. La friggitrice ad aria Ã¨ diventata cosÃ¬ uno strumento con cui costruire anche menÃ¹ completi, combinando preparazioni differenti e adattando ricette tradizionali alle caratteristiche dellâ??elettrodomestico.

Questa evoluzione Ã¨ visibile anche nellâ??attivitÃ editoriale di Lorita. Dopo il primo volume Ricette Friggitrice ad Aria: Un nuovo modo di cucinare, pubblicato nel 2023, nel 2024 Ã¨ arrivato con Rizzoli I miei menÃ¹ con la friggitrice ad aria. 25 menÃ¹ testati con foto a colori, dedicato proprio alla possibilitÃ di organizzare interi pasti attraverso preparazioni sperimentate e combinabili tra loro. Nel 2026 il percorso Ã¨ proseguito con Le mie friggischede. Il ricettario pratico e completo, scritto da chi la friggitrice ad aria la usa ogni giorno, sempre pubblicato da Rizzoli, che propone le ricette attraverso schede sintetiche e intuitive.

Accanto alla sperimentazione personale, un ruolo importante Ã¨ stato assunto dalla community dedicata alla friggitrice ad aria. Domande, risultati, dubbi e feedback degli utenti hanno accompagnato la crescita del progetto, creando un dialogo continuo tra chi realizza le ricette e chi le prova nella propria cucina.

Ã? proprio questo confronto a mostrare quanto sia cambiato il pubblico dellâ??air fryer. Ai primi utilizzatori, interessati soprattutto a capire il funzionamento dellâ??elettrodomestico, si sono aggiunte persone alla ricerca di nuove ricette, soluzioni per i pasti quotidiani, idee per utilizzare ingredienti diversi

e indicazioni pratiche su tempi e temperature. I feedback della community diventano cosÃ¬ anche uno strumento per individuare esigenze concrete, correggere passaggi, semplificare le spiegazioni e sviluppare nuove preparazioni. Il progetto online di Lorita che ha portato alla nascita del brand â??Friggi ad aria con Loritaâ?•, indica oggi una presenza che comprende, oltre al sito, una community Facebook con oltre un milione di appassionati e diversi canali social e di messaggistica dedicati.

Il passaggio dal contenuto digitale alla pubblicazione editoriale rappresenta unâ??altra fase della maturazione della cucina in friggitrice ad aria. Le ricette nate dalle prove quotidiane e dal confronto con gli utenti sono state progressivamente organizzate in raccolte, menÃ¹ e formati pensati per essere consultati durante la preparazione dei piatti.

La formula delle â??friggischedeâ?•, per esempio, traduce questa esperienza in istruzioni brevi e visuali. Nel volume pubblicato nel 2026 vengono raccolte oltre 150 preparazioni in un formato basato su passaggi sintetici, consigli e indicazioni pratiche; nellâ??introduzione del libro lâ??autrice descrive il progetto come lâ??evoluzione di unâ??idea giÃ sperimentata online con la propria community.

Default Watermark

A distanza di anni dalle prime sperimentazioni, la vera trasformazione non riguarda quindi soltanto la diffusione dellâ??elettrodomestico, ma il modo in cui viene utilizzato. La friggitrice ad aria Ã¨ entrata nella cucina quotidiana perchÃ© intorno allo strumento si sono sviluppati metodi, ricette, conoscenze pratiche e una crescente cultura dellâ??utilizzo.

Il percorso iniziato nel 2018 e proseguito tra ricette testate, community, contenuti digitali e libri racconta bene questo passaggio: dalla curiositÃ per una nuova tecnologia domestica alla ricerca di un modo diverso di organizzare i pasti. Oggi parlare di ricette con la friggitrice ad aria significa sempre meno parlare soltanto di â??frittura senza olioâ?• e sempre piÃ¹ raccontare una cucina completa, versatile e costruita attraverso lâ??esperienza.

Contatti:
Koralia SrlPartita IVA: 15539241008Via Cilento 5, 00141 Romainfo@koralia.it

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE

ResponsabilitÃ editoriale di Koralia Srl

â??

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione
Agosto 27, 2026
Autore
redazione

default watermark