

Piada, piadina che tu sia, della romagna sei la sfizioseria

Il fiore della Romagna

A chiunque sarà capitato di sentire pronunciare da un amico o da un conoscente insoddisfatto del proprio lavoro “basta, aprirò un chiosco di piadina”, magari all'estero, come prospettava il cantante Samuele Bersani in *Freak*, la cui protagonista aveva il progetto “di esportare la piadina romagnola” in India. Segno indelebile del nostro territorio, la piada o piadina come la si voglia chiamare, ha radici profonde nella storia ed è anche un prodotto alimentare tipico, che ha permesso di sviluppare nel nostro territorio un tessuto industriale in grado di commercializzare questo prodotto in tutta Italia. Non è facile esportarla fuori dai confini nazionali, poiché esistono numerosi concorrenti; ne sono di esempio le *tortillas* spagnole e messicane e le *pita*, tradizionali nelle cucine del **Medio Oriente** e del **Mediterraneo**. Nonostante possiedano ingredienti un po' differenti (grano e mais nelle prime, lievito nelle seconde e, soprattutto, in alcune, numerosi additivi), essi sono prodotti estremamente globalizzati e molto apprezzati dai clienti stranieri.

Il termine “**piadina**” (in dialetto *pièda*, *pijda* o *piè*) non possiede un'origine certa, ma sembra derivare dal greco “*plaukos*”, ovvero focaccia o da “*plàdena*”, asse di legno dove si impasta manualmente il pane.

I romani, a cui non piacevano i prodotti derivati da lievito naturale (o madre), producevano e consumavano un pane privo



di lievito simile alla piadina, tant'è vero che Plinio riporta la testimonianza del “*panis testicius*” negli accampamenti militari. Occorre attendere il 1371 per ritrovare il termine “*piada*” e la sua ricetta nella *Descriptio Romandiole* del cardinale francese Anglico de Grimoard, anche se si trattava di pane lievitato simili a focacce. Nel 1622 Antonio Pedroni narra che durante la carestia molte persone “*facevano delle piadine di sementi e fave macinati insieme*” e solo con Pascoli si assiste alla rievocazione della piada fatta di frumento, come noi la conosciamo oggi (da *La Piada* di Giovanni Pascoli 1909 “...ed ecco è liscia come un foglio, e grande/ come la luna; e sulle aperte mani/ tu me l'arrechì, e me l'adagi molle/ sul testo caldo, ...[...] ...e l'odor del pane empie la casa”).

Nel dopoguerra le “*azdore*” preparavano questo pane della miseria con farina, acqua, sale e strutto di maiale e, solo in seguito, si iniziò ad usare un poco di bicarbonato (oggi agente lievitante) ed a sostituire lo strutto con l'olio extravergine di oliva. Pane rigorosamente cotto sul “*testo*” o “*teghia*” di ghisa o di argilla, come la teglia tipica di Montetiffi.

Ogni provincia romagnola ne contende il primato e la primogenicità: la riscontriamo larga e sottile nel riminese, mentre diviene alta e più piccola nel forlivese e nel ravennate e se si procede nell'entroterra, non mancano versioni arricchite con lievito di birra o con miele o con latte.

Questa rivalità ha rallentato la diffusione e paternità del prodotto processato nella zona di origine a livello comunitario ed ha favorito la nascita di aziende produttive ben oltre ai confini regionali: ne è di esempio una piadina commercializzata con il nome di una città della riviera adriatica, il cui stabilimento produttivo, visibile sull'imballo, è in Lombardia ed a il fatto che il termine piadina è già stato registrato a livello comunitario da una ditta svizzera.

Solo dopo tanti anni la “**piadina romagnola**” è riuscita a presentare la richiesta per ottenere l'IGP. Questa sigla, che potete trovare in diversi prodotti alimentari, significa Indicazione Geografica Protetta: l'alimento possiede un forte legame con il territorio, rievocato nella denominazione, ed il processo tecnologico per ottenerlo è la sua peculiarità. L'IGP, difatti, è attribuito dall'**Unione Europea** a quei **prodotti agricoli e alimentari** per i quali una determinata qualità, la reputa-



zione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata. Nel disciplinare della piada, ancora in fase di approvazione definitiva, la "Piadina Romagnola" è una denominazione utilizzabile solo per quel prodotto di panetteria a base di farina di grano tenero "00" o "0", acqua, sale, grassi ed alcuni ingredienti opzionali (come gli agenti lievitanti), dal colore bianco avorio con macchie ambrate di varie dimensioni, con sapore fragrante ed odore caratteristico di pane appena sfornato.

Nel disciplinare si riportano due varietà: la piadina romagnola di diametro 15/25 cm e 4/8 mm di spessore e la piadina romagnola alla riminese di diametro 23/30 cm e di 3 mm di spessore.

A livello industriale le fasi sono le medesime di quelle artigianali, ma vengono impiegati macchinari specifici al posto del lavoro manuale; l'impasto, che viene preparato all'interno di impastatrici a spirale o a braccia tuffanti, viene inviato ad una macchina formatrice, che lo spezza in palline. Queste ultime in alcuni casi vengono fatte riposare a temperatura ed umidità controllate, prima di essere "lamine", cioè spianate a forma di disco, ed inviate alla cottura. Al posto del testo si hanno



delle strutture più grandi, ma che simulano la medesima tipologia di cottura, per poi essere raffreddate e confezionate.

Le confezioni che trovate al supermercato ed in alcune attività artigianali sono in atmosfera protettiva, cioè contengono una miscela gassosa simile a quella dell'aria, ma con percentuali diverse di alcuni di essa, di modo da ottenere una conservabilità maggiore (40-60 giorni).

La piada possiede una certa umidità, motivo per cui possono sviluppare muffe, pertanto le confezioni devono essere conservate in condizione di refrigerazione nonostante l'atmosfera protettiva ed a volte vengono trattate con alcol etilico (come il pane in cassetta da toast).

Le piadine confezionate che trovate a temperatura ambiente, per poter essere conservate in questo modo devono avere qualcos'altro tra gli ingredienti, per cui non è raro riscontrare tra gli ingredienti maggiori concentrazioni di sali e/o conservanti ed altri additivi.

Oggi il prodotto piada mostra delle varianti dalla ricetta classica: da quella contenente farina integrale a quella realizzata con altre farine non convenzionali, quali kamut, soia e farro.

Di sicuro una cosa è certa: la maggior parte di noi non ha più il tempo (o la capacità) di farla in casa e quella già pronta ci ha permesso comodità e praticità d'uso, oltre di non dimenticare nel tempo questo prodotto tipico della nostra terra.

Dott.ssa Serena Pironi

Tecnologo Alimentare

Presidente dell'ordine dei tecnologi alimentari di

Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria

serenapironi@pigaservice.it - www.pigaservice.it



 **CONAD**
Villa Verucchio snc



**NUOVA
PESCHERIA**

LUNEDÌ 14.00 - 19.30
DAL MARTEDÌ AL SABATO 7.30 - 19.30
DOMENICA CHIUSO

**APERTI DAL LUNEDÌ AL SABATO
ORARIO CONTINUATO 7.30/20.00**

DOMENICA MATTINA 8.00/12.30 

Supermercato Conad Villa Verucchio
V. Casale 60 - Verucchio (Rn) - Tel. 0541 671165