

## **Piadina romagnola, piada romagnola, pièda romagnola (RA-FC-RN-BO)**

### **Descrizione sintetica del prodotto**

Gli ingredienti fondamentali della "Piadina Romagnola" sono: farina di grano tenero tipo "0", strutto naturale di puro suino non sottoposto a processi di raffinazione, bicarbonato di sodio, sale comune, acqua potabile. Essendo un prodotto comune ad un territorio piuttosto vasto, è chiaro che possono intervenire variabili negli ingredienti utilizzati: latte vaccino in alternativa o assieme all'acqua, olio extravergine di oliva in alternativa allo strutto, lievito chimico in alternativa al Bicarbonato di sodio, zucchero semolato...

### **Territorio interessato alla produzione**

L'area interessata alla produzione è rappresentata da tutti i Comuni delle province di Ravenna, Forlì-Cesena: Rimini, ed alcuni Comuni bolognesi: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano.

### **Come si fa**

Gli ingredienti prescelti vengono impastati tra loro, aggiungendo acqua, quanto serve ad ottenere un impasto piuttosto consistente. In alternativa all'acqua è possibile impiegare latte vaccino o una miscela di entrambi. L'impasto ottenuto viene quindi suddiviso in porzioni del peso variabile tra 100 e 200 grammi, le quali vengono successivamente lavorate. La lavorazione consiste nel distendere le porzioni di pasta fino ad ottenere dei dischi, di diametro e spessore variabili a seconda delle varie ricette presenti all'interno della zona di produzione e comunque inferiore, relativamente allo spessore e a cottura ultimata, a 1 centimetro. Per quanto attiene al diametro, nel rispetto delle tradizioni consolidate nelle diverse zone della Romagna, deve essere compreso tra 15 e 30 centimetri circa. Successivamente i dischi di pasta vengono posti a cuocere su piastre di terracotta refrattaria o piastre di materiale metallico o di pietra refrattaria. La cottura deve avvenire molto rapidamente, in un lasso di tempo compreso tra 2 e 6 minuti e ad una temperatura di almeno 150° C, durante i quali la piadina viene rivoltata una o più volte per una cottura omogenea su entrambe le facce. Nel corso della cottura si formano sulla superficie delle vescicole in modo da ottenere una sorta di "mosaico" chiaro e scuro.

### **Un po' di storia**

La piada è sicuramente un cibo arcaico, come gli altri alimenti ottenuti da cereali macinati, impastati con acqua e cotti senza lievito su lastre di pietra o terracotta, ma, come giustamente fa notare lo storico Piero Meldini, in un articolo pubblicato nella rivista quadrimestrale "*romagna arte e storia*", il suo rapporto con la focaccia eneadica non è più stretto di quello degli altri pani azzimi. Tradizionalmente la piada o piadina era cotta su piastre di materiale refrattario, comunemente designate con i termini "testo", "teggia" o "teglia". L'origine del testo sembra essere antichissima anche se le prime tracce storiche di tale produzione non superano il 1527. A tale anno, infatti, risale il decreto che tutelava i vasai del territorio riminese dall'importazione di vasi prodotti in altri luoghi. Il decreto coinvolgeva tutti i vasai tranne i tegliai di Montefitti, località dell'Appennino romagnolo, già al tempo conosciuta per la ingente produzione di questo strumento di cottura. La produzione dei testi era particolarmente lunga ed iniziava con la preparazione dell'impasto, formato da argilla e sasso marmorizzato di calcite il quale, dopo essere stato polverizzato e setacciato, veniva impastato con un altro "ingrediente".

### **Istruzioni per l'uso**

La piadina viene generalmente consumata accompagnata da salumi, formaggi spalmabili, e perché no, anche marmellate o cioccolato.



## ***Piadina Romagnola fatta a mano***

Gli ingredienti per 5 piadine:

500 gr di **farina di grano tenero TIPO 1**

80 gr di **strutto di Mora di Romagna (Presidio Slow Food)**

2 pizzichi (3 grammi ca.) di **bicarbonato** oppure 10 grammi di **lievito in polvere per torte salate**

10 gr di **Sale Dolce di Cervia**

**Acqua** (quanto basta)

*[...] ma è chiaro a tanti romagnoli, che da sempre amano la piada tradizionale, calda ed espressa, 60 secondi di tempo per essere goduta (e non 60 giorni!), che con tale prodotto viene tradita e sovvertita la principale discriminante della tradizionalità della piada (peraltro diffusamente e ineffabilmente millantata), rappresentata dalla inscindibile e irrinunciabile preparazione manuale, cottura sulla teglia, consumo immediato quando la piada è ancora calda.*

Graziano Pozzetto, *La Piadina Romagnola Tradizionale*

Panozzo Editore, 2005