



Comune di Bellaria Igea Marina

Assessorato Cultura e Turismo
Assessorato Attività Economiche

**LAPIS
UN PO'
MATOT**

Festa della
Piadina
anima e tradizione

13[^] edizione

9.10.11 Settembre 2016
Bellaria Igea Marina
Isola dei Platani

degustazioni enogastronomiche. **piadinerie**
prodotti tipici. artigianato. **musica**. spettacoli



www.promo-d.com

ORGANIZZAZIONE:
Promo D srl
0541.827254 - www.promo-d.com

PER INFORMAZIONI:
Promo D srl 340.8342606
Ufficio Attività Economiche
Comune Bellaria Igea Marina 0541.343742

con la collaborazione di



13[^] edizione

LA PIS
UN PO'
MATOT

Festa della
Piadina
anima e tradizione
9.10.11 Settembre 2016

PROGRAMMA
PIANTINA
LE PIADINERIE
La Piada di Giovanni Pascoli
La Piadina Romagnola IGP

pag. 4, 5, 6 e 7
pag. 8 e 9
pag. 10 e 11
pag. 12 e 13
pag. 14 e 15

Pasta Fresca - Piadina - Cassoni
"La Casalinga"

Prod. Pasta Fresca Tipica
Prod. Piadina e Cassoni e Pasta Fresca con Farine speciali (Integrali - Farro - Kamut)
Piadina e Cassoni pronti Sottovuoto - Prodotti Vegani

SERVIZIO PER ALBERGHI - BAR - RISTORANTI E COMUNITÀ

Bellaria in via Arno, 12 - Tel. e Fax: 0541.344694
www.lacasalingabellaria.it - E-mail: info@lacasalingabellaria.it



Centro studi
Danza e Teatro

www.tilt danza e teatro.it

0541.331696 - 388.6535302
via Urbinati, 17 Igea Marina

Seguici su

America
COUNTRY Traffiti DINER

Tel. 0541 346952
Piazza Matteotti 4 - 47814 Bellaria Centro (RN)



DA METÀ SETTEMBRE
VI ASPETTIAMO
AL ROMAGNA SHOPPING VALLEY
A SAVIGNANO SUL RUBICONE!

SEGUICI SU

LA PIS UN PO' MATOT

Festa della Piadina anima e tradizione 13^a edizione

Dal 9 all'11 settembre 2016 appuntamento che festeggia la tradizione romagnola del cibo e degli antichi sapori: piadinerie, degustazioni, prodotti tipici, artigianato, musica e spettacoli.

Il programma prevede dalle ore 15.00 di venerdì 9 settembre l'apertura del mercatino e dalle 18.00 l'apertura delle piadinerie. Ogni piadineria offre una varietà di ricette per la farcitura della piadina, tradizionale o innovativa. Non solo cibo, il pubblico presente si potrà divertire e passare una serata con eventi e spettacoli d'intrattenimento nel centro cittadino.

Informazioni:

Promo D srl 0541.827254 www.promo-d.com
Ufficio Attività Economiche
Comune Bellaria Igea Marina 0541.343742



PROGRAMMA

Tutti i Giorni

Via Perugia

Venerdì, Sabato e Domenica dalle ore 20.00
MERCATINO DI ARTIGIANATO

Via Pascoli

Venerdì dalle ore 15.00,
Sabato e Domenica dalle ore 10.00
**MERCATINO DI PRODOTTI TIPICI,
ARTIGIANATO**

Via Torre

Venerdì dalle ore 15.00,
Sabato e Domenica dalle ore 10.00
MERCATINO DI ARTIGIANATO

Isola dei Platani

Venerdì dalle ore 15.00,
Sabato e Domenica dalle ore 10.00
MERCATO AGROALIMENTARE
La qualità del nostro territorio.

Torre Saracena (Via Torre)

Venerdì, Sabato e Domenica dalle ore 16.30
**IL MARE RACCONTA: FILI, INTRECCI
E LEGAMI TRA LEGGENDE E STORIE
DI MARINAI**

Mostra e laboratori, rivolti ad adulti e bambini per favorire l'approccio e la conoscenza di semplici tecniche di ricamo e merletto.

L'allestimento della mostra, i contenuti dei laboratori e del corso saranno studiati per valorizzare l'ambiente, esaltando i richiami

alla storicità dell'edificio, alla sua funzione e al suo legame con il territorio.

Installazione di ricami e merletti
a cura di TALEA Officina Tessile

La mostra potrà essere visitata su richiesta anche dal 12 al 16 settembre.

Inoltre sarà aperta nei giorni 17 e 18 settembre dalle ore 16.30 alle 22.30 con l'opportunità di partecipare al laboratorio "Bracciale a macramé", l'antica tecnica di annodatura dei fili che, secondo la leggenda, per secoli i marinai hanno diffuso salpando i mari sulle loro navi.

Per prenotazione e info costi:

337.880702 - 347.4408381

Domenica 18 settembre, alle ore 17.30
concerto del Trio Sunny con musica soul e blues

Isola dei Platani fino a Piazza Matteotti e Via Mar Ionio

Venerdì dalle ore 18.00,
Sabato e Domenica dalle ore 12.00

APERTURA PIADINERIE

Il pubblico e gli appassionati della piadina avranno l'opportunità di cercare e gustare sapori ed abbinamenti nuovi e sempre più originali per questo "pane dei poveri" assurdo oramai e sempre più spesso a vero piatto gourmet.

Venerdì, Sabato e Domenica dalle ore 18.00

APERTURA PERCORSO GASTRONOMICO

Per chi non vuole tuffarsi solo nella farcitura del cuore o in quella più tradizionale, ci sarà la possibilità di acquistare buoni degustazione che permetteranno di assaggiare più gusti in tutte le piadinerie presenti.

WYCON
cosmetics

BELLARIA IGEA MARINA (RN)
Via P. Guidi, 103 - Isola dei Platani

BELLARIA ORO

RITIRO:

Oro • Argento • Diamanti
Orologi • Monete • Gioielli

SERVIZIO:

• Acquisto metalli preziosi
• Disimpegno polizze
• Lingotti e monete da investimento

COMPRO ORO

Massima valutazione e pagamento immediato

Telefono 342.7618601

via Roma 6 - BELLARIA I. M. / bellariaoro@gmail.com

Venerdì 9 Settembre

Via Pascoli, Via Torre e Isola dei Platani
dalle ore 15.00
APERTURA MERCATINI

Torre Saracena (Via Torre)
dalle ore 16.30
**IL MARE RACCONTA: FILI, INTRECCI
E LEGAMI TRA LEGGENDE E STORIE
DI MARINAI**
Installazione di ricami e merletti
a cura di TALEA Officina Tessile

Isola dei Platani fino a Piazza Matteotti
e Via Mar Ionio
dalle ore 18.00
**APERTURA PIADINERIE
E PERCORSO GASTRONOMICO**

Via Perugia
dalle ore 20.00
MERCATINO DI ARTIGIANATO

Piazzetta 'Le Vele'
dalle ore 21.00
TRIO AGRICOLO & NEW DANCE COMPANY
Il trio agricolo è un misto di tradizione ed
attualità. La musica folk-contadina romagnola
reinterpretata con una formazione composta da:
sax, fisarmonica e chitarra. Il trio agricolo
colleziona successi durante le sue esibizioni
rispolverando melodie dimenticate e riproponendo
i brani più amati. Sulla musica del Trio Agricolo
esibizione di alcune coppie di ballerini.

Sabato 10 Settembre

Via Pascoli, Via Torre e Isola dei Platani
dalle ore 10.00
APERTURA MERCATINI

Isola dei Platani fino a Piazza Matteotti
e Via Mar Ionio
dalle ore 12.00
APERTURA PIADINERIE

Torre Saracena (Via Torre)
dalle ore 16.30
**IL MARE RACCONTA: FILI, INTRECCI
E LEGAMI TRA LEGGENDE
E STORIE DI MARINAI**
Installazione di ricami e merletti
a cura di TALEA Officina Tessile

Negli orari di apertura della mostra
**LABORATORIO CREATIVO
PER TUTTI GLI APPASSIONATI
E CURIOSI**

Il tradizionale scaldapiadina decorato con il tipico
ricamo romagnolo.
A cura di TALEA OFFICINA TESSILE
Per prenotazione e info costi:
337.880702 - 347.4408381

Piazza Matteotti
dalle ore 17.00
LABORATORIO di Piadina per bambini
a cura delle "azdore" del Circolo Diportisti.
I bimbi avranno la possibilità di 'mettere le mani
in pasta' per apprendere come nasce la piadina
lavorando direttamente sul posto.

Isola dei Platani fino a Piazza Matteotti
e Via Mar Ionio
dalle ore 18.00
APERTURA PERCORSO GASTRONOMICO

Piazzetta 'Le Vele'
dalle ore 20.00
TAVOLA ROTONDA: LA PIADINA, IERI E OGGI
Saluto dell'Assessore alle Attività Economiche
del Comune di Bellaria Igea Marina,
Dott.ssa Marzia Domeniconi.
Moderatore dell'incontro:
• Edmo Vandì, Giornalista

Via Perugia
dalle ore 20.00
MERCATINO DI ARTIGIANATO

Piazzetta 'Le Vele'
dalle ore 21.00
ROMAGNA RIDE CANTA & BALLA
Spettacolo comico con Sgabanaza,
il cantante Veris Giannetti e la coppia
di ballerini Sauro & Alice

Piazza Matteotti
dalle ore 21.30
RadiogaMMA LIVE
Dj Set, Musica, animazione e
tanti gadget firmati
RadiogaMMA.
Speciale "Musica
romagnola"

Domenica 11 Settembre

Via Pascoli, Via Torre e Isola dei Platani
dalle ore 10.00
APERTURA MERCATINI

Isola dei Platani fino a Piazza Matteotti
e Via Mar Ionio
dalle ore 12.00
APERTURA PIADINERIE

Torre Saracena (Via Torre)
dalle ore 16.30
**IL MARE RACCONTA: FILI, INTRECCI
E LEGAMI TRA LEGGENDE E STORIE
DI MARINAI**
Installazione di ricami e merletti
a cura di TALEA Officina Tessile

Negli orari di apertura della mostra
**LABORATORIO CREATIVO
PER TUTTI GLI APPASSIONATI E CURIOSI**
Il tradizionale scaldapiadina decorato con il tipico
ricamo romagnolo.
A cura di TALEA OFFICINA TESSILE
Per prenotazione e info costi:
337.880702 - 347.4408381

Piazzetta 'Le Vele'
dalle ore 16.30
ESIBIZIONE DI DANZA
A cura di TILT Danza e Teatro

Piazza Matteotti
dalle ore 17.00
LABORATORIO di Piadina per bambini
a cura delle "azdore" del Circolo Diportisti.
I bimbi avranno la possibilità di 'mettere le mani
in pasta' per apprendere come nasce la piadina
lavorando direttamente sul posto.

Isola dei Platani fino a Piazza Matteotti
e Via Mar Ionio
dalle ore 18.00
APERTURA PERCORSO GASTRONOMICO

Isola dei Platani
dalle ore 18.00
STRADA DEGLI ARTISTI
A cura della scuola di musica
Associazione Quattro Quarti
Per tutta l'isola pedonale pittori, artisti, mostre
fotografiche e punti musica con generi differenti
per creare aria di festa.

Via Perugia
dalle ore 20.00
MERCATINO DI ARTIGIANATO

Piazzetta 'Le Vele'
dalle ore 20.30
CON MILLE LIRE AL MESE A NEW ORLEANS
Uno straordinario viaggio fra parole e musica per
raccontare la leggendaria storia dello Swing,
dall'America all'Italia: da Louis Armstrong a
Natalino Otto e Rabagliati, da Frank Sinatra al
Trio Lescano e a De Sica. Un concerto in cui
l'eleganza e la raffinatezza della melodia italiana
dialoga con la freschezza dello Swing americano.
Monia Angeli -voce; Gabriele Zanchini-piano-
forte; Stefano Travaglini-contrabbasso.
A cura della scuola di musica
Associazione Quattro Quarti



CURIOSITÀ! Contrariamente a quello che pensa la stragrande
maggioranza dei Romagnoli che in fatto di cucina sono fierissimi
campanilisti, la piadina non è un cibo unico al mondo. Fa parte, al con-
trario, di una vasta famiglia di schiacciate di cereali macinati, impa-
stati con acqua e cotti senza lievito su lastre di pietra, testi di terracotta
o piastre di metallo. Numerose consorelle della piadina, e in qualche caso
vere e proprie gemelle, sono diffuse sia in area mediterranea (dalla Sar-
degna alla Tunisia, da Israele al Libano, dalla Grecia alla Turchia, ecc. ecc.)
sia altrove, senza distinzione fra culture indoeuropee, semitiche e dell'Africa
nera. In quanto pani azzimi, cioè non lievitati, queste schiacciate rimandano,
come tipologia, a un periodo storico anteriore all'introduzione del lievito, vale a
dire al tardo Neolitico. Furono infatti gli Egizi, com'è noto, a scoprire il lievito di
birra fra il 3000 e il 2500 avanti Cristo e a produrre il primo pane lievitato. Ciò non
significa, beninteso, che la piadina sia di origine neolitica, come riteneva ingenua-
mente Antonio Sassi, che la definì "la prima rozza pietanza dell'uomo".

Tracce di storia della piadina di Piero Meldini
Da: Graziano Pozzetto. La piadina romagnola tradizionale,
Rimini, Panozzo Editore, 2005



PUNTI DEGUSTAZIONE PIADINA

- 1. **PIADA DI ROMAGNA** via P. Guidi (Isola dei Platani)
- 2. **ALBA & RISTORO** via P. Guidi (Isola dei Platani)
- 3. **SALSEDINE street food romagnolo** piazzetta 'Le Vele'
- 4. **I SAPORI DI UNA VOLTA** via P. Guidi (Isola dei Platani)
- 5. **BORGATA VECCHIA** via P. Guidi (Isola dei Platani)
- 6. **CIRCOLO DI PORTISTI** via P. Guidi (Isola dei Platani)
- 7. **SALUMI DI MARE & BOLLICINE** via Mar Ionio
- 8. **CHIOSCO DELLA MADONNINA** piazza Matteotti

ACQUISTO BUONI DEGUSTAZIONE (A e B) Isola dei Platani

- BIRRERIE** Isola dei Platani
- EVENTI & INCONTRI** piazzetta 'Le Vele'
- MUSICA & SPETTACOLI** Isola dei Platani e piazza Matteotti
- LABORATORIO PER BAMBINI** piazza Matteotti
- TORRE SARACENA** Mostra 'Il Mare Racconta'
- MERCATO AGROALIMENTARE** Isola dei Platani
- MERCATINO DI PRODOTTI TIPICI, ARTIGIANATO** via Pascoli
- MERCATINO DI ARTIGIANATO** via Torre e via Perugina

Passando per Isola dei Platani
fino a Piazza Matteotti e Via Mar Ionio
Venerdì dalle ore 18.00, Sabato e Domenica dalle ore 12.00

scopri le **PIADINERIE** !!!

**ACQUISTA I BUONI DEGUSTAZIONE
E ASSAGGIA PIÙ GUSTI POSSIBILI!!!!**

Le casse del Percorso Gastronomico
saranno aperte tutti i giorni dalle ore 18.00

Buoni deGustazione:

EURO 5 :

n. 1 assaggio di Piadina + n. 1 assaggio di Vino/Birra

EURO 10 :

n. 3 assaggi di Piadina + n. 1 assaggio di Vino/Birra

Ecco le Piadinerie che saranno presenti
e i gusti che potrai....deGustare!

- 1. PIADA
DI NAZZARENO E MONICA**
via P. Guidi (Isola dei Platani)
_PIADINA con Verdure a gratin
_PIADINA con Salsiccia, Cipolla e Peperoni
- 2. ALBA & RISTORO**
via P. Guidi (Isola dei Platani)
_ROTOLO Vegano alla Canapa
_PIADINA con Peperoncino, Prosciutto
Cotto, Scamorza, Verdure fantasia
- 3. SALSEDINE**
street food romagnolo
piazzetta 'Le Vele'
_PIADINA E'PORT con Squacquerone,
Sardoni di lampara sotto sale,
Scorza di Lime grattugiata,
Insalata, Grattata di Pepe Nero
_PIADINA LA CAGNOUNA
con Pancetta stesa, Scamorza
fresca, Crema di Funghi,
Salsa Piccante, Radicchio Rosso

- 4. I SAPORI DI UNA VOLTA**
via P. Guidi (Isola dei Platani)
_PIADINA con Prosciutto Cotto
_PIADINA con Squacquerone e Rucola
- 5. BORGATA VECCHIA**
via P. Guidi (Isola dei Platani)
_PIADINA con Porchetta
_PIADINA con Prosciutto Crudo
- 6. CIRCOLO DI PORTISTI**
via P. Guidi (Isola dei Platani)
_PIADINA con Seppia e Piselli
_PIADINA con Fritto misto di Pesce

- 7. SALUMI
DI MARE & BOLLICINE**
via Mar Ionio
_PIADINA con Prosciutto di Tonno
_PIADINA con Speck di Pesce Spada

- 8. CHIOSCO DELLA MADONNINA**
piazza Matteotti
_PIADINA alla Canapa
con Farinata di Ceci, Fiori Eduli,
Radicchio
_PIADINA di Farro Integrale
con Affettato Vegano, Crema di
Melanzane, Scaglie di Mandorle

TROVA I PUNTI DEGUSTAZIONE LUNGO VIA GUIDI (ISOLA DEI PLATANI)!!!!!!



....E POI...

LIBECCIO PESCESOCIALE
Vi aspetta
in via Torre 71B a Bellaria
con cocktail, piadina e DJ Set!
INFO: 339.6526329

I

Il vento come un mostro ebbro mugliare udii notturno.
Errava non veduto tra i monti, e poi s'urtava al casolare
piccolo, ed in un lungo ululo acuto fuggiva ai boschi,
e poi tornava ancora più ebbro, coi suoi gridi aspri di muto.
L'udii tutta la notte, ed all'aurora, non più. Dormii.
Sognai, su la mattina, che la pace scendeva a chi lavora.
Or vedo: scende. Scende: era divina l'anima.
Il cielo tutto a terra cade col bianco polverio della rovina.
Non un'orma. Vanite anche le strade.

La terra è tutto un sol mare e onde bianche, di porche ov'erano le biade.
Resta il mio casolare unico, donde esploro in vano. Non c'è più nessuno.
E solo a me che chiamo, ecco risponde il pigolio d'un passero digiuno.

II

Sul liscio faggio danzi corra voli, Maria, lo staccio! e trpicchi giocondo,
vaporando il suo bianco alito fino, che si depone sul tuo capo biondo.
O lieve staccio, io t'amo. Il tuo destino somiglia al mio:
tener la crusca; il fiore, spargerlo puro per il tuo cammino.
E fai codesto con un tuo rumore lieto, in cadenza:
semplice ma bello per l'orecchio del pio lavoratore.
Ma triste, sotto mezzodi, per quello del viandante,
che rasenta i triti limitari del lungo paesello:
ch'ode un danzar segreto, ode tra i diti di donna sola, in ogni casa,
andare te, casalingo cembalo, che inviti lo sciame errante al tacito alveare.

III

Taci, querulo passero: t'invito. Sempre diventa il tuo gridio più fioco:
taci: or ora imbandisco il mio convito.
Il poco è molto a chi non ha che il poco:
io sull'arola pongo, oltre i sarmenti, i gambi del granoturco, abili al fuoco.
Io li riposi già per ciò. Ma lenti sono alla fiamma:
e i canapugli spargo che la maciulla gramolò tra i denti.
Nulla gettai di quello che non largo mi rese il campo:
la mia man raccoglie anche i fuscilli per il mio letargo.
Serbo per il mio verno anche le foglie aride.
Del granturco, ecco via via mi scaldo ai gambi e dormo sulle spoglie.
Ciò che secca e che cade e che s'oblia, io lo raccolgo: ancora ciò che al cuore si stacca triste
e che poi fa che sia morbido il sonno, il giorno che si muore.

IV

**Il mio povero mucchio arde e già brilla:
pian piano appoggio su due mattoni il nero testo di porosa argilla.
Maria, nel fiore infondi l'acqua e poni il sale; dono di te, Dio;
ma pensa! l'uomo mi vende ciò che tu ci doni.
Tu n'empi i mari, e l'uomo lo dispensa nella bilancia tremula:
le ande tu ne condisci, e manca sulla mensa.
Ma tu, Maria, con le tue mani blande domi la pasta e poi l'allarghi e spiani;**

**ed ecco è liscia come un foglio, e grande come la luna;
e sulle aperte mani tu me l'arrecchi,
e me l'adagi molle sul testo caldo, e quindi t'allontani.
Io, la giro, e le attizzo con le molle il fuoco sotto,
fin che stride invasa dal calor mite, e si rigonfia in bolle:
e l'odore del pane empie la casa.**

V

Chi picchia all'uscio? Tu forse, Aasvero,
che ancora cammini per la terra vana, arida foglia per un cimitero?
Chi picchia all'uscio? ...E fioca una campana suona... Chi suona?
Forse un vecchio prete, restato a guardia della tomba umana?
E' solo; e ancora mezzodi ripete l'Angelus,
ed a rincasare invita, morti, voi, che sottoterra ora mietete.
Socchiudo l'uscio. Antica ombra smarrita, che in cerca erri del corpo;
ultima foglia, che stridi ancora dove fu la vita;
quel vento t'ha portato alla mia soglia, vecchio ramingo,
ultima foglia morta d'albero immenso che non più germoglia?
Ma tu sei vivo: hai fame! E qui ti porta necessità. Sei vivo: soffri!
Vivo sei: piangi! Ed ecco, dunque, apro la porta:
entra fratello, che ancor io ...sì, vivo.

VI

Entra, vegliardo, antico ospite: ed ecco l'azimo antico degli eroi,
che cupi sedeano all'ombra della nave in secco
(si levarono grandi sulle rupi l'aquile;
e nella macchia era tra i rovi un inquieto guaiolar di lupi...):
il pane della povertà, che trovi tu, reduce aratore, esca veloce,
che sol s'intrise all'apparir dei bovi:
il pane dell'umanità, che cuoce in mezzo a tutti, sopra l'ara,
e intorno poi si partisce in forma della croce:
il pane della libertà, che il forno sdegnava venale;
cui partisci, o padre, tu, nelle più soavi ore del giorno:
ognuno in cerchio mangia le sue quadre; più, i più grandi,
e assai forse nessuno; forse n'ebbe più che assai la madre,
cui n'avanza per darne un pò per uno.

VII

Azimo santo e povero dei mesti agricoltori,
il pane del passaggio tu sei, che s'accompagna all'erbe agresti;
il pane, che, verrà tempo e nel raggio del cielo, sulla terra alma,
gli umani lavoreranno nel calendimaggio.
Che porranno quel di sugli altipiani le tende,
e nel comune attendamento l'arte ognun ciberà delle sue mani.
Ecco il gran fuoco, che s'accende al vento di primavera.
ma in disparte, gravi, sulla palma le bianche onde del mento,
parlano i vecchi di non sò che schiavi d'altri e di sè:
ma sembrano parole sepolte, dei lontani avi degli avi.
Guardano poi la prole della prole seder concorde,
e, con le donne loro e i loro figli, in terra sotto il sole,
frangere in pace il pane del lavoro.

La Piadina Romagnola IGP: la ricetta, la storia e le curiosità

(fonte: "il Giornale.it" - Scritto da LorenzoVinci)

«Bella, tonda, compatta, fantastica, religiosa, miracolosa, come una grande ostia da spezzarsi nel rito domestico».

Cit. Marino Moretti

Cos'è la piadina romagnola

Una sfoglia di farina di grano, strutto o olio d'oliva, sale e acqua. Un impasto semplicissimo per un prodotto tipico d'eccezione conosciuto in tutto il mondo: la Piadina Romagnola.

È, per dirla con Giovanni Pascoli, «il pane, anzi il cibo nazionale dei Romagnoli». Si tratta di un cibo semplice che nel corso dei secoli ha identificato e unificato la terra di Romagna sotto un unico emblema passando da simbolo della vita rustica e campagnola, "pane dei poveri", a prodotto di largo consumo.

Tradizionalmente viene cotta su un piatto di terracotta, detto teglia (teggia in romagnolo) anche se oggi si usa più comunemente una lastra di pietra refrattaria chiamata "testo" ("test" in dialetto).

Con il Regolamento n. 1174 del 24 ottobre 2014, pubblicato il 4 novembre 2014 sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea la piadina romagnola / piada romagnola è stata registrata come Indicazione Geografica Protetta (anche nella variante "alla Riminese"). Il marchio IGP è il risultato di oltre dieci anni di battaglie del Consorzio di tutela e promozione della piadina romagnola, fondato da quattordici produttori in rappresentanza di tutto il territorio interessato.

La storia e l'etimologia

Fino a cent'anni fa, la Piadina Romagnola era un sostituto del pane a cui si ricorreva tra un'infornata settimanale del pane e l'altra.

A partire dagli anni Settanta, alle piadine casalinghe si accompagneranno quelle di produzione artigianale.

Il termine "piada" (localmente piê, pièda, pìda, pjida), da cui il diminutivo "piadina", deriva da un termine italiano settentrionale piàdena "vaso", dal latino medievale plàdena o plàtena, da plathana, a sua volta dal greco πλάθανον pláthanon "piatto lungo, teglia".

La parola "piada" è attestata fin dal XVI secolo (Bembo, col significato di "piattello"): si tratta di un grecismo di probabile derivazione bizantina (attraverso l'esarcato), assente nei dialetti greci dell'Italia meridionale, in greco moderno sostituito da πλαστήρι plastíri.

Il territorio di provenienza e le due varianti

Commercializzata fresca, realizzata sul momento, in appositi chioschi anche detti piadinerie diffusi in tutta la Romagna, è possibile trovarla anche confezionata precotta presso la grande distribuzione.

Pur essendo tipica della Romagna, è ormai conosciuta in tutta l'Italia ed all'estero. Nel 2013 ne sono state prodotte 61 mila tonnellate.

Il marchio IGP comprende due varianti di piadina:

- la classica: ha un diametro che varia fra i 15 ed i 25 cm ed è spessa fra i 4 e gli 8 mm.
- la riminese: ha un diametro che va dai 23 ai 30 cm ma è più sottile (arriva al massimo a 3 mm di spessore).

La ricetta tradizionale

Ingredienti

Secondo il Consorzio gli ingredienti di base dell'impasto della piadina romagnola sono:

- Farina di grano tenero
- Acqua q.b.
- Sale q.b.
- Strutto o olio d'oliva o olio evo
- Agenti lievitanti (come il carbonato acido di sodio, difosfato o amido di mais)

Preparazione (per i non-romagnoli)

- Unire tutti gli ingredienti con l'acqua o il latte fino ad ottenere un impasto abbastanza sodo (non lavoratelo eccessivamente perché si potrebbero formare delle bolle durante la cottura), fare riposare per circa un'ora coperto con uno strofinaccio pulito.
- Suddividere l'impasto in pagnottelle che, una volta distese con il mattarello (palo in legno lungo circa un metro e del diametro dai 3 ai 5 cm.), devono formare delle "piade" di circa 25-30 cm. di diametro.
- Lo spessore dipende molto dai gusti e può andare da due fino a cinque-sei millimetri (durante la cottura cresce).
- Ricordarsi di strofinare frequentemente il mattarello con della farina per evitare che l'impasto vi si attacchi.
- La piada deve essere cotta su di una teglia in ghisa o, ancora meglio, in terracotta sotto cui deve ardere un fuoco allegro perché la piadina deve essere cotta in fretta.
- Mano a mano che la cottura procede in superficie si formano delle bolle medio-piccole più cotte che conferiscono l'aspetto caratteristico.
- E' bene "sforacchiare" entrambe le superfici della piadina con una forchetta per migliorare la cottura interna.
- Utilizzate un coltello lungo a lama larga per rigirare in senso orario e rivoltare spesso la piadina.



Occhio alle truffe

- Il Disciplinare vieta, però, l'uso di qualunque tipo di conservante/aroma/additivo.
- Ovviamente, se presente il marchio IGP, la piadina dovrà essere stata prodotta e confezionata nelle sole zone di produzione stabilite dal regolamento.
- Non sempre la Piadina Romagnola IGP è fatta a mano. Essa lo sarà solo se viene indicato "lavorazione a mano tradizionale".

Curiosità: le citazioni letterarie

Tra i primi a citarla anche Virgilio nel VII libro dell'Eneide quando scrive di una exiguam orbem, un disco sottile che una volta abbrustolito, veniva diviso in larghi quadretti.

Tra i cantori della Piadina Romagnola troviamo anche illustri esponenti della letteratura italiana, come Marino Moretti, Aldo Spallicci (col suo nome ha intitolato la rivista di tradizioni romagnole La Piè da lui fondata nel 1920) e soprattutto Giovanni Pascoli, che la definisce il pane nazionale dei Romagnoli.

Le calorie

Per una porzione di piadina romagnola farcita (con il prosciutto cotto) si contano 390 calorie.

Festa della
Piadina
anima e tradizione

13^a edizione

