

Piadina, meglio Romagnola o Riminese?

– Igp (acronimo per Indicazione geografica protetta). Questa è la parola magica che dovrebbe salvare i produttori romagnoli della piadina dall'assalto delle grandi aziende alimentari. Non si dovesse avere la certificazione la piadina romagnola potrebbe fare la fine del limoncello. La piacevole bevanda è una delle tipicità del Sud'Italia. Ma con il boom commerciale arrivato negli ultimi anni, i grandi affari vengono realizzati dalle grandi aziende del Nord'Italia e non solo.

Per arrivare alla certificazione, allo stato, si stanno percorrendo due strade: da una parte camminano l'Associazione produttori piadina della provincia di Rimini della Confartigianato. Nell'altra il Consorzio della piadina romagnola aderente alla Cna.

Le ragioni della Confartigianato: "...si differenzia [la piada del Riminese, ndr] quindi dalle altre produzioni esistenti nella stessa Romagna, e si propone di fare conoscere specificatamente la piada del nostro territorio che comunque, già oggi rappresenta quella più conosciuta ed esportata. La scelta è stata fatta, non per contrasto, ma per riparare ad errore. Dopo aver fatto delle verifiche, abbiamo appurato che l'Igp di una piadina romagnola sarebbe fortemente generica, perché abbraccerebbe un territorio vasto, con differenze forti. Quindi portiamo avanti l'Igp piada di Rimini".

In Cna, invece, argomentano che è meglio che sia la Romagna tutta ad avere l'Igp perché è più facile ottenere la certificazione, sia a Roma, sia a Bruxelles. E all'interno della Romagna si tutelano anche le caratteristiche del prodotto riminese.