

# Piadina, “La pis un pò m’a tot” al suo decennale

di EVA PANISSA

L'ingrediente segreto della piadina? “Assaporiamo” prima di tutto un pizzico di storia. La “Piadina”, piada, pjida o pièda in dialetto romagnolo... e prima? Prima c'era il greco 'platys', il latino 'plattus', cioè: piatto. I romantici non ce ne vorranno se



siamo arrivati fino allo sbarco di Enea sulle coste italiche. Narra la leggenda che gli esuli, per fame, decisero di mangiare le schiacciate di farina e acqua che normalmente servivano da piatto, dopo aver consumato i poveri frutti selvatici sulle quali erano stati posati; proprio come nella profezia del padre Anchise, che predisse che questo evento avrebbe stabilito il momento e il luogo dove edificare la nuova città.

Le rassegne dedicate alla 'pièda' sono ovunque in Romagna. A Bellaria **il tributo all'antico pane inizia domani domani venerdì 6 settembre, e fino a domenica 8 settembre**, “La pis un pò m’a tot – La Piadina, anima e tradizione”, l'imperdibile appuntamento enogastronomico, che quest'anno compie dieci anni, dedicato al “pane di Romagna”, la Piadina, in tutti i suoi più gustosi e particolari abbinamenti. L'appuntamento è nel centro di Bellaria, dove accanto alla piadina, la fiera proporrà prodotti enogastronomici di qualità con tutta l'eccellenza delle produzioni locali di vini ed alimenti, che costituiscono il patrimonio culturale della nostra terra. Un fine settimana all'insegna delle antiche tradizioni, della riscoperta dei sapori e della cultura delle civiltà contadina e marinara che hanno dato origine a Bellaria Igea Marina,

tradizioni che sono oggi ancora vive nelle nostre case e sulle nostre tavole. Con la collaborazione di: 'La Strada dei Vini e dei Sapori' dei Colli di Rimini, ad ogni specialità verrà abbinato un vino ad hoc prodotto nelle nostre colline. Quest'edizione vede la partecipazione di 'Calici Divini', che con i loro sommelier sapranno raccontare la degustazione dei vini in ogni caratteristica e segreto. "La pis un pò m' a tot" è una manifestazione a cura di Associazione Bell'Atavola in collaborazione con Fondazione Verdeblu e Amministrazione Comunale, e rientra nel circuito di Ecofeste dell'Assessorato Ambiente e Riqualificazione Urbana della Regione Emilia Romagna.

Fino all'inizio degli anni 60, prima dell'avvento del turismo di massa, la piada, preparata con acqua, farina (spesso di granoturco), sale e un poco di strutto, era veramente un cibo povero. Non era un sostitutivo del pane, tantomeno uno spuntino, era più un ripiego: preparata in fretta quando il pane scarseggiava e non era tempo di farne di nuovo, aveva il vantaggio di non dover lievitare, nonché poteva essere cotta sull'economico testo e non nel dispendioso forno. Anche l'accompagnamento era misero, erbe selvatiche o verdure, cotte o crude, e, più di rado, formaggio fresco. Alla ricetta base, nel tempo, sono stati aggiunti alcuni ingredienti (variano da luogo a luogo), come bicarbonato, lievito di birra, latte, lardo, miele, per renderla più morbida. Alcuni usano anche il rosso dell'uovo, ma forse vorrebbero tenersi il segreto. Ultima curiosità dalle **esperte di mattarello**, quando soffia il garbino (libeccio), caldo e umido, meglio non tirare la sfoglia e lasciar perdere la piada! Ed eccoci ad oggi. Ne ha fatta davvero tanta di strada questa protagonista della gastronomia romagnola, e ha fatto fortuna chi è riuscito ad esportarla. Purtroppo, però l'aria che si respira in Romagna, non si può portar via in una boccetta.

---

# Cucina Italiana, show cooking con le sfogline romagnole

Sipario sulla tredicesima edizione del Festival della Cucina Italiana nel Parco Terme della Galvanina a Rimini. Venerdì 6 settembre cancelli aperti alle 16,00 (sino alle 24,00, ingresso libero) con le tante proposte enogastronomiche negli oltre 10 mila metri quadrati immersi nel verde. Tra le iniziative della giornata alle 17,30 importante **convegno nazionale** sul 'Pomodoro' che vede confluire studiosi, esperti, ricercatori e cuochi. "Il pomodoro Italiano: fresco, in cucina o conservato, fonte di benessere", questo il titolo, è l'occasione per presentare un progetto nato per valorizzare le proprietà di questo ortaggio sempre più utilizzato quale alimento di prevenzione. Ben otto i relatori presenti a Rimini tra medici, biologi, docenti universitari, produttori e chef.

Nei giorni del Festival alle 17,00 al Quartopiano, **show cooking** e scuola di cucina insieme allo chef **Silver Succi** che racconterà e mostrerà due ricette a sorpresa, insieme alle sfogline romagnole. A seguire, alle 18,00, degustazione guidata di vini insieme ai produttori: venerdì 6 le aziende

San Valentino e Santa Lucia presentano due novità, tra bianchi e rossi del nostro territorio; sabato 7 ci sarà l'azienda marchigiana San Giovanni con le sue produzioni agro biologiche Offida doc di "Pecorino" e "Passerina"; domenica 8 chiusura con le bollicine di Franciacorta di "Antica Fratta", storica azienda di produzione delle bollicine d'élite italiane.

Tra le proposte gastronomiche ricordiamo i **Maestri Carnaioli** con la Chianina del maestro Simone Fracassi, la Mora Romagnola, la carne Scozzese e il percorso di Salumoterapia di Ivan dell'Hosteria a Fontanelle di Roccabianca di Parma. E ancora, il cibo di strada di Streetfood, dalla Sicilia (pani ca' meusa, pane e panelle, arancini, cous cous siciliano, cannoli), Abruzzo (arrosticini di pecora abruzzesi), Marche (olive e fritto ascolano), Toscana (lampredotto, porchetta di Monte san Savino), Lazio (cono di pesce fritto), Puglia (bombette di Alberobello). Per la pizza, tre maestri mondiali con il meglio della scuola napoletana: Carmine Ragno, celebre autore della 'Pizza della nonna' realizzata con lievito madre (il famoso 'criscito'); Umberto Fornito, primo campione mondiale di Pizza Napoletana nel campionato del mondo di pizza nel 2005; Giuseppe Capone altro giovane interprete di successo mondiale della pizza. Insieme a loro, Umbertino Costanzo precoce campione di pizza acrobatica già all'età di 4 anni. Non mancherà il vino insieme a undici cantine del Consorzio dell'Appennino Romagnolo, con il meglio dell'enologia delle colline romagnole, da Imola a Rimini, con la prima volta in degustazione del Giove, il vino che nasce dall'apporto di tutti i consorziati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA