

La piadina ottiene la denominazione IGP

Farina, acqua, sale, strutto e (oppure) olio di oliva ed (eventualmente) lievito. E guai a chi “sgarra” e poi la chiama piadina romagnola. A mettere tutti i puntini sulle “i” è la norma contenuta sulla Gazzetta Ufficiale. Quindi più consacrata di così la notizia non poteva essere. Il 16 gennaio 2013, infatti, è stato pubblicato proprio il Decreto Ministeriale di protezione transitoria della Piadina Romagnola IGP. Significa che a livello nazionale i produttori dovranno rispettare il relativo Disciplinare di produzione. Le materie prime e le modalità di ottenimento, sono state individuate tenendo in debita considerazione i processi produttivi delle diverse realtà che operano sul mercato, dalla piccola rivendita rionale (chioschi inclusi) all’azienda artigiana, con una particolare attenzione alla qualità ed alla freschezza del prodotto, pertanto, non è consentito l’uso di conservanti, aromi ed altri additivi. L’area di produzione coincide con le Province di Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e parte della Provincia di Bologna.

Il disciplinare – si legge ancora nella nota del Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola – tiene conto della tradizione e della storia di questo importante prodotto che si sta sempre più affermando anche fuori dai confini della Romagna, sia nella variante “Piadina Romagnola” di minor diametro e maggiore spessore, sia nella variante “Piadina Romagnola alla Riminese”, di maggior diametro e minor spessore, prevedendo un’etichettatura specifica per la variante riminese e concedendo una ulteriore riconoscibilità alla Piadina Romagnola ottenuta con processi per la maggior parte esclusivamente manuali. La richiesta di registrazione della denominazione è ora al vaglio dei competenti uffici della Commissione Europea, e ci auguriamo che nei prossimi

mesi, al termine dell'iter di valutazione della proposta, questa importante IGP sia registrata e tutelata su tutto il territorio europeo e non solo, al fine di legare la denominazione **Piadina Romagnola**, anche nella sua variante alla Riminese, alla vera ed autentica zona di origine, preservando la tipicità e la qualità di questo importante prodotto radicato nella storia e nella più autentica tradizione romagnola. Soddisfazione per questo importante risultato frutto di anni di lavoro del Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola con il supporto delle Confartigianato e CNA di Rimini e di tutta la Romagna in stretta collaborazione con il Servizio Percorsi Qualità Relazioni Mercato e Integrazione di Filiera della Regione Emilia-Romagna ed il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Doverosi anche i ringraziamenti all'Assessore Regionale all'Agricoltura Tiberio Rabboni e tutto lo staff del Servizio Percorsi Qualità Relazioni Mercato e Integrazione di Filiera della Regione Emilia-Romagna e del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per il fattivo contributo nel raggiungimento di questo importante risultato.