

Flash mob romagnoli, 6000 persone con Miss Piadina e Romagna Mia



La Piadina Romagnola Igp è stata protagonista all'Expo di Milano dove il Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola ospite per una settimana, dal 9 al 14 settembre, nella piazzetta dell'Emilia Romagna, presso il Cardo Nord/Ovest del Padiglione Italia.

Un vero successo, raccontano gli organizzatori. Durante i sei giorni di presenza, nell'ambito del progetto "Saperi e Sapori della via Aemilia" di Unioncamere Emilia-Romagna, sono state oltre 6000 le persone coinvolte. Grande successo di pubblico

hanno riscosso i tre flash mob giornalieri a ritmo di 'Romagnamia', la canzone simbolo del territorio Romagna, suonata sia nella sua versione classica del Maestro Secondo Casadei, sia in una versione più innovativa e rock. Ad invitare il pubblico a partecipare a questi balli collettivi Miss Piadina (una ragazza vestita con un abito a tema piada). I flash mob sono stati realizzati durante tutte le giornate di presenza del Consorzio. Al termine degli spettacoli, Miss Piadina ha distribuito al pubblico simpatiche spillette firmate Piadina Romagnola e shopper personalizzate, contenenti una confezione di Piadina Romagnola IGP.

“Siamo molto contenti del successo dell'evento – spiega Elio Simoni, Presidente del Consorzio – che è andato ben oltre le nostre più rosee aspettative. Non era per nulla scontato attirare l'attenzione delle centinaia di migliaia di persone che in questi giorni stanno visitando Expo. I nostri appuntamenti hanno colto nel segno, ed il pubblico, sia italiano, che straniero, ne ha molto apprezzato la spontaneità e la giovialità”.

Fra i vari ospiti presenti durante gli appuntamenti organizzati dal Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola anche la Vice Presidente della Regione Elisabetta Gualmini ed il Presidente di Unioncamere Emilia-Romagna Maurizio Torreggiani.

**Nel mondo, buyer asiatici a
“tu per tu” con la piadina**



Niente contratti di acquisto, per il momento. Ma la strada sembra tracciata. I buyer asiatici (nella foto con il presidente del Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola Elio Simoni) hanno incontrato i vertici del Consorzio per conoscere da vicino 'il nostro pane'. "Incontro per ora conoscitivo, in vista di future collaborazioni di mercato – spiega Simoni. – Quello che ci ha colpito è stata la loro curiosità verso il prodotto, di cui hanno voluto conoscere i dettagli di tutto il percorso di certificazione Igp, nonché assaggiarlo declinato nei diversi abbinamenti: con lo squacquerone, i salumi piacentini, il prosciutto di parma, il salame felino".

Non sono mancate, raccontano gli organizzatori, le sorprese e gli apprezzamenti per gli "insoliti" abbinamenti con squacquerone e fichi caramellati, e la delizia della piadina assaggiata con la nutella. "Questo incontro è stata l'ulteriore conferma, se ce n'era bisogno, dell'apprezzamento della piadina romagnola nel mondo. La Cina – conclude Simoni – offre orizzonti amplissimi per il nostro prodotto di cui viene apprezzato l'intreccio di cultura, territorio e versatilità. Le basi sono state gettate, nei prossimi mesi vedremo gli sviluppi".

Tra le contestazioni è nato il Consorzio della Piadina Romagnola



PRESENTAZIONE Tutti i diretti interessati alla Chiesa dei Servi di Casa Artusi a Forlimpopoli.

di MILENA ZICCHETTI

Il Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola è ormai una realtà nata, come si vedrà, senza qualche critica. Partiamo dall'inizio. Quali sono gli obiettivi del Consorzio? "Il nostro obiettivo principale – **spiega il presidente Elio Simoni** – sarà quello di valorizzare al massimo la Piadina Romagnola. Il riconoscimento IGP non è altro che un primo traguardo, al

momento tutto Italiano, ma siamo ora in attesa che anche la Comunità Europea si esprima in tal senso. Proprio per questo motivo, abbiamo organizzato un evento a Bruxelles dove parleremo di questo prodotto storico che ci rappresenta e organizzeremo una sorta di degustazione. Il progetto è iniziato una decina di anni fa, ma il lavoro è ancora lungo e pieno di salite che cercheremo di superare”.

Ma vediamo nello specifico **cosa prevede il disciplinare** di produzione della indicazione geografica protetta. E' stato identificato il nome da proteggere: Piadina o Piada Romagnola. La descrizione del prodotto, secondo il quale vengono riconosciute le due tipologie di piadina: una con un diametro minore (15-25 cm) ma più spessa (4-8mm) e l'altra con un diametro maggiore (23-30 cm) e più sottile (fino a 3 mm). In questo ultimo caso è obbligatorio aggiungere sulla confezione l'indicazione “alla Riminese” al fine di fornire maggiore chiarezza al consumatore. Gli ingredienti: farina di grano tenero, acqua quanto basta per ottenere un impasto omogeneo, sale pari o inferiore a 25 grammi, strutto e/o olio di oliva fino a 250 grammi (è consentita l'eventuale aggiunta di agenti lievitanti ma non di conservanti, aromi o altri additivi). La descrizione del metodo di ottenimento: la preparazione dell'impasto, la porzionatura in pani o palline, la laminatura che può essere manuale con l'uso del matterello oppure meccanica attraverso la laminatrice, la cottura che varia dai 200 ai 250°C con un massimo di 4 minuti e il raffreddamento. Nel caso in cui almeno tre di queste fasi siano effettuate manualmente e in assenza di confezionamento chiuso, potrà essere affiancata al Logo la dicitura “lavorazione manuale tradizionale”. Altra condizione fondamentale, la definizione della Zona di Produzione e quindi le province di Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e i Comuni della provincia di Bologna a sud del corso storico del fiume Sillaro (l'imolese). Si sottolinea altresì che tutte le fasi di produzione, incluso il confezionamento, devono essere eseguite nella zona indicata.

E' proprio sul disciplinare che sono arrivate **diverse contestazioni** e, a tal proposito, sono stati tirati in causa anche Slow Food Emilia Romagna e la Confesercenti: entrambi assolutamente in disaccordo sul riconoscimento di marchio Igp per la piadina industriale. Questi si sono infatti già opposti a quanto previsto nel disciplinare, inviando una nota alla Comunità Europea spiegando che "la vera Piadina Romagnola è quella preparata dai chioschi, fresca, manualmente e non si può paragonare in nessuna maniera a quella prodotta industrialmente e conservata nei sacchetti di plastica per la vendita nei supermercati".

La risposta, da parte di Simoni, è stata piuttosto secca. "E' stato tenuto conto di queste problematiche, ma dobbiamo riconoscere che la produzione dei chioschi è limitata ad una determinata zona e non possiamo permettere che questo prodotto sia a disposizione delle sole persone che vivono in Romagna. Se così fosse, il turista che viene da noi e si innamora della Piadina Romagnola, dovrebbe attendere di ritornare in vacanza per poterla rimangiare. Affidare la produzione, secondo il disciplinare, anche ad aziende più strutturate, ci permette invece di fare entrare questo prodotto anche nella grande distribuzione, raggiungendo il resto d'Italia o del mondo. Per premiare la produzione artigianale, è stata data la possibilità di inserire una dicitura al logo in cui si fa cenno alla lavorazione manuale tradizionale". Ma è proprio questa ultima affermazione a risultare "beffarda" nei confronti di chi sta portando avanti una tradizione che esiste da sempre.

Presso la suggestiva Chiesa dei Servi di Casa Artusi a Forlimpopoli, il 22 marzo scorso, è andato così in scena il primo atto ufficiale del Consorzio dopo il riconoscimento dell'IGP (Indicazione Geografica Protetta). Al momento inaugurale **erano presenti** Tiberio Rabboni, Assessore dell'Agricoltura dell'Emilia-Romagna, Elio Simoni e Paolo Migani, Presidente e Direttore del Consorzio e gli Assessori

all'Agricoltura delle quattro province coinvolte: Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e Bologna per quei comuni che fanno parte della Romagna.

Quattordici le aziende artigianali o semi-industriali del Consorzio che ad oggi rappresentano l'intero territorio e che possono fregiarsi del marchio IGP: Adp (Riccione), Alimenta Produzioni (Riccione), Compagnia della Piada (San Giovanni in Marignano – Rn), Piadina Le Vele (Bellaria Igea Marina), Riviera Piada (Rimini), Piada d'Oro (Saludecio – Rn), Acquamarina (Coriano – Rn), Alla Casalinga (Roncadello Forlì), Come una volta (Forlì), Gitoma (Bagnacavallo – Ra), Deco Industrie (Bagnacavallo), Gastone (Ravenna), Graziano Piadina Romagnola (Massa Lombarda), Negroni (Castel Guelfo – Bo).

Un numero questo **destinato a crescere**, dal momento che sono in corso di valutazione nuove adesioni da parte di piccole e medie aziende del settore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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.