

La Piadina Romagnola

Ambasciatrice Silvia Lanconelli autrice del blog [Moglie da una vita](#) per [Il Calendario del Cibo a cura dell'AIFB Associazione Italiana Food Blogger](#)

Una sfoglia di farina, acqua, strutto e sale: è il cibo da strada riconosciuto in tutto il mondo. È il simbolo della Romagna. È bandiera di appartenenza. Si parla di Piada fin dal lontano 1371. Secondo il Cardinale Angelico, fra i tributi che Modigliana doveva pagare alla Camera Apostolica, c'erano "2 piade", di cui fissa per la prima volta la ricetta, nello stesso anno. Si legge infatti nella Descriptio Romandiolae:

"Si fa con farina di grano intrisa d'acqua e condita con sale. Si può impastare anche con il latte e condire con un po' di strutto".

Cibo povero, diffuso fra i meno abbienti, la Piada viene cantata da Giovanni Pascoli, diventa lirica e acquista dignità.

Scrivendo Pascoli su una nota del poemetto a lei dedicata e pubblicata su Vita Internazionale, nel 1900: "Piada, pida, pida, pié, si chiama dai romagnoli la spianata di grano o di granoturco o mista, che è il cibo della povera gente; e si intride senza lievito; e si cuoce in una teglia di argilla, che si chiama testo, sopra il focolare, che si chiama arola".

La Piadina ritorna in varie opere del Pascoli citata come "pane di Enea" e "pane rude di Roma", legando così la sua origine alla mensa latina.

Etimologia del nome

Le ipotesi legate all'etimologia del nome sono molteplici: Piada

deriva forse dal latino medioevale e volgare pladna o plathana, a sua volta risalente al greco plathánon, l'asse su cui veniva impastato e steso il pane?

Oppure dal greco plakòus, focaccia, o, ancora, dal medioevale piàdena che indicava una bassa ciotola larga e piatta, o da piê, piês, rassodarsi?

Se, come pare, "Piadina" sia il nome originario e "Piada" la sua contrazione, allora la piadina sarebbe stato il piatto su cui venivano servite le pietanze, trasformatesi oggi nel ripieno.

La piadina oggi

Dopo oltre dieci anni di battaglie, la Piadina/Piada romagnola, con il Regolamento 1174 del 24 ottobre 2014, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, ha ottenuto l'IGP, vale a dire l'Indicazione Geografica Protetta.

Il marchio IGP comprende due varianti di Piadina:

la classica, con un diametro che varia fra i 15 ed i 25 cm ed è spessa fra i 4 e gli 8 mm e la riminese, con diametro che va dai 23 ai 30 cm ma più sottile (fino a 3 mm di spessore).

Veniamo dunque alla ricetta della tradizione:

- Farina di grano tenero
- Acqua q.b.
- Sale q.b. (pari o inferiore a 25 g per kg di farina)
- Strutto oppure olio d'oliva oppure olio extra vergine d'oliva, o combinati (ma non superiore a 250 g per kg di farina)

- Agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato o amido di mais

Impastare la farina con acqua e sale, unire la parte grassa, lavorare velocemente, porzionare in palline da 100/150 g, lasciar riposare un'ora sotto canovaccio umido e infine cuocere su testo, teglia, graticola rovente.

Fin qui, il disciplinare.

Ma non scherziamo!

(mi spoglio di libri e ricerche e divento la romagnola verace che sono)

La Piadina è famiglia, cucina, abitudini e traccia. È la preparazione che, nelle case contadine, si faceva fra un pane e l'altro, è la luna che guardavano cuocere i bambini sul testo o sulla stufa e le stelle non stavano a guardare: eccola diventare piatto a recar formaggio e salame e verdure dell'orto.

Ora, se venite in Romagna e volete dire di aver mangiato la vera Piadina, avete l'obbligo morale di assaggiarle tutte, dalla collina al mare, perché la piada traccia il confine familiare e territoriale negli ingredienti e nello spessore.

Altro che IGP.

Partiamo dal confine con l'Emilia.

Imola

Guerriero Cavallari, grandioso cuoco e ricercatore romagnolo, a un corso da sfoglino, ci passò la ricetta della Piada imolese:

1 kg di farina, 3 uova, 200 g di strutto, sale, 1 bustina di lievito per dolci, latte qb (io inorridisco e la boccio, ma la ricetta è la ricetta).



Scendendo sulla via Emilia arriviamo nel Faentino e, sulla collina, troviamo una Piada piccola e soffice, alta un centimetro abbondante. Farina debole, strutto, latte, lievito, sale, bicarbonato. Fognano: baracchina Lo Scoiattolo, altre in città non vi consiglio, se non la mia.



A **Forlì** i chioschi cominciano ad avere le tradizionali righe colorate e la Piada si assottiglia leggermente, e nell'impasto oltre al latte e al lievito, si aggiunge il miele.

Ravenna, aristocratica e divisa fra città e spiagge, vede la Piadina fare la sua bella figura nelle osterie come la famosa Ca' de Vèn e nei chioschi, (baracchine) anche questi a righe verticali; lo spessore ancora discreto, nell'impasto strutto e bicarbonato, sale di Cervia, niente latte e lievito per torte salate. (menzione speciale per la Piadineria Mamma Carla sulla strada provinciale 51, a Castiglione di Ravenna)



È a **Cesena** che il disco comincia ad allargarsi e a farsi luna, è a Cesena la Piada migliore da gustare con salsiccia e cipolla, non troppo grossa da "fé e gósh", non troppo sottile che non assorba il sugo: perfetta. La ricetta dice solo farina, strutto, acqua e sale, bicarbonato.

(la Piadina della Nadia, Cannuceto di Cesenatico)



Ma eccoci alla Piada per eccellenza, a quella che il turista della riviera pensa con un sospiro, un bacio, un

morso, un sorso.

Rimini e Riccione.

Questa è la Piada da spiaggia, si porta nel cartoccio, si consuma in strada, in costume; una sfoglia di farina, acqua, strutto, sale, tirata tonda e liscia in uno spessore che non superi i tre mm e dal diametro che arriva ai 30 cm.

(Rimini, dalla Lella via Covignano, Piada, ma ancor meglio cassone)

(Riccione, da Romano, viale Gramsci 69, Piada al prosciutto assolutamente)

Solo **Misano** vanta nelle baracchine la variante rettangolare e solo in un chiosco lungomare; molto simile alla riccionese, viene tirata in strisce lunghe e servite ripiegate a quadrato.

(Il capriccio di gola, lungomare centro Misano)

Il ripieno?

Rigoroso: squacquerone e rucola

Tradizionale: prosciutto crudo

Estivo: bianchetti (omini nudi) e rucola

Salutista: spinaci, erbe, crescione



E questo mi porta alla variante chiusa della Piadina, il cassone o crescione, che altro non è che una Piada tirata poco di più, chiusa a mezzaluna e sigillato con i rebbi della forchetta. Farcito di erbe è il massimo, ma troverete le varianti salsiccia e stracchino, salsiccia e patate, mozzarella e pomodoro, zucca e salsiccia.

Chi frequenta la Romagna e le baracchine conosce anche le varianti dolci e oramai irrinunciabili: Piada e Nutella (bleah), Piada mascarpone e cioccolato, banana e cioccolato spalmabile (taccio).

La cottura?

Per ogni versione: testo, teggia, teglia di Montetiffi, lastra di ferro, padella antiaderente. L'importante è che sia rovente per cuocere la sottilissima, che va adagiata e subito girata; meno caldo per la più grossa, alla quale occorre più tempo per cuocere, un lato alla volta.

LA MIA RICETTA (PIADA RICCIONESE):

500 g di farina tipo 1

100 g di strutto

2 cucchiaini di sale di Cervia

175 g di acqua calda

Impastare farina e strutto, aggiungere acqua calda e sale, amalgamare fino ad ottenere un panetto compatto che metterete in un sacchetto per alimenti, nella parte bassa del frigorifero, fino al giorno successivo.

Prendere quindi il panetto, riportarlo a temperatura ambiente, dividerlo in 4 parti, farne palline e stendere ogni pallina con il matterello fino ad ottenere un disco alto circa 3 mm.

Cuocere su teglia rovente prima da un lato, poi dall'altro; servire immediatamente.

E se preparate la Piada con la pasta madre non sentitevi eretici, sappiate che nelle case di un tempo, come scriveva Giovanni Manzoni, si preparava la piada così: Tirare la sfoglia già lievitata non soda e un po' grossa, dopo aver fatto l'impasto con acqua, farina, alcuni cucchiaini di grasso ed aver aggiunto il lievito di pane e sale. Tagliare la sfoglia ottenuta in tanti cerchi di centimetri quindici di diametro, friggere in molto grasso oppure ungerli da ambo le parti e metterli a cuocere sulla graticola o sul testo.

La piadina nelle canzoni:

[Elio e il Valzer Transgenico](#)

[Betobahia - Magna la Piadna](#)

[Rosy Velasco - La piadina](#)

[Samuele Bersani - Freak](#)

La piadina nella poesia

Aldo Spallicci la onora non solo con la poesia in dialetto che riporto, ma fonda, nel 1920, una rivista di cultura divulgativa chiamata "la Pié", che è a tutt'oggi la più antica rivista romagnola.

LA PIE

(Canta 'd trincera)

- « Csa j ét, e' mi Angiulìn,

Csa j ét in da gulpe? » -

- « La j è pr' e' sultadìn

L'è roba da magne! »-

Oh Dio la pie!

Udor da cà

Che riva iquà

E e' sent chi ch' magna

Eria 'd Rumagna,

Oh Dio la pie!

- « Chi manda ste tvajol

Ste bel tvajOl 'd bughe? » -

- « A che purett de' fiol

La mama tuva 'd te » -

Oh Dio la pie! ecc. ecc.

- « Chissà quel ch'la dirà

Parchè ch' la s' feza bon! » -

- « T' la megna in divuzion » -

Oh Dio la pie! ecc. ecc.

- « Spartegna la gulpe

Ch' a i vlen pinser in dù » -

- « E al bocch a gli à magne

E j occ j à un po pianzu » -

Oh Dio la pie! ecc. ecc.

Aldo Spallicci

Fonti:

Taccuini storici

Cucinario di una vecchia famiglia nobiliare di G. Manzoni

FondazionePascoli.it



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Cucina Italiana

Il mio palato per i suggerimenti

Partecipano come contributors:

[Valentina De Felice, La Piadina](#)

[Lucia Melchiorre, La Piadina](#)

[Tiziana Bontempi, La Piadina Romagnola](#)

[Claudia Martinelli, La Piadina Romagnola con esubero](#)

[Sonia Nieri, Piadina sfogliata con pasta madre](#)

[Francesca Antonucci, Piadina, verdure grigliate, mozzarella e cotto: la ricetta sana](#)

[Qui](#) puoi consultare tutto il Calendario del Cibo