

Farro, latte vaccino, miele, olio di semi: nuovi ingredienti per la piadina romagnola

Il Disciplinare fa un ulteriore passo in avanti sulla base delle indicazioni del Consorzio di promozione



04 Febbraio 2023 Farina, acqua, sale, strutto o olio d'oliva: sono i quattro semplici ingredienti che impastati a dovere danno vita alla Piadina Romagnola. Prodotto simbolo della Romagna, nove anni fa (4 novembre 2014) ha ottenuto dalla Commissione Europea la certificazione IGP (Indicazione Geografica Protetta), con lo scopo di valorizzare il prodotto e tutelarne dai rischi di contraffazione in varie parti del mondo.

In sostanza da quel momento in poi la "Piadina Romagnola/Piada Romagnola" era solo quella prodotta nel suo luogo di origine, ovvero la Romagna, nel rispetto del Disciplinare europeo. A condurre questa battaglia il Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola in un percorso che aveva visto la Romagna fare sistema a tutela del suo "cibo di strada".

Ora il Disciplinare fa un ulteriore passo in avanti. Recependo proposte, indicazioni e richieste arrivate da più parti nel territorio, si apre alla possibilità di alcune varianti divenute parte integrante nella produzione della Piadina Romagnola. Prima di tutto sul fronte delle farine con la possibilità anche dell'utilizzo di farine di farro. Inoltre riconosce materie opzionali come latte vaccino, miele di fiori, e l'olio di semi di girasole purché utilizzato insieme e in quantità inferiore all'olio extravergine d'oliva.

Dunque, nuove possibilità, come evidenzia il "nuovo" Disciplinare. "Numerosi produttori integrano gli ingredienti di base per realizzare prodotti più personalizzati, sulla scia di quanto accadeva quando la produzione era casalinga o micro-artigianale, e ogni famiglia ritoccava in modo più o meno evidente la ricetta di base, oggi riportata nel disciplinare. Tra questi ingredienti il latte e il miele sono quelli più utilizzati, e sono anche richiamati più spesso della documentazione storica. Questa modifica potrà permettere a più produttori, in gran parte – ma non solo – piccolissime imprese, di partecipare alla produzione Igp Piadina Romagnola, utilizzando le ricette da essi adottate da molto tempo a questa parte e uniformandole al disciplinare e al sistema di controllo della Igp".

In sostanza, la Piadina Romagnola Igp si fa inclusiva come la sua terra, da sempre dedita all'ospitalità e all'incontro. E proprio nel segno della convivialità è il progetto triennale di promozione 'Piadina Romagnola & Friends' che prevede azioni per 1,8 milioni di euro sul mercato italiano e tedesco. Gli interventi previsti sono un insieme sinergico di attività in più direzioni: comunicazione digitale (social e influencer marketing), televisione, attività di PR, il Piadina Romagnola & Friend Tour, le instore. Tante azioni pensate per mettere in evidenza il valore della produzione certificata dell'Unione Europea focalizzandosi certamente sugli aspetti qualitativi ma anche su quelli sociali ed economici in grado di rappresentare un esempio da seguire per altri paesi europei. L'esecuzione del progetto è affidata alle agenzie RP Circuiti Multimedia e Secnewgate Italia.

Hanno detto in conferenza stampa

Alfio Biagini, Presidente Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola: "Il nuovo Disciplinare europeo Igp si apre ad alcune materie opzionali come latte vaccino, miele di fiori, e l'olio di semi di girasole (purché utilizzato insieme e in quantità inferiore all'olio extravergine d'oliva). Queste novità sono da tempo adottate da numerosi chioschi, e il riconoscimento da parte del Disciplinare IGP deve essere visto come un ulteriore di arricchimento per Piadina Romagnola: riflettono la sua capacità nel sapere guardare al territorio, la sua apertura come nello stile di noi Romagnoli, da sempre terra di convivialità e incontri. La Piadina Romagnola Igp è infatti un prodotto inclusivo, come la sua terra, da sempre luogo di ospitalità".

Alessio Mammi, Assessore Agricoltura Regione Emilia-Romagna: "La Piadina Romagnola è buona, versatile, facile da utilizzare nelle nostre cucine, e trasmette tutto l'immaginario della Romagna e dell'estate. Dalla nascita del Consorzio nel 2014, il volume produttivo è triplicato, arrivando a 21,8 milioni di kg prodotti, con un incremento annuale medio del 22%, e un potenziale di crescita ancora più ampio anche per l'approvazione della modifica del Disciplinare di produzione. È un prodotto che ha successo anche all'estero proprio per la sua grande versatilità. L'offerta che viene dalle aziende produttrici, attente all'Horeca nazionale e ai mercati stranieri, ben si sposa con l'attività dei chioschi sul territorio, che conferiscono valore e rappresentatività al prodotto piadina. L'Indicazione Geografica dal canto suo è garanzia di autenticità, di tutela e trasparenza verso i cittadini: il prodotto IGP che gira l'Italia e il mondo, con quella indicazione mette in evidenza la certezza che è stato prodotto in Romagna, nella sua terra d'origine. Questo è il valore dell'indicazione geografica, che costituisce un potenziale di promozione unico. La Piadina sarà a New York, alla fiera del cibo il prossimo mese di giugno con la Regione Emilia-Romagna e altre DOP e IGP: siamo certi che anche in quel contesto sarà un successo.

Produzione Igp in cifre

La produzione di Piadina Romagnola certificata Igp lo scorso anno è stata di 23.756 tonnellate per un valore alla produzione che ha sfiorato i 34 milioni di euro. Interessante è il trend di crescita della produzione Igp, che in nove anni ha registrato un incremento del +251% pari a quasi 17mila tonnellate in più: è passata dalle 6.768 tonn del 2014, all'atto dell'adozione della certificazione, alle 23.756 tonn dello scorso anno.

Il Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola

Nato alla fine del 2011 dalla fusione delle precedenti associazioni promotrici del riconoscimento come IGP, è sostenuto da un gruppo di produttori artigiani in rappresentanza di tutta la zona di lavorazione consentita dal Disciplinare, da Rimini a parte della Provincia di Bologna (9 comuni sul tracciato del

fiume Sillaro), passando per Forlì, Cesena e Ravenna.

Il Consorzio sin dalla sua nascita ha avuto l'obiettivo di promuovere una serie di iniziative tese alla valorizzazione della Piadina Romagnola, a partire dal riconoscimento IGP, percorso sostenuto in tutte le sue fasi insieme al Ministro delle Politiche Agricole, dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna e le associazioni di categoria.

Oltre alla valorizzazione, il Consorzio si è impegnato in azioni di tutela contro il tentativo di contraffazioni in varie parti del mondo, stoppando tentativi di imitazioni in Canada e Regno Unito.

Attualmente fanno parte del Consorzio 12 associati: Adp Food L'Angolo della Piada (Riccione); Alimenta Produzioni (Riccione); Deco Industrie (Bagnacavallo); Gastone (Ravenna); Gelosi Giorgia (Cervia); Gitoma (Bagnacavallo); Global Food (Misano); Morato Pane – Artigianpiada (Coriano); Negroni Umberto (Castel Guelfo - Bologna); Pagliacci Marilena (Cervia); Riccione Piadina (Riccione); Riviera Piada (Rimini).

Gli ingredienti

Quattro sono gli ingredienti base della Piadina riconosciuti dal Disciplinare Igp: Farina di grano o di farro; Acqua (quanto basta per ottenere un impasto omogeneo); Sale (pari o inferiore a 25 grammi); Grassi (strutto, e/o olio di oliva e/o olio di oliva extravergine fino a 250 grammi).

Il “nuovo” Disciplinare contempla anche materie prime opzionali come latte vaccino (quantità pari o inferiore a 300 ml), miele di fiori (massimo 20 g), e l'olio di semi di girasole purché utilizzato insieme e in quantità inferiore all'olio extravergine d'oliva.

Dopo l'impasto e la porzionatura in pani o palline, il passo successivo è la laminatura attraverso matterello manuale oppure laminatrice meccanica. Infine, la cottura su un piano cottura che varia da 150 a 300°C con un massimo di 4 minuti. Per potersi fregiare dell'IGP la Piadina deve essere confezionata nelle sole zone di produzione stabilite.

Il Disciplinare presenta la Piadina Romagnola al consumo in due tipologie: Piadina Romagnola IGP con un diametro minore (15-25 cm) ma più spessa (4-8 mm), e Piadina Romagnola IGP alla Riminese con un diametro maggiore (23-30 cm) e più sottile (fino a 3 mm).

Nel caso di adozione di un processo produttivo che comprenda la realizzazione manuale di porzionatura e cottura, e in assenza di confezionamento chiuso, potrà essere utilizzata la dicitura “lavorazione manuale tradizionale”. □