

## **‘PiadinaDays’ 11-12 settembre**

### **La Romagna della buona tavola rende omaggio alla sua regina**

**Un intero fine settimana, sabato 11 e domenica 12 settembre, dedicato alla piadina, alla sua tradizione ed origine e ai suoi “matrimoni di sapore” con i tanti prodotti tipici del territorio romagnolo, dal pesce azzurro allo Squacquerone, passando per il Prosciutto di Mora Romagnola – Nei 27 comuni della provincia di Forlì-Cesena aderenti all’iniziativa, laboratori per imparare a fare la piadina, degustazioni di tutte le sue varianti, gare tra piadinare, spettacoli e intrattenimento – Sul sito [www.piadinadays.it](http://www.piadinadays.it) il calendario di tutti gli eventi e gli speciali pacchetti soggiorno per trascorrere un weekend tra i sapori più autentici della Romagna – L’iniziativa fa parte del calendario del “Wine Food Festival 2010”, l’evento enogastronomico regionale**

Un intero weekend dedicato alla vera piadina romagnola; due giorni in cui si potrà gustare la “piada” nelle sue mille varianti, in cui si potrà imparare la vera ricetta del “pane dei romagnoli” direttamente da esperte *arzdore* e sfogline e apprendere storia, tradizione e aneddoti della piadina da storici dell’alimentazione e giornalisti enogastronomi. Il tutto andando alla scoperta di alcuni dei luoghi più belli e ricchi di tradizioni della Romagna, da Longiano a Cesenatico, da Bagno di Romagna a Bertinoro, tra spettacoli, animazione e tanti originali eventi.

E’ il “Piadinadays”, sabato 11 e domenica 12 settembre, iniziativa promossa dalla Provincia di Forlì-Cesena in collaborazione con la Strada dei Vini e dei Sapori dei colli di Forlì-Cesena e APT Servizi Emilia Romagna e con il patrocinio della Regione Emilia Romagna (per informazioni e programma [www.piadinadays.it](http://www.piadinadays.it)). La manifestazione è uno degli eventi di apertura del “Wine Food Festival 2010”, il cartellone regionale di appuntamenti enogastronomici promosso, per il secondo anno, dagli Assessorati regionali al Turismo e all’Agricoltura ([www.winefoodfestival.com](http://www.winefoodfestival.com)).

Sono 27 i comuni della Provincia nei quali si terrà il “PiadinaDays”, con i loro chioschi, ristoranti, alberghi, stabilimenti balneari, agriturismi e aziende vinicole, che per due giorni saranno invasi dal profumo di piadine appena sfornate e farcite con i gustosi prodotti tipici della Romagna, dal pesce azzurro di Cesenatico ai tipici formaggi a pasta morbida della Romagna, Squacquerone e Raviggiole, passando per il Formaggio di Fossa di Sogliano, i salumi di Mora Romagnola, i fichi caramellati e il Savor, e tanto altro ancora, il tutto accompagnato dal perfetto abbinamento al Sangiovese di Romagna DOC.

Oltre a poter degustare la piadina nelle sue numerose varianti, nonché assaporare anche i suoi “parenti” più stretti, dalle “cantarelle” (preparazione tipica romagnola fra le più semplici e povere, a base di acqua e farina) alla piadina dolce e fritta, passando per i tortelli alla lastra, i cassoni/crescioni e il “bartolaccio”, adulti e bambini

si potranno cimentare nella realizzazione pratica della piadina, dall'impasto alla cottura, sotto la guida esperta di vere sfogline. E ancora: visite ad aziende agroalimentari, momenti di spettacolo ed intrattenimento, merende, incontri letterari sulla piadina ed iniziative curiose. Come la piadina da Guinness dei Primati che si realizzerà sabato 11 a Bertinoro (ore 21.30 Piazza della Libertà), una piadina di 4 metri di diametro, ottenuta impastando 100 kg. di farina e 25 kg. di strutto e cotta alla presenza di un notaio del Guinness World Record che avvalorerà il primato.

A Santa Sofia, domenica 12 settembre, dalla Galleria Vero Stoppioni partirà una lettura itinerante di un testo comico-giallo in cinque tappe lungo il Parco fluviale del Bidente, con degustazione-aperitivo, ad ogni tappa, di prodotti locali a chilometro zero, piadina e tortelli alla lastra, e finale del libro "svelato" nei ristoranti aderenti all'iniziativa. Tra gli altri appuntamenti, a Sogliano sul Rubicone, sempre domenica, verranno offerte piadine cotte direttamente sulle originali teglie di Montetiffi, le teglie in terracotta realizzate ancora oggi artigianalmente e che conferiscono alla piadina un sapore ed un aroma unici, mentre ad Alfero si terrà il "Mattarello d'oro", che vedrà impegnate le donne del paese nella realizzazione della migliore piadina.

Per l'occasione gli operatori turistici della Provincia di Forlì-Cesena hanno messo a punto speciali pacchetti soggiorno (consultabili su [www.piadinadays.it](http://www.piadinadays.it)), che offrono l'opportunità di godersi il weekend di "PiadinaDays" andando allo stesso tempo alla scoperta dei tanti volti dell'offerta turistica della Romagna, dal benessere termale alla cultura, dalla vacanza attiva all'enogastronomia

## **La piadina, una storia secolare**

Farina, acqua, un pizzico di bicarbonato (o dose), sale, strutto o un goccio di latte. Dietro a questi pochi e semplici ingredienti si cela una delle protagoniste indiscusse delle tavole di Romagna. La piadina, la cui origine si fa risalire ai Romani (sicuramente era già diffusa come "pane povero" agli inizi del millennio) e che ha avuto tra i suoi cantori illustri esponenti della letteratura italiana, come Marino Moretti, Aldo Spallicci e Giovanni Pascoli, passa attraverso le mode e le tendenze gastronomiche del momento rimanendo sempre attuale grazie all'inventiva e alla creatività delle "piadaiole" nostrane, che la farciscono nei modi più originali. Gustoso "scrigno" per affettati, salumi, ma anche per la golosa Nutella o per Squaquerone e fichi caramellati, la "pié" -ma anche "pjida", "pieda" o "pji" nelle variazioni del dialetto romagnolo- rappresenta l'ideale filo conduttore di ogni viaggio gastronomico in terra di Romagna. Nei chioschi dall'aspetto allegro, quelle inconfondibili "casette" a righe bianche e rosse (ma anche verdi o blu), che ricordano nella foggia le cabine da spiaggia di una volta, il popolo dei vacanzieri fa tappa per gustarsela appena cotta, dopo una giornata in spiaggia o una nottata in discoteca. Grazie al suo prezzo contenuto e alla varietà di abbinamenti, la "piada" rappresenta un vero e proprio fenomeno di costume, che cattura giovani e anziani, amanti della buona tavola e seguaci delle diete. Ma si tratta anche di un importante realtà economica, se si considera che il giro d'affari, per gli oltre 2.000 chioschi della riviera romagnola, è stimato in oltre 160 milioni di euro. La piada è inoltre "regina" anche nelle tavole dei ristoranti, sposandosi con i piatti di carne e di pesce tipici della tradizione gastronomica. "Parente" stretto della "pié" è il crescione, una piadina ripiegata su sé stessa e farcita. Nella ricetta originaria era ripieno di verdure (di solito erbe di campo saltate in padella con aglio e olio), oppure di zucca, patate e formaggi e, come la piadina, veniva cotto su un "testo" di materiale refrattario, attualmente rimpiazzato da moderne piastre per cottura. Per i "puristi", a Ville di Montetiffi, nel cesenate, sopravvive ancora l'antichissima tradizione della fabbricazione delle teglie in argilla per la cottura della piadina, di cui si ha notizia a partire dal secolo XVI, mentre a Gambettola è possibile acquistare un vero e proprio kit per piadina da appendere in cucina, con tanto di teglia, scopino di saggina per pulirla e ricettario.

### **La ricetta della piadina**

Impastare gr. 500 di farina con gr. 200 di strutto, sale, un pizzico di bicarbonato di sodio e l'acqua necessaria per ottenere un impasto consistente. Dividere l'impasto in pezzi grandi come un pugno. Con il matterello ricavare cerchi di 15-20 cm. di diametro e di 1/2 cm. di spessore. La piadina si cuoce sul "testo" di terracotta o su una piastra di ferro rovente, ma all'occorrenza si può utilizzare anche una padella in Teflon. Bisogna girarla spesso e "punzecchiare" la superficie con le punte di una forchetta, per evitare che si formino bolle d'aria. Si mangia calda, farcita di prosciutto, formaggio, erbe cotte, insalata.