

## La Piadina Igp è solo quella tradizionale di Romagna

A conferma di quanto preannunciato dai giudici del Tar Lazio nella sentenza pubblicata qualche giorno prima, l'Unione europea ha riconosciuto l'Igp esclusivamente alla Piadina Romagnola tradizionalmente realizzata nel territorio più orientale dell'Emilia Romagna.

La «Piadina Romagnola» o la «Piada Romagnola» alla Riminese sono tipiche della Romagna storica, zona che comprende i territori delle province di Rimini, Forlì, Cesena e Ravenna, e diversi comuni della provincia di Bologna: Borgo Tassignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola e Mordano.

La risalente produzione della Piada, che deve il proprio nome al termine romagnolo «piè», ne ha fatto un alimento spesso utilizzato come sostituto del pane, tanto da essere definito dal Poeta Giovanni Pascoli «il pane nazionale dei Romagnoli».

Si tratta di un alimento che, seppur realizzato con ingredienti semplici, presenta tutti i caratteri propri di una indicazione geografica protetta: il legame con il territorio di origine, la reputazione che unisce la piadina alla Romagna e la lavorazione, che avviene secondo i metodi tipici conosciuti e tramandati in quella zona.

La procedura di registrazione prevede che la domanda, una volta pervenuta alla Commissione, venga esaminata a livello europeo. Se la Commissione ritiene che siano soddisfatte le condizioni del Regolamento dell'Unione europea che disciplina le denominazioni di origine, pubblica sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il documento unico e il riferimento della pubblicazione del disciplinare: il 21 maggio 2014, sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione, serie C 153/9, è stata data notizia dell'accoglimento, da parte della Commissione, della domanda di registrazione.

In particolare, il documento riporta la descrizione della Piadina quale prodotto della panetteria ottenuto dalla lavorazione e cottura su piastre di un impasto a base di farina, grassi, sale e alcuni ingredienti opzionali, dalla forma rotonda, irregolare, di dimensioni che possono variare nella versione Riminese, solitamente più sottile ed estesa rispetto a quella Romagnola, dal colore bianco-avorio con macchie ambrate.

Nella zona geografica delimitata dovranno avvenire le fasi che comprendono la preparazione dell'impasto, la porzionatura, la laminazione, la cottura ed il raffreddamento. Ogni confezione di «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» IGP dovrà riportare, utilizzando caratteri di stampa chiari e leggibili, indelebili e nettamente distinguibili, il logo dell'Unione europea, la denominazione accompagnata dalla dicitura «Indicazione geografica protetta» o IGP e il logo, specificando, inoltre, se si tratta di piadina Romagnola alla Riminese.

La stagione estiva è imminente e la Piadina è pronta a presentarsi in una veste nuova agli eventi, alle manifestazioni e alle gare gastronomiche, con un riconoscimento in più, ma con il sapore di

