

Cresce la piadina romagnola Igp Prodotte oltre 20mila tonnellate

Il presidente del Consorzio, Alfio Biagini: «La certificazione garanzia di qualità del prodotto»

FORLÌ

La piadina romagnola certificata Igp (indicazione geografica protetta) batte il suo record nell'anno del lockdown. Lo conferma il bilancio dello scorso anno del Consorzio di promozione e tutela della piadina romagnola, ente impegnato in prima linea nella tutela e contro i tentativi di contraffazione. Con 22.030 tonnellate di produzione nel 2020, la

piadina a indicazione geografica protetta ha infatti raggiunto il suo massimo storico, superando per la prima volta il muro delle 20mila tonnellate. Sono numeri che corrispondono al +23,3% rispetto all'anno precedente, in cui la produzione aveva raggiunto le 17.860 tonnellate. La certificazione inoltre si è affermata come valore aggiunto del prodotto, tanto che l'87% della produzione generale di piadina avviene sotto i crismi dell'Igp. In sostanza sulle 25.276 tonnellate di piadina prodotta complessivi, oltre 22mila sono certificati.

«Si tratta di un grande risultato apprezzato dai consumatori che

hanno visto nell'Igp una garanzia di qualità del prodotto – spiega Alfio Biagini, presidente del consorzio di produzione della piadina romagnola –. La certificazione Igp infatti stabilisce che la piadina Romagnola deve rispettare il disciplinare di produzione e avvenire secondo i quattro ingredienti cardine della tradizione: farina, acqua, sale, olio o strutto. Un apposito organo di controllo ne certifica il pieno rispetto».

In sei anni, ovvero dall'entrata in vigore della certificazione nel 2014, la piadina romagnola Igp è cresciuta del +225%. Numeri a parte, Alfio Biagini sottolinea come il prodotto sia testimone del

successo del territorio romagnolo, di cui la piadina è simbolo. «È la dimostrazione di come un prodotto realizzato con quattro semplici ingredienti, un tempo pane povero dell'entroterra – spiega Biagini – ha saputo elevarsi a emblema di una terra laboriosa che sa valorizzare la sua storia e la sua tradizione. La forza della Romagna è questa».

Per potersi fregiare dell'Indicazione geografica protetta, la piadina deve essere confezionata nelle sole zone di produzione stabilite dal disciplinare, ovvero in Romagna. Sono due le "varianti" di piadina riconosciute: quella "riminese", che presenta un diametro maggiore (23-30 cm) e che è più sottile (fino a 3 mm) e quella dell'entroterra, che ha invece un diametro minore (15-25 cm), ma un maggiore spessore (4-8 mm).

