

La Piadina Romagnola celebra 10 anni di IGP: Un Decennio di Tradizione e Qualità Certificata

21 Ottobre 2024, Rimini – Il 24 ottobre la Piadina Romagnola celebra un importante traguardo: il decimo anniversario dell'ottenimento del marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta). Una certificazione che dall'ottobre 2014 tutela la qualità e l'autenticità di uno dei prodotti simbolo della tradizione gastronomica italiana, garantendo che la **Piadina Romagnola** sia prodotta esclusivamente in Emilia-Romagna, seguendo regole precise stabilite nel disciplinare di produzione.

La ricetta tradizionale prevede infatti solo 4 ingredienti: farina di grano, acqua, sale, e grassi, che possono variare dallo strutto all'olio d'oliva, in base alla tradizione locale. L'uso di conservanti o additivi è rigorosamente vietato. Sotto la tutela e il controllo dell'IGP, il processo produttivo deve rispettare i metodi artigianali e tradizionali, garantendo l'inconfondibile spessore della piadina che varia dai 3 mm della versione sottile riminese agli 8 mm di quella più spessa della zona di Cesena.

L'Indicazione Geografica Protetta valorizza, inoltre, il legame con il territorio: solo le piadine prodotte nelle province di Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e parte di Bologna possono fregiarsi del marchio IGP.

Grazie a queste regole, il marchio IGP ha contribuito a proteggere la **Piadina Romagnola** dalle imitazioni, permettendo ai produttori locali di continuare a tramandare la loro arte e a offrire ai consumatori un prodotto genuino, legato profondamente alla terra di Romagna. *"La Piadina Romagnola IGP è molto più di un prodotto alimentare, è un vero e proprio simbolo della nostra terra e della nostra tradizione,"* afferma **Alfio Biagini**, Presidente del Consorzio di Tutela e Promozione della Piadina Romagnola IGP. *"In questi dieci anni, grazie alla protezione dell'IGP, siamo riusciti a tutelare le radici artigianali del prodotto, garantendo ai consumatori la massima qualità e autenticità."*

Dal 2014 ad oggi, la produzione di Piadina Romagnola IGP ha registrato un costante aumento, sia in termini di volumi, con un +280% in dieci anni, che di riconoscimenti. La Piadina Romagnola IGP è stata infatti riconosciuta e protetta in una decina Stati extra UE grazie al lavoro di tutela che il Consorzio ha introdotto.

Grazie all'IGP, i produttori locali hanno potuto valorizzare la tradizione e sostenere l'economia del territorio, mantenendo l'uso di ingredienti di qualità e metodi di produzione tradizionali. Inoltre, la piadina grazie alla sua versatilità e al suo gusto

inconfondibile è diventata “regina” non soltanto nello street food e nella tavola romagnola, ma anche nei ristoranti e nelle cucine di tutto il mondo.

L'IGP rappresenta una garanzia per il consumatore, che sa di acquistare un prodotto legato al territorio e realizzato secondo rigorosi standard di qualità. Nel corso di questi dieci anni, il marchio ha permesso di difendere la Piadina Romagnola dalle imitazioni e di valorizzarne la produzione autentica.

"Siamo entusiasti di essere arrivati a celebrare questo decimo anniversario. Il nostro obiettivo per il futuro continuerà ad essere la promozione e protezione della Piadina Romagnola IGP, espandendo ulteriormente la sua presenza nei mercati internazionali, senza mai perdere di vista le sue radici e la sua tradizione," conclude **Alfio Biagini**.

La Piadina Romagnola, definita “il pane della Romagna”, è un alimento che racconta una storia di semplicità e sapori autentici che con l'ottenimento dell'IGP ha consolidato la sua identità come prodotto tradizionale di eccellenza.

Per informazioni:

SECNewgate Italia - Giorgia Rizzi +39 3400010762 – giorgia.rizzi@secnewgate.it

Notizie sul Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola

Il Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola IGP è stato costituito per promuovere e valorizzare la Piadina Romagnola o Piada Romagnola, e la variante di Piadina o Piada Romagnola alla Riminese, oltre a far applicare il disciplinare, testo di riferimento per la produzione della Piadina che rispetta la ricetta tradizionale. L'impegno del Consorzio ha portato all'ottenimento del riconoscimento della denominazione di Indicazione Geografica Protetta (IGP) il 24 ottobre 2014. Attualmente il Consorzio conta 12 realtà di diversa grandezza fra aziende artigianali, industriali e chioschi appartenenti alle zone della Romagna. Per queste aziende il Consorzio svolge il ruolo di mediatore e di rappresentanza.

*Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA).
Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.*