

La Piadina è già sulla lastra per l'Ipg

SFONDA NEL BOLOGNESE L'Ue registra la domanda: si può chiamare anche "piada"

La piadina romagnola è già sulla lastra in attesa dell'Ipg. Ora manca solo l'ultima tappa alla "Piadina Romagnola" o "Piada Romagnola" - come l'italianizzò Giovanni Pascoli che tesse l'elogio della Piadina in un suo famoso poemetto - per conquistare il riconoscimento europeo di indicazione geografica protetta (Igp) contro imitazioni e falsi in Europa. Il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali comunica che è stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea la domanda di registrazione dell'Indicazione Geografica Protetta "Piadina Romagnola / Piada Romagnola". Da questo momento la procedura comunitaria prevede tre mesi di tempo per permettere agli altri Stati Membri di presentare eventuali domande di opposizione. Trascorso questo periodo, la Piadina Romagnola IGP sarà ufficialmente iscritta nel registro europeo delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. La denominazione "Piadina Romagnola / Piada Romagnola" identifica il prodotto della panetteria ottenuto dalla lavorazione e successiva cottura su piastre di un impasto a base di farina, grassi, sale e al-



Piadina sulla lastra Tra sei mesi si concluderà l'Iter per Igp



cuni ingredienti opzionali. Al momento dell'immissione al consumo si presenta a forma di disco, di color bianco-avorio con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità sui due lati, con sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato. La zona di lavorazione e confe-

zionamento comprende il territorio della Romagna storica e più precisamente l'intero territorio delle Province di Rimini, Forlì Cesena e Ravenna e di alcuni Comuni della Provincia di Bologna (Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano).

