



Primo chiosco di Piadina Romagnola ad avere ottenuto la certificazione IGP: “Piadina del Mare” di Milano Marittima

Milano Marittima – **Storico riconoscimento per un chiosco della Romagna.** La “**Piadina del Mare**” di **Milena Pagliacci** è il primo in Romagna a potersi fregiare della **Piadina Romagnola IGP** (Indicazione Geografica Protetta). La certificazione arrivata da Bioagricert, l’ente certificatore incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole, attesta che la Piadina Romagnola prodotta sul posto dal chiosco è conforme al Disciplinare approvato in sede di Unione Europea. In altre parole secondo i dettami del patrimonio della Romagna, ovvero i quattro ingredienti base della Piadina Romagnola: Farina di grano tenero; Acqua (quanto basta per ottenere un impasto omogeneo); Sale (pari o inferiore a 25 grammi); Grassi (strutto, e/o olio di oliva e/o olio di oliva extravergine fino a 250 grammi).

Il percorso di certificazione iniziato a giugno, è stato conseguito grazie alla collaborazione del **Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola** e delle associazioni di categoria da sempre al fianco dell’IGP della Piadina Romagnola (**Confartigianato e Cna ravennati**).

Un risultato di grande prestigio per la Piadina Romagnola che proprio in questi giorni festeggia il **primo anno di ottenimento dell’IGP** conseguito il 4 novembre 2014 dalla Direzione Generale Agricoltura della Commissione Europea, l’organo preposto alla registrazione delle Denominazioni di Origine. Un’attestazione arrivata dopo una decina d’anni di lunghe battaglie, che ha posto fine ai numerosissimi **tentativi di contraffazione e imitazione** in ambito nazionale e soprattutto internazionale.

A consegnare l’attestato di certificazione IGP alla titolare del chiosco è stato Federico Di Biase Presidente di Bioagricert, alla presenza del sindaco e dell’assessore di Cervia, Luca Coffari e Rossella Fabbri, del Presidente e del direttore del Consorzio, Elio Simoni e Paolo Migani, e dei rappresentanti delle associazioni di categoria, Jimmi Valentini di Cna e Stefano Venturi di Confartigianato.

Per l’anno in corso si prevede una **produzione di Piadina Romagnola certificata IGP pari a 10.500 tonnellate, +25% rispetto al 2014**, per un fatturato alla produzione di oltre 30 milioni di euro. Numeri decisamente in crescita se si pensa che nel biennio 2013/2014 aveva raggiunto complessivamente 11.300 tonnellate. In Romagna la produzione di Piadina Romagnola è di oltre 38.000 tonnellate (IGP e non), dunque ad oggi **una piadina su 4 è certificata IGP**.

Milano Marittima, ottobre 2015

*Ufficio Stampa PrimaPagina Cesena
Maurizio Magni - Filippo Fabbri
Tel. 0547.26664 / 3471567681*