

■ CONSORZIO PIADINA ROMAGNOLA / Tutela e promuove lo street food simbolo della Romagna: in Italia se ne producono 35 mila tonnellate, un terzo è Igp

La piadina conquista l'Igp europeo e viaggia in Usa

Il disciplinare tutela dalle contraffazioni in Italia e all'estero e ne permette l'esportazione dalla Romagna in tutto il mondo

Ci hanno provato dalla Cina, dall'Australia, dal Sud America, più di recente da Germania, Austria, Svizzera e Spagna. Sono alcuni casi di una lunga lista di tentativi di contraffazione della piadina romagnola in giro per il mondo. Prodotto simbolo della Romagna è l'emblema di come quattro semplici ingredienti (farina, acqua, sale, strutto o olio d'oliva), impastati e cotti a dovere, diano vita a una "sfoglia" capace di unire "culturalmente" due estremi come Giovanni Pascoli e Samuele Bersani.

La piadina romagnola è un "cibo di strada" che grazie al suo prezzo contenuto e alla varietà di abbinamenti, rappresenta un fenomeno di costume che cattura gli amanti della buona tavola. Ne sa qualcosa il principale motore di ricerca al mondo, Google, che ha certificato la piadina romagnola prodotto più ricercato in Italia. In estate è stata elevata a cibo di strada per eccellenza, preferito dall'81% degli interpellati secondo una recente indagine. Dal novembre 2014 questa

prelibatezza ha una marcia in più: la certificazione Igp (Indicazione Geografica Protetta) dalla Commissione Europea. D'ora in poi si chiama Piadina Romagnola/Piada Romagnola, anche nella variante alla Riminese, solo quella prodotta e confezionata esclusivamente nel suo luogo di origine, la Romagna. Solo coloro che la producono secondo il disciplinare approvato possono commercializzare la Piadina Romagnola Igp. Nessun altro può farlo. Merito del Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola che insieme ad altre istituzioni e associazioni si è fatto promotore di questo traguardo.

"L'Igp è la vittoria di tutta la Romagna: della sua storia, delle sue tradizioni, dei suoi prodotti tipici - afferma il Presidente del Consorzio Elio Simoni -. Oggi chi vuole degustare la piadina romagnola lo può fare con una tutela in più. La vera Piadina Romagnola Igp è contraddistinta dal simbolo dell'Unione Europea e dal proprio speciale contrassegno, e i consumatori sono certi

di acquistare un prodotto controllato, garantito e di qualità". I numeri del successo del prodotto parlano di 35 mila tonnellate di piadina prodotte in Italia, un terzo delle quali (10.500 tonnellate) prodotte in Romagna con certificazione Igp (dati 2015). Una certificazione sempre più ricercata, cresciuta del 25% rispetto all'anno precedente, quando in regime di riconoscimento transitorio contava 6.700 tonnellate di prodotto.

La sfida del Consorzio è duplice: tutelare la piadina romagnola dalle contraffazioni e promuovere il prodotto all'estero.

"La contraffazione, la falsificazione e l'imitazione dei prodotti alimentari made in Italy nel mondo ha superato il fatturato di 60 miliardi di euro nel 2014 - spiega il direttore del Consorzio Paolo Migani -. E in questi numeri purtroppo c'è anche la piadina romagnola. Il Consorzio controlla continuamente i marchi che contengono le denominazioni piadina e piadina romagnola. Tutelarla sui mercati inter-

nazionali è sempre vitale ma anche sempre più difficile e complesso".

Non a caso, collegato all'azione di controllo, c'è quella della promozione, soprattutto all'estero. Primo passo i canali satellitari, dove sarà portata avanti un'attività di informazione e promozione. "Abbiamo previsto di diffondere la Piadina Romagnola Igp in Germania, mercato importante per noi - prosegue il presidente Simoni -. Lo stesso faremo negli Stati Uniti, impegnati nella settimana della cucina italiana a New York. Dopo la Germania, gli Usa sono il Paese più interessante, mercato nel quale già alcuni produttori esportano". La piadina romagnola dunque prende il volo verso lidi mondiali, come aveva sognato Samuele Bersani nella sua celebre canzone. D'altronde perché stupirsi. Anche Samantha Cristoforetti non ha potuto farne a meno quando era in orbita nello spazio. Ci sarà pure una ragione se per guardare la Terra da lontano l'ha voluta con sé!



Preparazione della piadina secondo disciplinare



Street food a base di piadina romagnola e salumi

