

Piadina

Tipica della Romagna va gustata calda, ancora soffice
E si abbina benissimo sia con il dolce sia con il salato

di **Paolo Zappitelli**

Inutile storcere il naso: per fare una piadina come «Romagna» comanda bisogna usare lo strutto. Cioè il grasso preso da diverse parti del maiale, fatto bollire per asciugarlo dall'acqua, e che regala agli impasti morbidezza e spessore. Solo così, lasciate da parte le fobie delle diete e lo stress da aumento del colesterolo, potremo gustare una delle preparazioni più antiche e più eclettiche dell'Italia.

La piadina o «piada» come viene chiamata, è tipica di una

manciata di Paesi tra Ravenna, Rimini, Cesena, Forlì e alcuni comuni bolognesi. Antichissima alternativa al pane, o alle focacce, la ricetta per prepararla di casa Artusi – a Forlimpopoli, città in cui nacque il nostro più celebre gastronomo e scrittore di cucina – prevede per cinque piedine 500 grammi di farina 0, 70 grammi di strutto, due pizzichi di bicarbonato oppure 10 grammi di lievito in polvere per torte salate, e 8 grammi di sale dolce di Cervia, un sale la cui raccolta era stata parzialmente abbandonata e che ora è invece nuovamente in produzione grazie al lavoro di alcune cooperative. In alternativa all'acqua in alcune zone si usa del latte vaccino oppure una miscela di entrambi. Brevissima deve essere la cottura, tra 2 e al massimo 6 minuti, durante i quali la pia-

dina deve essere rivoltata una o più volte per una cottura omogenea su entrambe le facce. Il risultato è un disco di impasto soffice e pronto ad abbinarsi ad altrettanti ingredienti tipici dell'Emilia Romagna, il formaggio squacquerone, la rucola, o rughetta, il prosciutto di Parma. «Matrimoni» sperimentati nel corso dei secoli ai quali negli ultimi anni si è aggiunta la marmellata o la cioccolata. L'importante è che venga mangiata appena cotta e ancora calda per godere di tutti i profumi e i sapori dell'abbinamento con il formaggio e

il prosciutto leggermente sciolti dal calore. Ma per fare una buona «piada», come insegnano in Romagna, non basta avere gli ingredienti adatti, non basta saper impastare a regola d'arte, occorre anche cucinarla sulla piastra giusta, il «testo» romagnolo. Quello tradizionale è costruito con un «impasto» – tanto per rimanere in tema – di argille, una di colore rosso, l'altra grigia. Ma oggi si usano anche teglie in pietra refrattaria o di metallo.

Chi vuole imparare a cucinarla come la facevano un tempo le nonne può iscriversi per un corso di lezioni proprio a Casa Artusi, la fondazione che dal 2007 gestisce la scuola di cucina a Forlimpopoli e con la quale collaborano cuochi famosi. Informazioni su www.casartusi.it, telefono 0543/743138; 349/8401818.

INFO

La scuola

A «casa Artusi» a Forlimpopoli cuochi famosi insegnano come preparare la piadina romagnola seguendo la ricetta originale

Lo strutto

È l'ingrediente

fondamentale per

darle il sapore giusto

Il segreto della cottura

Va cucinata

sul «testo» romagnolo

antiaderente



