

Piadina Romagnola: ricetta e appunti

Da Valerio di Ravenna – Romagna

Qui di seguito la ricetta come da tradizione di famiglia e di seguito, per i più curiosi, un po' di storia della nostra piadina, un prodotto IGP.

LA RICETTA (nella versione della mia famiglia)

INGREDIENTI IN SINTESI:

un chilogrammo di farina tipo 00

200 grammi di strutto

0,4 litri di acqua

10 grammi di sale

un cucchiaino raso di bicarbonato

Ingredienti IN DETTAGLIO:

un chilogrammo di farina tipo 00: con queste dosi mia mamma realizzava una decina di piadine un po' grosse con cui cenavamo bene in cinque;

200 grammi di strutto: la dose di strutto può variare in più o in meno in base ai gusti personali dei commensali;

Qualcuno utilizza l'olio, ma il gusto cambia e a mio parere in peggio.

circa 0,4 litri di acqua: la dose è approssimativa; va dosata dall'azdora in base alla propria sensibilità rispetto alla consistenza dell'impasto;

l'acqua va leggermente intiepidita per meglio sciogliere lo strutto;

circa 10 grammi di sale: la dose dipende da gusti personali;

un cucchiaino raso di bicarbonato.

PREPARAZIONE:

Mettere farina, strutto, sale e bicarbonato in una ciotola sufficientemente capiente per permettere una agevole mescolatura:

oggi anziché mescolare a mano qualcuno utilizza un robot;

aggiungere un po' alla volta l'acqua mescolando fino a quando si ottiene una massa elastica non più appiccicosa;

dopo aver lasciato riposare l'impasto una mezz'ora o più sotto un panno asciutto, staccare circa un decimo dell'impasto e schiacciarlo col matterello fino ad ottenere un disco della dimensione approssimativa di un piatto o poco più;

per ottenere un disco perfetto, qualche perfezionista, o meglio poco abile col matterello, realizza una spianata e poi rifila servendosi di un piatto rovesciato; in questo caso la parte in eccedenza si rimescola all'impasto non ancora utilizzato;

#### COTTURA:

La cottura tradizionale avviene su di una apposita teglia in terracotta chiamata testo;

il testo deve essere ben caldo per ottenere una cottura rapida ed uniforme;

la temperatura della teglia va adeguata via via in base al risultato della cottura;

oggi per praticità si preferisce utilizzare una piastra di acciaio sufficientemente ampia, ma va bene anche una padella dal fondo antiaderente e rigorosamente piatto, con fondo spesso così che il calore della fiamma sia ben distribuito;

per i puristi che ne sono sprovvisti, la teglia tradizionale detta testo viene ancora prodotta e commercializzata, ma da un unico piccolo artigiano.

posizionare uno dei dischi realizzati con l'impasto sulla teglia o piastra di cottura, che ripeto deve essere ben calda affinché il disco si stacchi in breve tempo dalla teglia, ma non rovente per non bruciare la piadina in superficie senza cucinare l'interno;

bucherellare la piadina con una forchetta e, non appena il disco si stacca dalla teglia fare ruotare frequentemente la piadina fino alla giusta cottura della prima faccia del disco;

girare la piadina con una palettina piatta e ripetere l'operazione fino a cottura adeguata anche della seconda faccia del disco;

se si è alle prime armi conviene girare più volte la piadina per meglio controllare il procedere della cottura.

Mangiatela ancora ben calda con affettati e squacquerone, formaggio fresco tipico della Romagna molto adatto per essere spalmato sulla piadina magari con aggiunta di rucola;

BUON APPETITO E DI SEGUITO QUALCHE CURIOSITÀ

Piadina Romagnola IGP: disciplinare e note personali

Disciplinare IGP

La Piadina Romagnola ha ottenuto il riconoscimento di prodotto ad indicazione Geografica Protetta (IGP) NEL 2013.

Di conseguenza è consentito denominare una piadina come Romagnola solo se prodotta in Romagna nelle province di Rimini, Ravenna, Forlì-Cesena e Bologna fino a Imola.

rispettando il disciplinare che, a dire il vero, è piuttosto elastico a proposito di alcuni ingredienti, dosi e dimensioni a causa delle varianti locali e che ha richiesto ben 11 anni di discussione per raggiungere un compromesso.

Gli ingredienti obbligatori: farina di grano tenero, acqua, sale (pari o inferiore a 25 grammi ogni kg di farina), strutto e/o olio extravergine d'oliva, purché non si superino i 250 grammi ogni kg di farina.

Sono facoltativi gli agenti lievitanti : carbonato acido di sodio, difosfato disodico e amido di mais o frumento, in una quantità non superiore ai 20 grammi al kg.

Aggiunte di ingredienti locali o personali, quali latte o miele o l'utilizzo di farine diverse come farro o integrali sfuggono al marchio IGP.

Sullo spessore e la dimensione del disco vi sono due tipologie prevalenti: sottile e più larga nel Riminese e più spessa e di dimensione più ridotta nel Cesenate e nella collina.

annotazioni personali:

a casa Artusi, la struttura polifunzionale realizzata a Forlimpopoli per celebrare in modo permanente l'opera di Pellegrino artusi, si suggerisce l'utilizzo dello strutto di mora Romagnola e del sale dolce di Cervia.

Mia nonna e mia mamma utilizzavano lo strutto prodotto in campagna dalla macellazione del maiale e realizzavano piadine piuttosto grosse, tanto che io amavo tagliarle in orizzontale e farcirle coi salumi di produzione casalinga e con lo squacquerone prodotto da mia zia.

Lo squacquerone di Romagna è infatti un altro prodotto DOP della nostra zona, quindi può essere prodotto solo nella zona designata e nel rispetto del relativo disciplinare.

L'impasto di un chilogrammo di farina veniva diviso in dieci palline che venivano stese col matterello.

mia mamma realizzava un cratere con la farina sul piano di lavoro ed inseriva all'interno gli ingredienti, ma è roba da casalinghe di una volta;

La cottura avveniva rigidamente utilizzando la classica teglia in argilla cotta, detta testo, prodotta ancora oggi nella zona di Montetiffi, piccolo borgo sulle colline Romagnole.

La teglia va ben scaldata con un certo anticipo perché la cottura deve essere abbastanza veloce ed uniforme, il che si può ottenere al meglio appunto utilizzando la teglia suddetta.

Un accorgimento ulteriore in cottura è l'utilizzo di una forchetta per creare dei fori sulla superficie della piada e per spostarla di continuo sulla pietra di cottura.

Oggi le piadine vengono cucinate principalmente su spesse piastre di acciaio.

Giovanni Pascoli ha cantato le lodi della piada (termine che adottò italianizzando il termine dialettale romagnolo "piè". ) definendola "il pane nazionale dei Romagnoli".

In conclusione a mio avviso la piadina per essere gustata nella sua versione migliore va consumata ancora bollente presso uno dei tanti chioschi disseminati in tutta la Romagna.

In estrema alternativa si trovano in commercio piadine industriali che si fregiano legalmente del marchio IGP e che a mio avviso di rado hanno un gusto accettabilmente simile ai prodotti artigianali.