

Come sarebbe il mondo senza piadina romagnola?

scritto da Redazione | 03/08/2016



La piadina è il più classico dei cibi romagnoli, antico e di veloce preparazione che si accompagna a quanto, di ricco e di povero, produce questa terra. Ma qual è la sua storia?



Ad est di Bologna, andando verso il Mar Adriatico, si allungano due bellissime strade antiche: la **via Emilia** e la **via San Vitale**. Verso Rimini e Verso Ravenna, dai colli al mare, si apre la **Romagna**.

Quando a Roma le pecore pascolavano sulle rovine dell'antico impero romano, Bizantini e Longobardi (VI secolo-VIII secolo dC) - i grandi potenti di allora - si contendevano queste terre strategiche. Le guerre le facevano i potenti, i poveri cercavano i modi della sopravvivenza. I contadini, sfruttando un costume delle genti di montagna, si abituarono a fare la **piadina**.

Dal termine greco-bizantino *plathana* poi *pladana*, i contadini chiamarono "**piadina**" un **pane azimo cotto sul testo scaldato sulle braci**. Questo è il più classico dei cibi romagnoli, veloce e antichissimo che si accompagna a tutto ciò che di ricco o povero produce questa terra.

Di seguito proponiamo la ricetta della piadina come pubblicata nel sito [Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola Igp](#)

Ricetta della Piadina romagnola IGP

Ingredienti per 4 persone

- 600 grammi di farina di grano;
- circa 300 grammi di strutto oppure un bicchiere di olio di oliva;
- sale q.b.

Ingredienti

Impastiamo la **farina** e lo **strutto** (o un bicchiere di olio di oliva) con sale e acqua tiepida fino a ricavare un composto tenace e ben amalgamato. Oggi si aggiunge alla farina un cucchiaino di bicarbonato per rendere la piadina più morbida alla cottura.

Dopo aver ben lavorato la pasta, si possono ricavare 4 o 5 prese di pasta da stendere in forma rotonda dello spessore di mezzo centimetro.

Intanto avremo scaldato **testo di pietra** o la padella e, quando saranno ben caldi, appoggeremo la piadina rigirandola più volte affinché si cuocia uniformemente. Ogni tanto, è bene **utilizzare la forchetta per forare la superficie**. La piadina è fatta.

Buon vino rosso e tutto ciò che di meglio offre la Romagna. Ottime le verdure di campo sbollentate e condite con sale, olio extravergine romagnolo e pepe macinato al momento.