



Piadina romagnola, la variante di Massimo Bottura



pizza pane focaccia

Giovanni Pascoli lo chiamava il «cibo nazionale dei romagnoli» e in qualche modo, ancora oggi, se si pensa alla Romagna l'accostamento con la piadina è quasi inevitabile. La piadina romagnola o semplicemente «la piada» ha subito negli anni grandi evoluzioni e trasformazioni, anche se la sua base classica resta sempre la stessa. Un piatto «povero», già conosciuto in qualche forma ai tempi dei Romani, ma tradizionalmente un mix di farina di frumento, strutto (poi sostituito in molti casi da olio o versioni più light), sale e acqua. E condita a piacimento, anche se forse il più noto è la farcitura con prosciutto crudo, rucola e formaggio squacquerone.

Naturalmente non è solo una simbolo, ma anche una fonte di divisioni e sfide alla differenziazione (e recriminazioni di autenticità). La «recriminazione» più «conosciuta» è quella sulle spessore, che ha portato a due denominazioni: la piadina romagnola, che era nata con uno spessore tra 1,5 e 2 centimetri e un diametro intorno ai 40, è diventata nel Dopoguerra di dimensioni più standard: tra 0,4 e 1 centimetro di spessore e circa 15-25 centimetri di diametro. E la piadina romagnola alla Riminese, molto più sottile, parliamo di 2-3 millimetri di spessore e un diametro tra i 23 e i 30 centimetri. Una divisione messa in chiaro anche dalla denominazione Igp (Indicazione geografica protetta), ottenuta nel 2014, con un disciplinare che riconosce sia le caratteristiche della piadina romagnola che quelle della piadina romagnola alla Riminese.

Anche sulla preparazione c'è molto da discutere e le differenze non mancano. Qui proviamo a suggerire quella delle Mariette di Casa Artusi. Per quanto riguarda gli ingredienti: 500 grammi di farina 0,70 di strutto di Mora di Romagna (che è un'antica razza di maiale nero autoctona... quindi se serve potete usare uno strutto diverso), 2 o 3 pizzichi di bicarbonato (circa 3 grammi o, in alternativa, 10 grammi di lievito in polvere per torte salate), 8 grammi di sale dolce (la tradizione vorrebbe quello di Cervia) e acqua quanto basta. Per la preparazione: impastare tutti gli ingredienti per qualche minuto, realizzando una palla. Si avvolge la sfera con la pellicola e la si lascia riposare per 15-20



minuti. Da lì si formeranno poi delle piccole pagnottelle di circa 100 grammi ognuna (le piadine). A questo punto con il mattarello si realizzano dei dischi di uno spessore che può variare a piacere dai 4 agli 8 centimetri (ma anche più sottile, se si preferisce, idem per il diametro: tra i 20 ai 30 centimetri). Per la cottura si utilizza il "testo" (quello tradizionale è in terracotta, ma in alternativa si può usare una padella di ghisa o antiaderente, anche se in Romagna non ve lo consiglieranno) e la si punzecchia con la punta della forchetta. Dopo 30 secondi (un minuto al massimo), la si gira. Così due volte per lato. E poi la si toglie. Infine è meglio metterla in verticale (tra due bottiglie, andrà benissimo), affinché non diventi molliccia, lasciandola riposare per un minuto (oppure per semplicità mettetela su un tagliere), poi la si taglia e la si farcisce, mangiandola subito.

E se per la realizzazione le possibilità sono comunque diverse per la farcitura andiamo nel campo dell'infinito. Qui vi proponiamo le versioni della piadina di cinque grandi cuochi: Sarah Cicolini, Franco Pepe, Moreno Cedroni, Aris Guidi e Beppe Rambaldi. E qui di seguito una preparazione speciale dello chef Massimo Bottura, realizzata in un'edizione del Rimini Street Food (ha collaborato Francesca Blesio).

Infine alcuni suggerimenti e ricette:

Aperitivi e stuzzichini perfetti, 15 ricette facili e gustose da preparare a casa

Panini perfetti, le proposte dei ristoranti stellati a cui ispirarsi o da ordinare da casa

Salsa verde di Massimo Bottura, la ricetta (semplicissima)

Cosa cucinare nel weekend: ricette facili per pranzi, cene e colazioni

Le 10 migliori birre scure italiane selezionate da Slow Food

