



LA CASA DEL LIEVITO
Corsi Online

Piada o Piadina?



Cristina Lunardini

Introduzione

La Piada o Piadina

La piada viene normalmente classificata come pane azzimo, cioè non fermentato, fatto senza l'uso del lievito (dal greco *azymos*).

Nella Bibbia il pane azzimo è citato più volte, in particolare nei testi dell'Antico Testamento, dove il consumo di pane non lievitato è prescritto in specifici contesti rituali, come la Pasqua ebraica, durante la quale è vietato l'uso di alimenti lievitati.

La Storia

Uscendo dalla Romagna è possibile trovare, in Italia e in molti altri Paesi, diverse preparazioni popolari affini alla piada: pani piatti o focacce da cottura rapida, realizzati senza lievitazione, come la farinata ligure, la yufka turca o altri pani azzimi tradizionali diffusi in varie culture.

Classico luogo di cottura è il focolare (come il forno lo è per il pane lievitato) e il piano di cottura ha assunto nel tempo forme diverse e di derivazione antica: dalle tegole (*testum*) degli antichi Romani alla lastra in pietra arenaria, per passare al più classico testo in argilla cotta fino ad arrivare alla moderna piastra in ferro.

Il Testo

La piada ha avuto un ruolo importante nell'alimentazione povera della popolazione romagnola e questo "pane" si è trovato inizialmente sulle tavole delle famiglie romagnole in sostituzione del pane lievitato quando quest'ultimo non era ancora pronto, oppure nei periodi in cui la miseria non permetteva molte alternative alimentari, rendendo necessario un impasto azzimo che riempiva e saziava.

Da prodotto alimentare casalingo, la piadina ha avuto nel tempo un grande sviluppo di mercato ed attualmente, oltre ad essere consumata localmente, è divenuta un articolo distribuito e venduto capillarmente dalla riviera alla collina ed oltre gli stessi confini della Romagna.

Molte sono le iniziative e gli avvenimenti legati alla tradizione, alla preparazione ed al consumo della piadina che ogni anno valorizzano questo prodotto.

Fino all'inizio degli anni '60, prima dell'avvento del turismo di massa, la piada, preparata con acqua, farina (spesso di granoturco), sale e un poco di strutto, era un alimento semplice e povero.

Non era sostitutiva del pane, che veniva regolarmente preparato una volta alla settimana, e non era tantomeno uno spuntino da consumare fuori pasto, farcito a mo' di panino con prosciutto, salame o altre prelibatezze come marmellate o creme al cioccolato, come avviene oggi in ambito turistico.

La piada era spesso un ripiego, preparata in fretta quando il pane scarseggiava nella madia e non era ancora tempo di farne di nuovo; aveva il vantaggio di non dover essere lievitata e di essere cotta sull'economico testo, anziché nel dispendioso forno.

Il companatico della piada era altrettanto semplice: erbe selvatiche o verdure, cotte in padella o crude, oppure, più raramente, formaggi freschi.

Alla ricetta base, col tempo, vennero aggiunti ingredienti variabili da luogo a luogo: inizialmente il bicarbonato, poi il lievito chimico e, meno frequentemente, il latte, il lardo e il miele, utilizzato per rendere la piada più morbida nel caso non venisse consumata subito.

Il segreto per una buona piada, oltre agli ingredienti, alla forma (preferibilmente circolare) e allo spessore (circa 3 millimetri prima della cottura e poco più del doppio dopo), risiede nel modo in cui viene impastata e nel testo, ovvero la piastra sulla quale viene cotta.

Oggi l'impasto è spesso realizzato con impastatrici automatiche, più comode e veloci, ma che tendono a rendere la pasta più liscia rispetto alla lavorazione manuale.

Il testo è un disco di terracotta, piatto e circolare, dotato di un piccolo bordo rialzato.

Già nel Medioevo era tradizione, per le massaie, attendere in autunno i "fornacini" che, discendendo dalle montagne toscanoromagnole, vendevano i testi casa per casa, trasportandoli sulle spalle, chiusi negli *scranel* e inframmezzati da foglie di felce.

Una variante alla classica piada era il piadotto, ormai dimenticato, preparato con acqua, farina di granoturco e uva secca. Lasciato riposare per alcuni giorni diventava molto duro, sia da mangiare che da digerire.

Più gradevole è il cassone, o crescione, una piada piegata in due nella quale venivano rinchiusi erbe di campo o, come si usava nella montagna forlivese, zucca, patate e ricotta. Oggi viene sempre più spesso farcito con pomodoro, mozzarella, funghi e altre combinazioni moderne.



Il disciplinare



La Piada o Piadina ha ottenuto l'indicazione geografica protetta (I.G.P.)

Citiamo alcuni passaggi del disciplinare che può essere consultato facilmente nella versione integrale sul sito <https://www.consorziopiadinaromagnola.it/disciplinare>

È un prodotto a base di farina di grano tenero con aggiunta di acqua, grassi, sale, ed alcuni ingredienti opzionali.

Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo così ottenuto si presenta di color bianco-avorio con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità sui due lati, e con sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato.

"Piadina romagnola" o "Piada romagnola" alla Riminese, le cui caratteristiche sono:

- Vesciche di cottura di grandi dimensioni sulla superficie, con una distribuzione non omogenea, morbida e flessibile, diametro da 23 a 30 centimetri, spessore fino a 3 millimetri.
- Composizione ed ingredienti (su 1000 g di farina di grano tenero).
- Materie prime obbligatorie:
 - Farina di grano tenero;
 - Acqua: quanto basta per ottenere un impasto omogeneo;
 - Sale: pari o inferiore a 25 g;
 - Grassi: strutto, e/o olio di oliva e/o olio di oliva extravergine fino a 250 g.
- Materie prime opzionali:
 - Agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, amido di mais o frumento, fino a 20 g;
 - Latte vaccino fresco o UHT: in quantità pari o inferiore a 300 ml;
- Miele di fiori: nella misura massima di 20 g;



LA CASA DEL LIEVITO
Corsi Online

- Grassi: la quota complessiva di grassi può comprendere anche olio di semi di girasole purché utilizzato insieme e in quantità inferiore all'olio extravergine d'oliva.
- È vietata l'aggiunta di conservanti, aromi e/o altri additivi.

Fino a cent'anni fa, la "piadina" era un sostituto del pane a cui si ricorreva tra un'infornata settimanale del pane e l'altra.

Accanto alle "piadine" povere ad formantòuon o armés-ci (di farina di mais o di farina di grano e mais mescolate) esistevano già, beninteso, le "piadine" "ricche" di pura farina di frumento, ulteriormente arricchite con strutto di maiale.

Nel secondo dopoguerra, la "Piadina romagnola" si diffonderà, sia nelle campagne che nelle città, e non sarà più considerata un surrogato del pane, ma una golosa alternativa.

A partire dagli anni Settanta, alle "piadine" casalinghe si accompagneranno quelle di produzione artigianale, che venivano preparate presso piccoli locali (chioschi) per poi essere somministrate. La presenza ormai diffusa ed evidente in Romagna dei chioschi che producono e vendono piadine per il pronto consumo è diventata una caratteristica del territorio assai nota ai locali e ai turisti e su di essa si è inserita la produzione della 'Piadina romagnola' o 'Piada romagnola' confezionata per il consumo differito.

Il legame di questo prodotto con il territorio, va al di là della semplice preparazione e consumo. Il radicamento nella cultura materiale è talmente forte da intrecciarsi con la storia, le tradizioni locali e persino con i modi di dire e con le credenze popolari.

Nei secoli passati, la Piada o Piadina, in tutta la Romagna e in particolare nei territori dove era maggiore la diffusione – Forlì, Cesena e Rimini – veniva cucinata esclusivamente su lastre di pietra o sulle teglie di argilla prodotte unicamente nella zona di Montetiffi, piccola località della montagna romagnola. Ancora oggi a Montetiffi vengono prodotte tali teglie secondo la stessa tradizione e con la stessa argilla.



LA CASA DEL LIEVITO
Corsi Online

Cosa ti serve

Una spianatoia di legno e un mattarello



Un tarocco



Una forchetta



Una piastra o testo per cuocere la piada, va bene anche la padella delle crepes



Una spatola francese



Un coltello a sega



Un tagliere



La piada

Ingredienti (in grammi)	Ricetta base	4 da 150 g	10 da 150 g
farina debole tipo 0 o semintegrale	1.000	355	888
strutto	160	57	142
sale	20	7	18
latte	200	71	178
acqua	300	107	266
lievito per salati (baking)	10	4	9
totale	1.690	601	1.501

Se vuoi sostituire lo strutto con l'olio, usa queste quantità.

olio extravergine di oliva	120	43	107
----------------------------	-----	----	-----

Procedimento

Disponi a fontana sulla spianatoia la farina setacciata con il lievito, adagia al centro il resto degli ingredienti e impasta bene aggiungendo i liquidi tiepidi. Copri e fai riposare per almeno mezz'ora.

Dividi l'impasto in porzioni da circa 150 g, forma delle palline e lasciale riposare per 15 minuti. Stendi le palline con l'aiuto del mattarello; nel frattempo fai riscaldare il testo sul fornello. Lo spessore della piada dà risultati diversi: sulla costa si serve una piadina sottile, mentre procedendo verso l'entroterra tende a diventare più spessa e nell'impasto si aggiungono spesso ingredienti come miele, zucchero o una maggiore quantità di lievito.

Cuoci le piadine e conservale in caldo avvolte in un canovaccio.

Realizzazione dei rolls:

Farcisci le piadine con squacquerone o casatella, il prosciutto cotto e la rucola, arrotolale come un roll, avvolgile con una pellicola e falle riposare in frigo circa mezz'ora.

Taglia il rotolo a girelle dell'altezza di 2 cm, disponile in una placca con carta da forno, falle gratinare a 220 °C, possibilmente sotto al grill per qualche minuto e servile.



Conclusioni



A questo punto hai visto dal vivo come si prepara una piada romagnola, dall'impasto alla stesura fino alla cottura.

La piada è un prodotto semplice, ma richiede cura nell'esecuzione e rispetto dei passaggi.

Ripetendo più volte la preparazione potrai prendere confidenza con l'impasto e migliorare progressivamente il risultato.

Questa dispensa vuole essere un promemoria di ciò che è stato affrontato durante il corso e un riferimento da consultare quando metterai le mani in pasta a casa.

Continua a fare prove, osserva i risultati e costruisci nel tempo il tuo modo di fare la piada, partendo da basi corrette.

Grazie per aver partecipato a questo corso dedicato alla piada romagnola.

Cristina Lunardini



LA CASA DEL LIEVITO
Corsi Online

Fabio Franco - www.casadellievito.it - 348 2649364

Pagina 8