Piadina Romagnola? La Commissione Europea la riconosce IGP

piadina-bc7d034f

Piadina Romagnola IGP: da oggi è un dato di fatto. Il suggello definitivo, infatti, è arrivato dalla Direzione Generale Agricoltura della Commissione Europea, l'organo preposto alla registrazione delle Denominazioni di Origine, che, dopo averlo pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, ha dato il via libera al Regolamento di Registrazione (Gazzetta Ufficiale UE Regolamento N. 1174/2014).

D'ora in poi si potrà chiamare Piadina Romagnola/Piada Romagnola, anche nella variante alla Riminese, solo quella prodotta e confezionata esclusivamente nel suo luogo di origine, la Romagna. Solo i produttori che la produrranno secondo il disciplinare approvato potranno commercializzare la Piadina Romagnola IGP. Nessun altro potrà farlo.

L'iter burocratico

Complesso e di lungo corso l'iter che ha portato all'IGP. Dopo più di 10 anni di battaglie, finalmente nel dicembre del 2012 la domanda di registrazione è stata inviata alla Commissione Europea. Il 21 maggio scorso, dopo più di 17 mesi di indagini, la Direzione Generale Agricoltura della Commissione Europea, ha chiuso l'istruttoria e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea la domanda di registrazione come IGP della Piadina Romagnola/Piada Romagnola. È stato l'atto che ha certificato il rispetto di tutti i requisiti richiesti per la registrazione.

Per arrivare all'ultimo tassello bisognava attendere altri tre mesi, nel caso qualcuno degli altri Paesi membri dell'Unione avanzasse delle eccezioni in merito, situazione non verificatasi.

E così quello che è stato chiamato il "cibo di strada" della Romagna, la Piadina Romagnola, celebre in tutto il mondo per la semplicità degli ingredienti, e la versatilità negli abbinamenti, da oggi ha una marcia in più destinata a lasciare il segno negli anni a venire e alle generazioni future.

piadina-romagnola

Gli ingredienti, previsti dal disciplinare

Tassello fondamentale nel riconoscimento IGP è stata l'approvazione del Disciplinare che recepisse tutti gli elementi patrimonio della Piadina Romagnola: caratteri storici, tradizioni, confini geografici, materie prime del prodotto. Quattro gli ingredienti base della Piadina Romagnola: Farina di grano tenero; Acqua (quanto basta per ottenere un impasto omogeneo); Sale (pari o inferiore a 25 grammi); Grassi (strutto, e/o olio di oliva e/o olio di oliva extravergine fino a 250 grammi). Il Disciplinare contempla anche materie prime opzionali come gli agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, difosfato disodico, amido di mais o frumento, fino a 20 grammi), con il divieto assoluto di aggiungere conservanti, aromi e/o altri additivi.

Dopo l'impasto e la porzionatura in pani o palline, il passo successivo è la laminatura attraverso matterello manuale oppure laminatrice meccanica. Infine, la cottura su un piano cottura che varia da 200 a 250°C con un massimo di 4 minuti. Per potersi fregiare dell'IGP la Piadina deve essere confezionata nelle sole zone di produzione stabilite.

Il Disciplinare presenta la piadina al consumo in due tipologie: quella con un diametro minore (15-25 cm) ma più spessa (4-8 mm), e alla Riminese con un diametro maggiore (23-30 cm) e più sottile (fino a 3 mm).