

PIADINA

“Azimo, santo e povero dei mestieri agricoltori, il pane del passaggio tu sei,
che s'accompagna all'erbe agresti”

La Piada di Giovanni Pascoli



Benché ormai sia conosciuta e apprezzata in tutta Italia, la piadina romagnola, nota anche come piada, è una tipica specialità del territorio che si estende principalmente da Forlì a Rimini.

Il nome piadina può derivare dal greco "platokis" (focaccia), ma non è che una delle tante idee sull'origine del nome, chi la vuole collegata al romagnolo "piè, piès" rassodarsi, chi a "fiadone" una preparazione simile che troviamo in Abruzzo. L'origine potrebbe rifarsi ai tanti pani azzimi orientali e che nel Talmud babilonese "pita" indica un pezzetto di pane. Altri vorrebbero collegare il nome all'asse di legno dove si appoggiano i prodotti da forno: piàdena".

Il primo documento storico conosciuto che parla della "piada", risale al 1371, alla descrizione della Romagna compilata dal Cardinale Angelico, nella quale tra i tributi che la città di Modigliana doveva pagare alla Camera Apostolica figuravano 2 "piade".

Max David, giornalista e scrittore, definiva la piadina come "la più romagnola delle specialità romagnole".

Ricetta della Piadina romagnola:

Numero Persone: 4

Tempo di Cottura: 5 min

Realizzazione: 40 min

Tempo Totale: 1 ora

Difficoltà: facile

Ingredienti:

mezzo kg di farina bianca

50 gr di strutto

un pizzico di sale

un pizzico di bicarbonato

acqua tiepida



Preparazione:

Sciogliere in un pentolino di acqua tiepida un pizzico di sale; attenzione l'acqua deve essere assolutamente "tiepida": dovete potere tenerci le mani dentro, se fosse fredda o bollente finirebbe per rovinare l'impasto.

Prendere una bacinella o un'insalatiera abbastanza grande, in modo che sia più semplice manipolare liberamente l'amalgamato; versarci i 500 grammi di farina bianca con il bicarbonato, i 50 grammi di strutto, e l'acqua salata ancora tiepida.

A questo punto mescolate ed impastate il tutto finché non ottenete un composto liscio (senza grumi) sodo ed elastico (al tatto deve avere la stessa consistenza dell'impasto per la pizza). L'amalgama migliore si ottiene dopo circa 10 minuti di lavorazione manuale.

Dopo avere creato una bella palla tonica di impasto, sollevarla dalla ciotola ed infarinare l'interno del contenitore (per evitare che l'impasto si attacchi alle pareti); ricoprire il tutto con uno strofinaccio pulito e lasciare a riposo per 30 minuti.

Ora sezionate il composto in 4 palline, ciascuna di essere finirà per pesare circa 180 grammi e spianata formerà un a piada di circa 25 centimetri di diametro, con uno spessore di 4 millimetri). Posizionare su di un tavolo (o ancora meglio su di un tagliere di legno) dalla superficie infarinata ciascuna delle palline di impasto per stenderla a forma di disco utilizzando il mattarello, facendo attenzione che lo spessore sia ben sottile, e non superi i 4 millimetri.

Nel frattempo che spianate le piade con il mattarello fate riscaldare il testo, cioè la padella in ghisa tipica della Romagna, dalla superficie spianata. Se non avete un testo potete utilizzare una qualsiasi padella, purché sia più larga del diametro della piada, più sarà piatta più la forma della piadina sarà piana.

Mettete una piada alla volta in cottura, facendo attenzione che sia tutta ben spianata, non ci siano pieghe e non ci siano lembi sovrapposti. La piadina si cuoce molto velocemente, quindi avete cura di badarla e rigirla velocemente; appena si formano delle piccole bolle bruciate la cottura sarà terminata.

Se durante la cottura la piada si gonfierà, basta fargli un piccolo buco con la forchetta, quando è ancora sul testo (o sulla padella): una volta tolta l'aria tornerà allo spessore originale.



Consiglio su come cuocerla:

Le piadine vanno riscaldate nelle teglie di terracotta che rispondono al nome di testo o tegghia.

Quel che promettono, oltre la poesia, è una cottura più delicata, seppur ugualmente rapida.

In cambio chiedono di non essere messe a diretto contatto con la fonte di calore.

Al pari delle moderne padelle, devono essere ben calde quando accolgono la piadina.

I segreti della creazione di una teglia sono stati per secoli gelosamente tramandati di padre in figlio; famiglie intere hanno trovato sostentamento da questa attività, che ha avuto come centro di produzione il borgo in pietra di Montetiffi.