

PIADINA

Regina del cibo di strada

Buona da sola, ottima in compagnia, la Piadina dà vita a sublimi meraviglie del palato tutte da provare



Regina dei cibi di strada, il suo profumo, mentre cuoce sulla teglia, si spande dai chioschi e invita all'assaggio. Impossibile resistere. È la Piadina, un prodotto che nasce da pochi semplici ingredienti, farina, acqua, sale, strutto (o olio d'oliva), per diventare la protagonista della cucina di queste terre, che si fregia anche del riconoscimento Igp. La tradizione la vuole accompagnata a salumi, formaggi, salsiccia e sardine, ma negli anni, adeguandosi alle mode e alle tendenze gastronomiche, si sono moltiplicate le varianti, e così la piadina ha intrapreso relazioni più ardite. Troviamo la piadina con formaggio greco feta, rucola e vesuviani, o quella con pecorino al tartufo, rucola e crema di porcini. Anche se le accoppiate piada squacquerone o piada e prosciutto sono senza dubbio tra le più amate dai "cultori" romagnoli. Tra i primi a citarla sembra sia stato Virgilio nel VII libro dell'Eneide quando scrive di una *exiguam orbem*, un disco sottile che una volta abbrustolito, veniva diviso in larghi quadretti. Ma tra i suoi cantori troviamo illustri esponenti della letteratura italiana, come Marino Moretti, Aldo Spallicci e Giovanni Pascoli. E se non è piadina è crescione o cassone. Un parente stretto perché si tratta di una piadina farcita prima della cottura e ripiegata su sé stessa. Nella ricetta originaria c'erano le erbe di campo saltate in padella con aglio e olio, oggi sono infinite le varianti del crescione che ne fanno un eclettico protagonista di cene leggere o merende gustose.

Di origine antichissima, la piadina è stata il pane dei poveri per eccellenza, ma nel tempo è diventata una golosa alternativa e oggi è una dei protagonisti più amati sulle tavole, apprezzata dai turisti, amata per uno spuntino, gustata insieme a un bicchiere di vino, una birra o più glam con... un calice di bollicine.



SI AFFACCIANO SULLE PIAZZE, SULLE STRADE, AGLI ANGOLI DEI PARCHI I CHIOSCHI COLORATI DOVE UN INCONTRO CON LA PIADINA È DAVVERO GOLOSO

PIADINA, THE QUEEN OF STREET FOOD

The queen of street food, its fragrance as it cooks on the pan wafts from the kiosks and tempts you to taste it. How can you resist? This is Romagna's Piadina, a product made with a few simple ingredients - flour, water, salt and lard (or olive oil) – that features as a leading protagonist in the area's cuisine. Traditionally it is eaten with meats, cheeses, sausage and sardines, but over the years as it has adapted to changing fashions and gastronomic trends, the variations have multiplied. Thus, piadina has ventured into more daring combinations. In times past, it was the quintessential bread of the poor, today it is one of the most greatly loved accompaniments to any meal, appreciated by tourists, ideal for a snack and delicious if washed down with a glass of wine, a beer or more glamorously with... a glass of bubbly.



DIE PIADINA, KÖNIGIN DES STREET FOOD

Sie gilt als die Königin des Street food: Während Sie auf der Grillplatte in den Kiosken vor sich hin brät, entfaltet sich ihr Duft und lädt zum Verzehr ein. Es hat keinen Sinn, sich dagegen zu wehren. Hier geht es um die romagnolische Piadina, ein Produkt, das aus wenigen, einfachen Zutaten hergestellt wird: Mehl, Wasser, Salz, Schweineschmalz (oder Olivenöl), das jedoch in der örtlichen Küche die Hauptrolle spielt. Nach bewährter Tradition wird sie von Aufschnitt, Käse, Wurst und Sardinen begleitet; allerdings entstanden im Laufe der Zeit und im Zuge der gastronomischen Tendenzen zahlreiche Varianten, und seitdem hat die Piadina die gewagtesten Kombinationen erlebt. Sehr antiken Ursprungs galt sie schlechthin als das Brot der Armen; heute ist sie eine der Lieblingsspeisen auf dem Tisch: Von den Besuchern geschätzt, als Zwischenmahlzeit bevorzugt, zusammen mit einem Glas Wein, einem Bier oder ganz glamourös...mit einer Flöte Sekt.

VIAGGIO IN CUCINA: TRA TERRITORIO E FANTASIA

Territorio e tradizione, fantasia e innovazione sono gli ingredienti di un gustoso viaggio in cucina nella terra di Romagna. La piadina alla quale abbiamo regalato gli onori della ribalta in queste pagine, è solo uno dei protagonisti, forse quello più simbolico. Ma in tavola si trova un trionfo di primi creati con la sfoglia tirata a mano (cappelletti, ravioli, tagliatelle, lasagne), di prodotti tipici che in questa regione, autentica food valley, non ha eguali, e una offerta sempre attenta alla stagionalità del prodotto e alla tipicità territoriale. Tra i fornelli la filosofia parte dalle radici della tradizione, valorizza al massimo la materia prima e propone creazioni per i palati 2.0. Per assicurare un'esperienza gastronomica di valore. Anche la dispensa cervese è piena di provviste a km 0. Prodotti della tradizione, legati al territorio e all'ambiente circostante, come il mare con il pescato del giorno, che qui è soprattutto pesce azzurro, il Cardo, il Sale dolce, la cozza di Cervia.