

Consorzio Terra di San Marino

La decantava anche il poeta Giovanni Pascoli: è la piada, cibo tradizionale che la R&M di San Marino oggi produce anche in una versione "leggera"

Piada, piè, pièda o pida, poco importa. E', per dirla con le parole del poeta Giovanni Pascoli, "il pane, anzi il cibo nazionale dei romagnoli". In realtà, storicamente lo era innanzitutto per i più poveri. Oggi la piada è un biglietto da visita del territorio, un cibo esportabile, riconosciuto il tutto il mondo, che ha una sua storia - prestigiosa, fatta di tradizioni, di ingredienti e di mani sapienti che la lavorano - anche nella Repubblica di San Marino. Marchiate "Terra di San Marino", le piadine della R&M sono prodotti genuini che, nel tempo, hanno saputo incontrare le nuove esigenze dei palati più fini e delicati. "Ho iniziato nel 1986 - racconta la signora Dina Molinari -. Ai tempi avevamo un piccolo bar vicino allo stadio di Serravalle. Si lavorava solamente la domenica, così ho pensato che negli altri giorni poteva preparare la piada per i negozi". Una scelta imprenditoriale che si è rivelata vincente: oggi la R&M produce circa 8.000 piadine al giorno, a cui vanno aggiunti circa 500 cascioni.

"I cascioni però - ammonisce (ma con un sorriso) la si-



gnora Dina Molinari - vanno farciti quando sono ancora crudi: abbiamo quello 'rosso', ovvero con il pomodoro e la mozzarella, il 'verde', che contiene erbe miste, e uno con un 'cuore' un po' particolare, formato da radicchio, speck e gorgonzola. La piadina che va per la maggiore - prosegue - è quella più spessa, più alta. Ha una circonferenza di circa 22 o

23 centimetri, e un peso di 100 grammi. Ne produciamo anche una più larga, attorno ai 28 centimetri, sempre del peso di un etto, chiaramente più sottile".

Gli ingredienti però sono sempre gli stessi: olio extravergine prodotto nel territorio, il latte della Repubblica, il sale, l'acqua e la farina di tipo 0, rigorosamente made in San Marino ("Rispetto

alla 00 - spiega Luca Battistini, tecnologo alimentare del Consorzio Terra di San Marino - la 0 ha un aspetto lievemente più scuro, più integrale").

La piada di Giovanni Pascoli, la piada oggi. In fondo, non è cambiata di molto. "E' un prodotto dei nostri nonni - ricorda la signora Dina - ma che è particolarmente amato anche dai più giovani. E' un

prodotto riconosciuto in tutto il mondo, che piace perché gustoso e pratico". L'azienda sammarinese infatti lavora sia sul territorio che in Italia. "Sino a qualche anno fa - chiarisce la signora Dina - il nostro mercato era suddiviso equamente tra la Repubblica e l'Italia. Da qualche tempo invece lavoriamo più per il mercato interno. Sono tutti prodotti che hanno un buon tempo di conservazione: in frigorifero i cascioni resistono circa tre settimane, la piadina invece può arrivare anche ai 45 o 50 giorni". Attenta alle esigenze di una clientela sempre più attenta ai grassi contenuti nei prodotti, la R&M recentemente ha immesso sul mercato la "Fibrella", che contiene una percentuale di crusca d'avena che rende possibile l'utilizzo di basse percentuali di grassi - sino a 3,3 grammi per un etto di prodotto - mantenendo tuttavia una notevole morbidezza del prodotto e di conseguenza bassi livelli di colesterolo. Che si contrappone a quella preparata con lo strutto, ben conosciuta dai più ghiotti. "Quella lavorata con lo strutto - specifica Luca Battistini

Rubrica periodica a cura del
Consorzio terra
di San Marino
tel.(00378)0549-902617
Fax.(00378)0549-906278
mail to: consorzio@terradisanmarino@
omniway.sm



- ha una percentuale di grassi che può oscillare tra il 20 e il 22% sul peso della farina utilizzata. L'olio extravergine di oliva, sempre rapportato a un chilogrammo di farina, ha una percentuale che si sposta tra il 9% e il 13%. E decisamente più leggera". Olio o strutto, la piada va 'tirata'. La pallina deve essere di forma sferica, e deve 'riposare'. Con il mattarello poi viene stesa ("Ma un colpo solo - racconta la signora Dina -. Poi la piadina deve essere girata di 90 gradi per un successivo giro di mattarello, e così sino a che non diventa rotonda"). Infine, attenzione alla cottura: la piadina, sottile o più spessa a seconda dei gusti, deve essere presentata in tavola ancora morbida.