

# L'IGP fa bene alla Piadina Romagnola

written by Rivista di Agraria.org | 1 aprile 2020

Il "pane" della Romagna al primo posto dei prodotti certificati d'Italia alla voce Panetteria: +24,5% di crescita in quantità e valore.



Rimini (1 aprile 2020) – L'Igp (Indicazione Geografica protetta) fa bene alla Piadina Romagnola. A dirlo è il Rapporto 2019 Ismea-Qualivita sulle produzioni Dop e Igp, la pubblicazione più completa sul valore economico delle certificazioni. Secondo l'analisi dell'istituto di ricerca la Piadina Romagnola certificata nel corso di un solo anno (2017-2018) è cresciuta in doppia cifra sia in quantità che in valore. Un risultato che pone il "pane" della Romagna al primo posto per peso economico tra i prodotti certificati d'Italia nella categoria "Panetteria e pasticceria".

Più nel dettaglio la produzione Igp in Romagna ha registrato un +24,5% in quantità, passando dalle 13.856 tonnellate alle 17.245 tonnellate del 2018. Un dato che si pone in una crescita di lungo periodo se si pensa che nel 2014, primo anno della certificazione, la Piadina prodotta Igp era 6.768 tonnellate, salita nel 2016 a 12.100 tonnellate.

Ciò ha comportato anche un incremento in valore, negli ultimi due anni cresciuto del +24,5%, arrivando a 39,2 milioni di euro contro i 31,5 milioni.

"Si tratta di un dato molto importante dal momento che circa una piadina prodotta su due in

Romagna è certificata Igp – spiega Alfio Biagini, Presidente del Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola – Nel contempo è anche la dimostrazione di come un prodotto realizzato con quattro semplici ingredienti (farina, acqua, sale, strutto o olio), un tempo 'pane' povero della nostra terra, ha saputo elevarsi nel corso dei decenni a emblema di una terra laboriosa che sa valorizzare la sua storia e la sua tradizione".

Ed è proprio grazie all'Igp che il Consorzio nelle settimane scorse è riuscito a sventare un tentativo di contraffazione nel Regno Unito, così come lo scorso anno era riuscito in una analoga iniziativa in Canada. "Identificare il prodotto Igp con i valori della Romagna suo esclusivo territorio di produzione: è questo l'obiettivo che ci siamo dati come Consorzio – prosegue ancora Biagini – Una battaglia che ci vede in prima linea nella difesa da ogni imitazione in un panorama mondiale che ad oggi vede registrati circa un centinaio di marchi".

La Piadina Romagnola IGP

Sono quattro gli ingredienti base della Piadina riconosciuti nel Disciplinare di tutela: 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).

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 dal disciplinare e certificata da un ente preposto. 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).

I soci del Consorzio

Costituitosi nel 2011, gli iscritti al Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola sono 13. Questi i soci del Consorzio: Adp (Riccione), Alimenta Produzioni (Riccione), Artigianpiada (Cerasolo), Deco Industrie (Bagnacavallo), Gastone (Ravenna), Gitoma (Bagnacavallo), Global Food (Misano), Negroni Umberto (Castel Guelfo), Pagliacci Marilena (Cervia), Piada d'Oro (Saludecio), Piadina da Giorgia (Cervia), Riccione Piadina

(Riccione), Riviera Piada (Rimini).

Fonte: Rapporto Ismea-Qualivita  
01/04/2020