

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta (IGP) “Piadina Romagnola” / “Piada Romagnola”

Articolo 1 (Denominazione)

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” è riservata al prodotto di panetteria che risponde alle condizioni e ai requisiti indicati dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 (Descrizione del prodotto)

La “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” è un prodotto a base di farina di grano o di farro con aggiunta di acqua, grassi, sale, ed alcuni ingredienti opzionali.

Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo così ottenuto si presenta dal color bianco-avorio all'ambrato scuro con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità sui due lati, e dal sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato. Esso può essere immesso in commercio per un consumo immediato, eventualmente avvolto in semplici involucri cartacei non sigillati.

Il prodotto “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola”, pronto per il consumo, si presenta in 2 tipologie:

“Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” le cui caratteristiche sono:

- macchie ambrate di cottura di piccole dimensioni sulla superficie con una distribuzione omogenea,
- compatta, rigida e friabile,
- diametro da 15 a 25 centimetri
- spessore da 4 a 8 millimetri.

“Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” alla Riminese le cui caratteristiche sono:

- vesciche di cottura di grandi dimensioni sulla superficie, con una distribuzione non omogenea,
- morbida e flessibile,
- diametro da 23 a 30 centimetri
- spessore fino a 3 millimetri

Articolo 3 (Delimitazione della zona geografica)

La zona di produzione della “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” è rappresentata dai Comuni di seguito riportati:

Provincia di Rimini: Bellaria-Igea Marina, Casteldelci, Cattolica, Coriano, Gemmano, Maiolo, Misano Adriatico, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Novafeltria, Pennabilli, Poggio Berni, Riccione, Rimini, Saludecio, San Clemente, San Giovanni in Marignano, San Leo, Sant'Agata Feltria, Santarcangelo di Romagna, Talamello, Torriana, Verucchio.

Provincia di Forlì-Cesena: Bagno Di Romagna, Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra Del Sole, Cesena, Cesenatico, Civitella di Romagna, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Galeata, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Portico e San

Benedetto, Predappio, Premilcuore, Rocca San Casciano, Roncofreddo, San Mauro Pascoli, Santa Sofia, Sarsina, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone, Tredozio, Verghereto.

Provincia di Ravenna: Alfonsine, Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cervia, Conselice, Cotignola, Faenza, Fusignano, Lugo, Massa Lombarda, Ravenna, Riolo Terme, Russi, Sant'Agata Sul Santerno, Solarolo.

Provincia di Bologna (fino ai comuni tracciati dal corso storico del fiume Sillaro): Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano.

Articolo 4

(Prova dell'origine)

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori/trasformatori e confezionatori nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano dei controlli.

Articolo 5

(Metodo di ottenimento del prodotto)

Composizione ed ingredienti (su 1000 g di farina di grano o farina di farro)

Materie prime obbligatorie

Farina di grano o farina di farro;

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.

Materie prime opzionali

- Agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, amido di mais o frumento, fino a 20 grammi;
- Latte fresco o UHT: in quantità pari o inferiore a 300 ml;
- Miele: nella misura massima di 20 grammi;
- Grassi: la quota di grassi può comprendere olio di semi di girasole in quantità inferiore all'olio extravergine d'oliva.

È vietata l'aggiunta di conservanti, aromi e/o altri additivi.

Preparazione dell'impasto

La preparazione avviene mescolando gli ingredienti sopra descritti con acqua fino ad ottenere un impasto.

Porzionatura

L'impasto viene suddiviso manualmente o meccanicamente in pani o palline con dimensioni diverse a seconda della piadina o piada romagnola che si intende ottenere.

Laminatura

Il processo di appiattimento dei pani o palline per la formatura della piadina o piada romagnola avviene solo ed esclusivamente attraverso laminazione.

Il processo di laminazione può avvenire sia convogliando l'impasto direttamente a laminatrici meccaniche che provvedono, tramite il passaggio fra rulli aventi "luce" progressivamente più ristretta, a formare un laminato che poi viene suddiviso in dischi di sfoglia mediante stampaggio che si esplica attraverso una pressione meccanica di apposita matrice, sia appiattendo il pane o la pallina manualmente a mattarello, o a mezzo laminatrice meccanica incrociata, fino ad ottenere un disco con lo spessore ed il diametro desiderato.

Cottura

La cottura avviene mediante il trattamento termico del disco di sfoglia su entrambi i lati. Il ribaltamento del disco può avvenire sia con mezzo meccanico che manualmente. Le temperature per

la cottura variano da 150 a 300 °C con una permanenza sulla piastra di cottura fino a 4 minuti complessivi.

Raffreddamento

Al termine della cottura si procede al raffreddamento del prodotto o alla somministrazione. La piadina o piada raffreddata viene confezionata in sacchetti o in buste termosaldate in atmosfera protettiva.

Per il prodotto che dovrà essere conservato in regime di refrigerazione e/o congelazione, il processo di refrigerazione e/o congelazione, potrà essere eseguito sia sul singolo disco di piadina o piada, sia sulle confezioni che contengono più dischi di piadina o piada.

Confezionamento

Al fine di garantire un uniforme contenuto di umidità caratteristico dell'area a salvaguardia della fragranza del prodotto, il confezionamento dovrà avvenire nella zona di produzione indicata all'articolo 3, immediatamente a seguito del raffreddamento post-cottura, anche nel caso del prodotto congelato, al fine di garantire la qualità, la freschezza e le tipiche caratteristiche organolettiche.

Sono consentiti, nella sola fase di confezionamento, l'impiego dell'atmosfera modificata e/o l'aggiunta di alcool naturale, nella misura massima del 2% in peso espresso in sostanza secca.

La "Piadina romagnola" o "Piada romagnola" confezionata deve riportare, al momento dell'immissione sul mercato, i termini massimi di conservazione di seguito riportati:

- per il prodotto conservato in regime di refrigerazione, 60 giorni;
- per il prodotto conservato a temperatura ambiente, 90 giorni;
- per il prodotto conservato in regime di congelazione o surgelazione, 12 mesi.

Articolo 6

(Elementi che comprovano il legame con l'ambiente)

La richiesta di registrazione IGP 'Piadina Romagnola' / 'Piada Romagnola' è fondata sulla reputazione del prodotto, che è attestata dagli inizi del XIV secolo e che deriva da particolari ed unici fattori territoriali, culturali, sociali ed economici.

La "Piadina Romagnola" o "Piada Romagnola" ha origini antichissime e racconta la storia della gente della Romagna. Si tratta di un cibo semplice che nel corso dei secoli ha identificato e unificato la terra di Romagna sotto un unico emblema passando da simbolo della vita rustica e campagnola, "pane dei poveri", a prodotto di largo consumo.

Il termine "piada" è stato ufficializzato per merito di Giovanni Pascoli il quale italianizzò la parola dialettale romagnola "piè". In un suo famoso poemetto il poeta tessè un elogio della piadina, alimento antico "quasi quanto l'uomo", e la definisce "il pane nazionale dei Romagnoli" creando un binomio indissolubile tra Piadina e Romagna.

Fino a cent'anni fa, la "piadina" era un sostituto del pane a cui si ricorreva tra un'infornata settimanale del pane e l'altra.

Accanto alle "piadine" povere *ad formantouon o armés-ci* (di farina di mais o di farina di grano e mais mescolate) esistevano già, beninteso, le "piadine" "ricche" di pura farina di frumento, ulteriormente arricchite con strutto di maiale.

Nel secondo dopoguerra, la "Piadina Romagnola" si diffonderà, sia nelle campagne che nelle città, e non sarà più considerata un surrogato del pane, ma una golosa alternativa. A partire dagli anni Settanta, alle "piadine" casalinghe si accompagneranno quelle di produzione artigianale, che venivano effettuate presso piccoli locali (chioschi) per poi essere somministrate. La presenza ormai diffusa ed evidente in Romagna dei chioschi che producono e vendono piadine per il pronto consumo è diventata una caratteristica del territorio assai nota ai locali e ai turisti e su di essa si è inserita la produzione della 'Piadina Romagnola' / 'Piada Romagnola' confezionata per il consumo differito.

Il legame di questo prodotto con il territorio quindi va al di là della semplice preparazione e consumo. Il radicamento nella cultura materiale è talmente forte da intrecciarsi con la storia, le tradizioni locali e persino con i modi di dire e con le credenze popolari. Nei secoli passati, la Piada o Piadina, in tutta la Romagna e in particolare nei territori dove era maggiore la diffusione – Forlì, Cesena e Rimini – veniva cucinata esclusivamente su lastre di pietra o sulle teglie di argilla prodotte unicamente nella zona di Montetiffi, piccola località della montagna romagnola. Ancora oggi a Montetiffi vengono prodotte tali teglie secondo la stessa tradizione e con la stessa argilla.

Varie opere, spesso monografiche, documentano le caratteristiche della piadina romagnola, dando atto della sua provenienza originaria attraverso fonti storiche, illustrando la differenza fra le due tipologie, e arricchendo la notorietà del prodotto con suggerimenti sulla sua preparazione e consigli sugli abbinamenti. Nel 1913, sul periodico “Il Plaustro”, Antonio Sassi definisce le “Piadine” come le “tradizionali e gustose schiacciate dei Romagnoli”. Una ulteriore fonte dell’origine della Piadina Romagnola è la definizione che Alfredo Panzini ne dà nel suo Dizionario Moderno del 1918, dove alla voce Piada scrive: “Specie di pane azzimo in forma schiacciata o spianata sottile, cotta sul testo”. Nell’editoriale della rivista d’illustrazione romagnola, “La Piê” del gennaio del 1920 la piadina veniva esplicitamente identificato come il pane simbolo della Romagna. Il Vocabolario Romagnolo Italiano di Adelmo Masotti, edito da Zanichelli nel 1996 definisce la piada come “una sottile focaccia di pane azzimo, cotta nel testo rovente, tipica della Romagna”. Nel 2004 una pubblicazione presenta per la prima volta la ricetta della piadina romagnola anche in arabo, francese, inglese, giapponese, cinese, russo, spagnolo e tedesco. Sono presenti diverse citazioni che distinguono la 'Piadina Romagnola' / 'Piada Romagnola' alla Riminese per diametro e spessore. Di seguito riportiamo le più recenti ed autorevoli. Graziano Pozzetto nel libro *La Piadina Romagnola Tradizionale*, Panozzo Editore, Rimini, 2005 e nel libro *Cucina di Romagna*, Ed. Franco Muzzio, 2004. a p.298 presenta distinzione fra le due tipologie "Ovviamente le diversità più marcate ed evidenti riguardano l'aspetto fisico della piadina, la dimensione, il diametro e lo spessore, nonché una variabilità trasversale (che riguarda entrambe le tipologie) del peso del prodotto finale.... Nella versione riminese le dimensioni e il diametro sono caratterialmente ampi... lo spessore è tradizionalmente e tipicamente sottile.... La versione romagnola è di dimensione più piccola, meno ampia,.....; di spessore è più grossa .."

Nello stesso testo l’autore raccoglie testimonianze di: Piero Meldini pag.300 il quale L'unica cosa certa è che Ravenna ha scoperto la piadina molto tardi, nel Novecento.Le preferenze personali di Meldini sono ovviamente legate alla sue consuetudini cioè la piada sottile, che si farcisce meglio. Quando gli accade tuttavia di avvicinarsi a Ravenna e gli viene servita la piada grossa, la taglia col coltello per riempirla. Ma correttamente ammette che non si può dire che anche quest'ultima non sia vera piadina.".....

Giancarlo Mondini pag. 302 "...Grandezza e spessore caratterizzano la diversità di piadine. Nel riminese è più sottile e più stesa fino a raggiungere anche 30 cm di diametro; morbida con l'aggiunta di miele a Cervia; croccante e più friabile con più olio a Forlì-Cesena; più saporita con l'aiuto di solo strutto nel ravennate; più grossa e spessa nell'imolese con l'aggiunta di latte...."

Infine, in Romagna si svolgono da tempo eventi e manifestazioni dedicate alla Piadina Romagnola:

A partire dal 1993, si tiene ogni anno a Cervia, in provincia di Ravenna, la manifestazione “Piadina d'Autore”, manifestazione che premia la miglior piadina prodotta nei chioschi del territorio. il cui debutto è avvenuto a Forlimpopoli nel 1991.

Dal 1998 si svolge a Santarcangelo di Romagna il “Palio della Piadina” con lo scopo di mantenere viva la tradizione di questo autentico prodotto della tradizione gastronomica romagnola.

Tra le manifestazioni più recenti:

- “Lo Sposalizio della Piadina”, nata nel 2002 a Cesena con l’intento di valorizzare la tradizione della Piadina Romagnola.

- “Piadina Days”, è una manifestazione che dal 2010 organizza, all’interno del cartellone Wine Food Festival della Regione Emilia-Romagna, 2 giorni di eventi, spettacoli, concerti e degustazioni di Piadina in tutta la Romagna.
- La Sagra della Piadina è una manifestazione nata nel 2013 a Bagnacavallo, con l’intento di promuovere e rendere omaggio al “pane di Romagna”.

Articolo 7 (Controlli)

La verifica del rispetto delle prescrizioni del presente Disciplinare è eseguita da un Organismo di Controllo preventivamente autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, conformemente a quanto stabilito dall’articolo 37 del Regolamento UE n. 1151/2012.

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da Bioagricert Srl con sede legale in Via Dei Macabraccia, 8 – 40033 Casalecchio di Reno (BO).

Articolo 8 (Confezionamento ed etichettatura)

Ogni confezione di “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” IGP deve riportare, a caratteri di stampa chiari e leggibili, indelebili e nettamente distinguibili i seguenti elementi:

- il logo dell’Unione;
- la denominazione “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” seguita dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta, o dal suo acronimo IGP.

- LOGO

Per la variante della “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” alla Riminese di cui all’articolo 2 è obbligatorio, aggiungere l’indicazione sulla confezione in caratteri di stampa uguali a quelli della denominazione “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” chiari e leggibili, indelebili e nettamente distinguibili, le parole “alla Riminese” al fine di fornire maggiore chiarezza al consumatore.

Di seguito si riporta il LOGO.



Piadina
Romagnola

All’interno di un cerchio è rappresentata l’immagine stilizzata di un gallo e di una spiga di grano. Sotto al cerchio è presente la dicitura di maggiori dimensioni “Piadina”, che sovrasta la dicitura “Romagnola” di minori dimensioni, il tutto in caratteri di fantasia.

I colori sono il Marrone 724 C e il Beige 728 C.

È ammesso l’impiego dei simboli in bianco e nero se il bianco e il nero sono gli unici colori utilizzati in etichetta.

Nel caso di produzione e vendita diretta ed esclusiva, le diciture ed il logo sopra descritti potranno essere affiancate all'insegna del locale. I caratteri con cui è indicata la dicitura "Piadina Romagnola - I.G.P." o "Piada Romagnola – I.G.P." o le altre diciture previste dal presente disciplinare, devono essere raggruppati nel medesimo campo visivo e presentati in modo chiaro, leggibile ed indelebile e sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo sul quale sono riprodotte così da poter essere distinte nettamente dal complesso delle altre indicazioni e/o disegni.

Nel caso di adozione di un processo produttivo che comprenda la realizzazione manuale di porzionatura e cottura, e in assenza di confezionamento chiuso, potrà essere affiancata al Logo la dicitura "lavorazione manuale tradizionale" dello stesso carattere, colore e dimensioni della parola "Romagnola".

Possono altresì figurare in etichetta altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale oltre all'uso di ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Nell'etichettatura "Piadina Romagnola" o "Piada Romagnola" di spessore da 4 a 8 millimetri può essere utilizzato la dicitura "spessa" o "la spessa".

Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "indicazione geografica protetta" nella lingua del paese di destinazione.