

A lezione di ... Piadina!



Storia

La storia della Piadina Romagnola o Piada Romagnola è davvero antica. Prima ancora dei Romani veniva preparata dagli etruschi, che successivamente hanno tramandato la ricetta nell'antica Roma, dove era consumata ripiena o come sostituto del pane.

Si diffuse tra i contadini perché era un cibo semplice ed economico.

Il termine «Piada» è stato ufficializzato per merito di Giovanni Pascoli il quale italianizzò la parola *piè* in questo termine.



Tipologia e Preparazione

Tradizionalmente (fino agli anni quaranta del Novecento), la piadina era fatta solo con farina di frumento, strutto, sale ed acqua. Lo spessore era 1,5-2 cm e il diametro superava i 40 cm (fatta su misura per le grandi famiglie).

Dagli anni cinquanta in poi le misure si ridussero e si cominciarono ad usare anche i lieviti.



Lo sapevi che...?

Secondo la classifica dei **10 prodotti italiani più amati al mondo nel 2018**, dell'agenzia di comunicazioni Klaus Davi & Co., **la Piadina Romagnola è in seconda posizione** dopo Nduja e Pesto.