

BUFERA SUL MARCHIO PROTETTO

Piadina, è scontro politico

Da sinistra: «Tutela a quella dei chioschi». Da destra: «Valga per tutti»



— BOLOGNA —

LA PIADINA in Romagna è una fede, ma ognuno la interpreta in modo diverso. E ora diventa un caso politico.

Tutti d'accordo sul marchio 'Igp' (Indicazione geografica protetta) a tutela della piadina romagnola, quella focaccia (ma guai a chiamarla così) di acqua, farina e fantasia del cuoco da farcire con altrettanto deliziosi prodotti locali, dal prosciutto alle erbe saltate in padella. Già, ma quale piadina è da tutelare con il marchio europeo? Il dubbio è tanto forte da scomodare consiglieri regionali, di fronti opposti ma tutti romagnoli 'doc'. Da una parte quattro esponenti del nascente Pd sostengono che "il marchio Igp deve tutelare la 'vera' piadina romagnola, quella fatta e venduta nei chioschi", come afferma il diesino Paolo Lucchi, firmatario di un'interrogazione con i colleghi Miro Fiammenghi, Massimo Pironi e il diellino Damiano Zoffoli, che insieme 'coprono' quasi tutta la Romagna, tra Rimini, Cesena e Ravenna.

DALL'ALTRA c'è però il riminese Gioenzo Renzi, che è anche presidente provinciale di An: "La Regione - esorta - non butti via quattro anni di lavoro", così si ri-

schiano "tremila occupati, 50 aziende produttrici e 100 milioni di fatturato".

Ma per Lucchi "le procedure in discussione a Bruxelles non danno garanzie di freschezza", stabiliscono solo dimensioni e territorio di produzione: "La 'Vera Piadina Romagnola' è quella prodotta ogni giorno in centinaia di chioschi, fatta a mano da migliaia di 'piadaiole', venduta e mangiata appena tolta dal testo", che è l'apposita piastra calda per cuocerla. La Giunta regionale, è la diversa esortazione, inviti i responsabili Ue a mangiarla. Poi ne riparliamo.

REBUS Igp sospeso fra produzioni artigianali e industriali

QUESTA interrogazione "è pericolosissima, irresponsabile e distruttiva", replica Renzi, ricordando di essere stato tra i promotori della procedura Ue, insieme all'ex ministro Gianni Alemanno", pure lui di An. "L'iniziativa per il marchio Igp - spiega - è nata proprio per difendere i nostri produttori 'romagnoli', per evitare che a livello 'industriale' la piadina potesse venire prodotta fuori dal territorio romagnolo". Le aziende sono poi semi-artigianali e occupano due terzi degli addetti: "Perché ci dobbiamo fare del male?". L'importante è "un riconoscimento che salvaguardi i nostri produttori" e se così si incrementano le vendite verranno favoriti anche chioschi e negozi. "Non dobbiamo assolutamente contrapporre queste nostre produzioni - conclude Renzi - sono complementari e agiscono su mercati differenti: l'una fa bene all'altra".

CIBO DOC

IERI

La presenza della piadina sulle tavole romagnole è antichissima. Era un piatto povero dei contadini

OGGI

È uno dei prodotti tipici della Romagna, da Rimini, a Forlì, Cesena e Ravenna con varianti diverse

LA RICETTA

Un chilo di farina, 4 grammi di bicarbonato, 300 grammi di strutto (o olio d'oliva) e sale. Si impasta con l'acqua



E' un cibo alla moda che piace ai giovani