



**Food: non solo cibo di strada, la Piadina romagnola diventa gourmet e anche dessert**

## Descrizione

(Adnkronos) È la 'Regina' della tavola romagnola e sempre di più si fa apprezzare per la sua versatilità. Non soltanto un cibo veloce e 'di strada', ma anche in versione gourmet, con tanto di preparazione studiata dagli chef. È la Piadina romagnola Igp, una vera e propria protagonista della cucina italiana, quindi, adatta dall'antipasto al dolce, in ogni momento della giornata. A confermarlo il presidente del Consorzio di promozione e tutela della Piadina romagnola Igp, Alfio Biagini: "La piadina è un prodotto nato per i poveri, perché economico del pane, e pian piano ha assunto sempre più rilevanza sulla tavola dei romagnoli, per poi diffondersi anche al di fuori del nostro territorio. E sulle tavole è diventata sempre più importante, tanto da diventare un piatto centrale dalle mille versioni. Oggi la piada viene proposta anche in versione gourmet. È un prodotto che si può abbinare con tantissime delle 44 eccellenze della nostra regione". E la piadina gourmet piace molto, come dimostra il successo avuto in una delle tappe di Tramonto DiVino, manifestazione itinerante che ogni anno, dalla Riviera alle Colline, porta in degustazione oltre 300 etichette di vini regionali in abbinamento con le eccellenze gastronomiche, e che a Cesenatico l'8 agosto ha festeggiato il suo 20° anniversario. La piadina è stata proposta, in particolare, nella serata di Riccione, il 25 luglio, in due versioni realizzate dal Maestro dello Street Food Daniele Reponi in collaborazione con il Consorzio di promozione e tutela della Piada romagnola Igp. In versione salata, 'Batticuore', in omaggio all'amore comune per il territorio di due icone gastronomiche, la Piadina Romagnola Igp è stata farcita con la Mortadella Bologna Igp, accompagnata da scaglie di pecorino di Fossa Dop, miele d'acacia e salsa agrodolce di rapa rossa e zenzero. A seguire anche una proposta dolce, il Piadamis: un tiramisù a base di mousse di mascarpone con crumble di Piadina Romagnola Igp e amaretto, amarene bruschate di Modena Igp sciroppate e polvere di caffè. Un vero successo per questo dessert, l'ultimo di una serie di abbinamenti inaspettati, come il cannolo e la torta della nonna realizzati con Piadina romagnola Igp, che esaltano l'estrema versatilità del prodotto. "Abbiamo sempre cercato di abbinare la nostra piadina a spiegando il presidente del Consorzio ad altri prodotti romagnoli e non solo, dal cioccolato di Modica al pistacchio di Raffadali, all'arancia rossa di Sicilia. Ad esempio, abbiamo organizzato anche la colazione con la piadina: l'idea mi è venuta bagnando nel latte la mattina la piadina avanzata la sera e piaceva molto". Un modo nuovo, quindi, per apprezzare questo prodotto sempre più amato anche all'estero. "Stiamo facendo una campagna promozionale sottolinea Biagini con un bando europeo. Il paese in cui esportiamo di più è la Germania, anche per i tanti turisti tedeschi che sono

---

venuti in vacanza nella Riviera Romagnola e hanno apprezzato la nostra piadina, che ovunque Ã un po' la bandiera dei romagnoli". â??lavoro/made-in-italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)

**Categoria**

1. Lavoro

**Tag**

1. adnkronos
2. Lavoro

**Data di creazione**

Agosto 14, 2025

**Autore**

andreaperocchi\_pdnrf3x8

*default watermark*