



Piadina della Romagna

Impastare energeticamente gli ingredienti. Lasciare riposare la pasta per mezz'ora, tirare al mattarello e cuocere sul testo.

Diverse sono le ipotesi sull'origine della piadina, sulla sua tipica forma e sul vero impasto originale. Già gli antichi romani utilizzavano questa forma di pane e la prima testimonianza scritta della piadina risale all'anno 1371, nello specifico è il cardinal legato Anglico de Grimoard, ne fissa per la prima volta la ricetta:

“Si fa con farina di grano intrisa d'acqua e condita con sale. Si può impastare anche con il latte e condire con un po' di strutto”.

Conosciuta e amata in tutto il mondo viene apprezzata per la sua semplicità e per il fatto che può essere facilmente combinata con una vasta gamma d'ingredienti semplici e genuini.

È proprio la bontà dell'impasto a far risaltare i sapori e a mostrare ogni volta un gusto ricco e delicato che ci trasporta in un mondo fatto di colori vivi, sensazioni e forti emozioni.

La piadina romagnola è diventata sempre più buona un cibo povero apprezzato anche dai palati più esigenti, ottima da mangiare da sola, come sostituto del pane sublime nelle sue farciture possibili. Da mangiare anche come dessert con accostamenti assolutamente da provare come miele o marmellata.

Curiosità:

Enea è collegato al mito della piadina e il perché è da ricercare nel mito infatti si narra che gli esuli decisero di mangiare le schiacciate di farina e acqua che normalmente venivano utilizzate come piatti, profezia di Anchise, che aveva predetto tale evento come il momento e il luogo dove sarebbe nata la nuova città.

Mito leggenda e gusto in un cibo unico e ineguagliabile.

Video: Icaro Communication

