

Importante risultato contro l'Italian sounding a tutela del simbolo della Romagna

# La Piadina vince la sfida ed è più forte della Brexit

Riccardo Isola

Ci hanno provato, in Spagna, a fare i furbi. Non ce l'hanno fatta. Per fortuna nostra e dei consumatori nazionali e internazionali. Una nuova vittoria, contro quello che viene definito *italian sounding* (l'utilizzo improprio di simboli e richiami all'italianità, ndr) che porta un danno d'immagine e di palato al made in Italy agromultimediale stimato in oltre 100 miliardi di euro l'anno. Non proprio briciole. E proprio dalle briciole, quelle della piadina, è arrivato un nuovo punto a favore della tutela dei marchi e del know how culinario italiano. Questa volta a segnare la scontro contro la contraffazione è stato il Consorzio promozione e tutela della Piadina Romagnola Igp che ha annullato il tentativo di contraffazione del marchio sul mercato inglese da parte di un gruppo spagnolo.

## CRONACA DI UNA VITTORIA

L'insidia, proprio sul mercato inglese, parte in agosto dell'anno scorso quando si apprende che al registro dei marchi del Regno Unito sono state depositate due domande di registrazione (sia denominativo che figurativo) dei marchi «Piadine di Modena». Da qui l'azione del Consorzio di Tutela che nel settembre 2019 decide di contrastare con un'azione legale il tentativo di contraffazione del marchio. Apertosi un contenzioso e depositata istanza di opposizione presso l'Ufficio marchi e brevetti del Regno Unito, grazie anche al contributo del socio Deco Industrie che produce piadina con il marchio *Loriana*, per l'espletamento delle pratiche internazionali, nelle ultime settimane arriva lo sblocco positivo della vicenda con l'Ufficio inglese che accoglie le opposizioni presentate dal Consorzio e annulla le domande di registrazione dei marchi «Piadine di Modena» (sic). Un'azione tempestiva ed efficace, che per ora, fissa il risultato a: Piadina Romagnola I - Brexit 0.



## LE VERE PIADINE

Non c'è una vera e propria unicità nella creazione del pane povero della Romagna, dai confini nordici del territorio fino al litoraneo Adriatico, questo cerchio di antico impasto di farina, acqua e strutto assume volumi, forme, connotazioni differenti. Non cambia però un fatto: rimane sempre e al di là delle sfaccettature prese uno dei simboli alimentari italiani e per le precisioni romagnole. Dall'Emiliano fino alla provincia di Ravenna passando per quella di Forlì-Cesena, Rimini e sfiorando nelle Marche con il territorio pesarese, la piadina assume identità differenti. Se fino agli anni '40 del secolo scorso veniva realizzata utilizzando farina di frumento, strutto, sale ed acqua avendo uno spessore massimo di 2 cm e il diametro sopra i 40 cm, dagli anni '50 le dimensioni e lo spessore si ridussero arrivando ad un massimo di 30 cm di diametro e uno spessore che non supera il centimetro. La caratteristica peculiare, che ne caratterizza anche il sapore e la cottura finale è proprio il metodo di cottura, da sempre realizzato utilizzando teglie di terracotta, il famoso «testo», sostituite, dagli anni '70, da quelle in ghisa, ferro o alluminio. Un'altra importante introduzione dell'era moderna fu quella di aggiungere, all'impasto, an-

che un delicato agente lievitante, quasi sempre il bicarbonato, per rendere l'impasto finale più soffice, friabile e conservabile. Se questa è la tipologia «tradizionale» in senso lato, c'è anche quella in uso nel territorio riminese. Questa piadina è più sottile, circa 2/3 mm al massimo di spessore, senza lievito e molto flessibile, capace così di poter essere piegata su se stessa abbracciando il «ripieno» in modo quasi intimo, ma comunque gustoso.

## VINO | Premiate le tre migliori carte di bollicine del territorio

Buona la prima per il nuovo format di Cesena InBolla che quest'anno ha doppiato le giornate di eventi. Nella grande festa a base di bollicine, cibo gourmet e musica aperta a tutti i winelover che sono arrivati a centinaia al Teatro Verdi per assaggiare i prodotti delle 70 cantine presenti. Nell'occasione si è assegnato il "The best sparkling wine list award 2020", un riconoscimento ideato da Taste Production che per il secondo anno consecutivo premia 3 ristoranti delle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini che si sono distinti per la miglior carta di bollicine. Ad aggiudicarsi il podio, tre storici locali che in Romagna sono protagonisti della cultura del buon bere, con particolare riguardo alle bollicine: il ristorante Oro Bianco di Cesenatico, Terre Ahe di Longiano e Il Porto di Cervia. I premi, offerti dalla gioielleria Ricci Gemello di Forlì, sono stati consegnati ai titolari dei tre ristoranti da Ivan Tesi di Taste Production, organizzatore di Cesena InBolla, insieme al wine manager Alessandro Rossi.



## DOZZA | Corsi d'inglese, degustazioni e appuntamenti all'Enoteca

Lavori nel mondo del vino o sei appassionato di enoturismo, «English for Wine» è quello che fa per te. Uno spumeggiante corso per imparare l'inglese degustando vino, insieme a un'insegnante madrelingua. Esercizi di coppia e di gruppo, giochi di ruolo e piccole presentazioni, strutturate in tre incontri, a scelta tra la domenica mattina e il giovedì sera. Corso a numero chiuso. Sconto del 10% per soci Ais o Aies. Da sabato 28 marzo torna il graditissimo appuntamento «Vignaioli in Enoteca», un fitto calendario di degustazioni gratuite in anteprima ai pre-fattori. Una occasione per approfondire la conoscenza del vino attraverso i racconti dei protagonisti della scena vitivinicola del territorio regionale. Primo appuntamento il 28 marzo con Tenuta Uccellina dalle 14.30 alla Rocca di Dozza. Infine tornano le domeniche pomeriggio alla Rocca di Dozza per degustare le eccellenze regionali insieme a esperti sommelier. Ecco i prossimi appuntamenti: 1 marzo Cabernet Sauvignon, 8 marzo Sangiovese, 15 marzo Malbo Gentile, 22 marzo Chardonnay, Sauvignon per finire il 29 marzo Trebbiano, Ortrugo. Degustazioni dalle 14.30 alle 18.30. Info e prenotazioni: 0542/367741 oppure [info@enotecasommelierromagna.it](mailto:info@enotecasommelierromagna.it).

## SORSI DIVINI DI MATTIA BALDASSARRI (SOMMELIER AIS FAENZA)

### «Esor» Ravenna Rosato Igt 2018

**Azienda:** Fondo San Giuseppe, Faenza (Ra)

**Contatti:** [info@fondosangiuseppe.it](mailto:info@fondosangiuseppe.it)

**Vigna:** Chardonnay 90%, Moscato Rosa 10%

**Alcol:** 12,5%

**Vinificazione e maturazione:** le due varietà sono state raccolte assieme manualmente; dopo la diraspatura pigiatura le bocce sono state fatte macerare nel mosto per una settimana, in acciaio e senza l'aggiunta di lieviti. Dopo la svinatura la fermentazione alcolica si protrae lentamente per altri 10 giorni. Al termine della stessa, per due mesi, si effettua manualmente il batonnage delle fecce fini. La maturazione avviene in acciaio per sei mesi.

**Descrizione:** bellissima presentazione al calice, con un luminoso rosa ramato ammalante ed una buona consistenza. Al naso è intenso ed invitante, bellissimo l'impatto minerale immediato, seguito da diverse sfaccettature fruttate, dalla mela al lampone fino alle note agrumate. L'assaggio è goloso, con un bel vortice cremoso e pieno. Bella intensità e persistenza, con una buona acidità che invoglia la beva e sostiene il tutto.

**Abbinamento:** brodetto di pesce alla romagnola

**Servizio:** 12°

**Perché sceglierlo:** un rosato elegante ed appagante, goloso e ben rappresentativo del nostro territorio.



Ristorante

di Marino Fiorentini &amp; C. sas

## Il Prato dei Fiorentini

Locale a gestione familiare con paste di produzione propria carni fresche di qualità, piadina romagnola e tritta con formaggi e salumi nostrani. Funghi e tartufo.

### APERTURA SABATO 14 MARZO!!!



48032 CASOLA VALSENIO (RA)  
Tel: 333 8548936  
Via Cardello, 22  
[www.ilpratodeifiorentini.it](http://www.ilpratodeifiorentini.it)

MARZO E APRILE  
APERTO IL VENERDÌ  
SABATO, DOMENICA  
E GIORNI FESTIVI