

LAURA GIORGI

Oltre le inesattezze moltiplicate dal copia e incolla favorito dalla rete, al di là della retorica e dei "santini" letterari. Sulla piada, o piadina, si può ancora dire e scrivere qualcosa, ad esempio si può pubblicare un saggio storico aggiornato e avvalorato dalle fonti. È quello che hanno fatto i riminesi **Piero Meldini** e **Oreste Delucca** nel volume fresco di stampa edito ancora una volta da Panozzo: **Piade e piadine. Sette secoli di storia**. Impavidi di fronte ai campanilismi più sedimentati, alimentati in epoche recenti anche da tanta pubblicistica approssimativa, intenzionati a scalzare miti e leggende, suggestioni pascoliane e manifesti di romagnolità.

Piero Meldini, autore di saggi e romanzi, da decenni scrive anche di storia del cibo romagnolo e non solo; proprio un suo articolo sulla storia della piada gli valse nel 2004 il Premio Guidarello. Per parte sua **Oreste Delucca** maneggia per professione fonti d'archivio sulla storia della sua città, in particolare nei secoli del tardo Medioevo e del Rinascimento.

L'editore **Panozzo** ha in catalogo almeno altri due libri sull'argomento, *Buono come... la piadina di Romagna* pubblicato nel 1998, e l'"enciclopedia" di oltre 400 pagine di **Graziano Pozzetto** *La piadina tradizionale* pubblicata nel 2005 e che inizia proprio con un saggio storico di Piero Meldini. Quest'ultimo è una sintesi (un centinaio scarso di pagine) che aiuta a fare chiarezza sul "pane dei romagnoli" e fissa un nuovo punto fermo da cui eventualmente ripartire.

Meldini, come è nata l'idea di tornare a parlare di piada... o piadina?

«Diciamo che ripartiamo proprio dalla prefazione che avevo scritto per il libro di **Graziano Pozzetto** vent'anni fa e che ora ho sistemato, aggiornato, con tutta la bibliografia. Lo stesso ha fatto **Delucca**, completando e ordinando un lavoro pubblicato su "Romagna arte e storia". Il fatto è che quella della piadina è una storia di cui francamente si sa poco».

Vi siete dati come obiettivo quello di ripulire il campo dalle scorie di una pubblicistica spesso approssimativa, se non proprio fasulla.

«Sui cibi in generale e in particolare sui cibi della tradizione si sentono un tale numero di stupidaggini che a volte è necessario stabilire un punto fermo. Quelle contenute in questo libro sono le uniche notizie certe che si hanno sulla piada, per il resto si tratta di congetture in certi casi lecite ma non di rado ridicole. Fonti storiche ulteriori rispetto alla piada non credo ce ne siano, ma se qualcuno le trova sono contento».

Un esempio di "invenzione" sulla piadina che smascherate.

«Ad esempio l'etimologia. In certe zone del Riminese in dialetto si dice *pida* e qualcuno che era stato in Turchia e ha sentito parlare di *pita* ha pensato che ci fosse una connessione, che non c'è. Più di uno mi ha detto che la piada ci è stata portata dai turchi, ma è una sciocchezza».

Quella che in Romagna chiamiamo piadina esiste in varianti diverse, in altri luoghi con nomi differenti, nel Mediterraneo ma non solo. Quindi anche nessun primato.

«È la forma più arcaica del pane, il quale nasce con l'aggiunta del lievito. Il lievito di birra per il pane lo usarono per primi gli Egizi circa tremila anni fa, prima c'era

Guglielmo Bilancioni
"Scena di cucina"
Sotto
Piero Meldini



Piada o piadina non fa differenza «Quante ridicole congetture in circolazione»

Un saggio storico aggiornato e avvalorato dalle fonti: «Quelle contenute in questo libro sono le uniche notizie certe che si hanno»



**PIADE E PIADINE
SETTE SECOLI DI STORIA**
Piero Meldini, Oreste Delucca
Panozzo Editore, 2024
pp. 72, euro 13,00

solo pane azzimo, la nostra piada è appunto un pane azzimo, che poi a voler essere pignoli proprio azzimo non è dal momento che ci si mette il bicarbonato o la dose per dolci. La piada come il **pane carasau**, la stessa **crescia urbinata** e le innumerevoli "consorelle" sparse per il mondo sono tutte nate e progredite autonomamente, in alcuni luoghi continuano a essere l'unico pane, in altri pani lievitati e azzimi coesistono, ma non c'è un rapporto di filiazione dagli uni agli altri. Al di là dell'impasto e della forma,

quello che accomuna le "piade" mediterranee, dell'Eritrea, ma anche dell'India e dell'America Latina, è il **metodo di cottura**: su lastre di pietra o metallo».

Tornando al nome: meglio piada, come si dice a Rimini, o piadina come si usa comunemente nel resto della Romagna?

«L'oggetto è lo stesso. A casa mia si diceva *pièda*, io dico *piada*. Il termine *piadina*, che non è un diminutivo o vezzeggiativo, l'ho trovato attestato a partire dal 1622 proprio in una cronaca riminese. Racconta di come, in occasione di una delle tante carestie, impastassero *piadine* con farine di fave e sarmenti, i tralci della vite seccati. Il termine si trova anche in una disposizione fiscale imolese del 1759 e nel 1801 in un libro del medico riminese **Michele Rosa**, poi per tutto l'Ottocento. Non è sbagliato insomma dire *piadina*».

Oltre a ristabilire la verità storica, fustigando gli strafalcioni, c'è anche una critica aperta verso alcune fonti letterarie, ad esempio non le manda a dire al famoso poema di Pascoli...

«Il mio primo saggio in realtà era molto più affilato nella critica alla retorica della piada. Nel 1920 poi nasce la rivista *La Pié* in cui la piada viene elevata a simbolo nazionale dei romagnoli e diventa "Tostia d'oro che profuma come il corpo

del Signore". Per quello che si sa invece in Romagna, prima di tutto storicamente in quella solo centro-meridionale mentre nel Ravennate non si conosceva, si dava il nome di *piè* a focacce cotte diversamente dalla piada. Aveva poi scarso peso nell'alimentazione ed era un **surrogato** del pane, al quale si ricorreva in due circostanze: **tra un'informata di pane e l'altra**, che avveniva una volta a settimana. L'altro momento era quando nelle **carestie** non esistevano ingredienti per panificare e si faceva allora usando cereali inferiori, miglio, spelta, tanta crusca, fave, fagioli, castagne, ghiande».

La prima fonte da cui è partito il suo studio?

«La prima citazione di un cibo che si chiama *piada* è del 1371 è la **Descriptio romandiole**, un censimento a fini fiscali. Il fratello del Papa, il **cardinale Anglico**, venne inviato a visitare la Romagna per vedere quanto era possibile tassarla in base al numero degli abitanti e alle condizioni delle diverse comunità. Il denaro non circolava allora e le tasse erano in natura. Arrivato a **Modigliana**, il cardinale fa un elenco delle tasse da pagare: tanto in grano, polli, capponi, vino, una libbra di pepe, e due *piade*. Di lì si deduce che non potevano essere le nostre *piadine* di oggi, ma qualcosa a cui si dava il nome di *piada* ed era probabilmente una focaccia, forse farcita. A lungo, il termine *piada* designa tutta una serie di **focacce cotte sul testo, sotto la cenere o sulla graticola**. A quella che oggi si vende nelle buste o nelle baracchine si è dato nel tempo il nome di *piadina* forse proprio per distinguerla dalle altre forme di *piada*. Leggendo proprio *La Pié*, ad esempio, mi sono imbattuto in una polemica ferocissima perché un collaboratore che era del nord di Ravenna nel definire cosa fosse la *piada* metteva in elenco di tutto tranne la *piadina* come la intendiamo oggi. E cosa succede? **Spallicci**, che era di Forlì, si scandalizza e gli fa una lavata di capo e lo invita a leggere appunto il poemetto di Pascoli. Ma non è che l'altro farneticasse, è che a differenza di quanto credeva **Spallicci**, il termine *piada* non designava, in origine, ovunque la stessa cosa».

Un altro luogo comune che cade è dunque che la piadina si sia sempre fatta, così e ovunque in Romagna.

«Io ricordo i tempi in cui la **linea della piada finiva a Cesenatico** e non sto parlando del tremila avanti Cristo ma degli anni Sessanta. La memoria è corta e a dire queste cose oggi si rischia che la gente si offenda...e che ti offenda. Ma ci sono le fonti».