

Piero Meldini  
Oreste Delucca

PIADE E PIADINE  
SETTE SECOLI DI STORIA

**Panozzo Editore**

Agosto 2024

In copertina: foto di Pier Paolo Zani. Dello stesso autore anche le foto di  
pag. 33, 39, 45, 47, 49, 53, 55, tratte da *Il nero testo di porosa  
argilla*, Verucchio, 1993

*Proprietà letteraria riservata*

© 2024 Panozzo Editore, Rimini  
Via Clodia 25, tel. e fax 0541/24580  
e-mail: [info@panozzoeditore.com](mailto:info@panozzoeditore.com)  
[www.panozzoeditore.com](http://www.panozzoeditore.com)

LA PIADA  
DAL CINQUECENTO AL NOVECENTO

di PIERO MELDINI



Contrariamente a quel che pensa la maggior parte dei Romagnoli, che in fatto di cucina sono fieri campanilisti, la piada non è un cibo unico al mondo. Fa parte, al contrario, di una vasta famiglia di schiacciate di cereali macinati, impastati con acqua e cotti senza lievito su lastre di pietra, testi di terracotta o piastre di metallo. Numerose consorelle della piada, e in qualche caso vere e proprie gemelle, sono diffuse sia in area mediterranea (dalla Sardegna alla Tunisia, da Israele al Libano, dalla Grecia alla Turchia) sia altrove, Americhe incluse. In quanto pani azzimi, cioè non lievitati, queste schiacciate rimandano, come tipologia, a un periodo storico anteriore all'introduzione del lievito, vale a dire al tardo Neolitico. Furono infatti gli Egizi, com'è noto, a scoprire il lievito di birra fra il 3000 e il 2500 avanti Cristo e a produrre il primo pane lievitato. Ciò non significa, è ovvio, che la piada sia di origine neolitica, come voleva ingenuamente Antonio Sassi, che la definì «la prima rozza pietanza dell'uomo».

È ugualmente improbabile che la piada discenda, direttamente o indirettamente, dalla *mensa* romana, come pretendeva Giovanni Pascoli. Nel libro VII dell'*Eneide*, ai vv. 107-115, viene menzionata quella focaccia di cereali che i patrizi dell'età repubblicana usavano come

piatto e che poi, impregnata degli umori della carne arrostita, regalavano graziosamente ai *clientes* e ai servi: la *mensa*, appunto. Pascoli si convinse di buon grado, in anni in cui le correnti nazionalistiche rispolveravano il mito di Roma, che la piada fosse la sola, legittima erede della *mensa*: ciò che costituiva un'ulteriore prova degli stretti legami tra Roma e la *Romània*, la “terra romana” per definizione. Per questo definì la piada, a cui dedicò un verboso poemetto-ricetta, «pane rude di Roma». Di fatto non si hanno prove né documentarie né indiziarie di un effettivo rapporto tra *mensa* e piada. Egualmente infondata sembra l'ipotesi che la piada sia un relitto della dominazione bizantina: ipotesi che si reggeva soprattutto su un'etimologia, oggi non più accettata, della parola “piada”, che secondo Pier Gabriele Goidanich sarebbe derivata dal termine greco *plakoûs*, “focaccia”, attraverso l'ipotetico lemma \**platus*, “piatto”.

Non è l'unica congettura sull'etimologia di “piada”: Giuseppe Vidossi, per esempio, ha accostato “piada” a “fiadone”, “cassoncino” abruzzese ripieno di formaggio, mentre Angelico Prati l'ha collegata al romagnolo *piè*, *piès* (“rassodarsi”), «con riferimento all'assodarsi della pasta nella cottura». L'ipotesi è stata ripresa di recente, ma con più solidi argomenti, da Davide Pioggia, che ha indicato in “appigliata”, cioè “rappresa”, l'etimo comune sia di “piada” che delle sue varianti dialettali (*pjé* a Imola, *pjê* a Faenza e Forlì, *pjida* e *pida* a Cesena e *pjèda* a Rimini). Per quanto riguarda *e' test*, la teglia di terra refrattaria su cui si cuoceva tradizionalmente la piada, pare accertato che discenda effettivamente, di nome e di fatto, dal latino *testa* (“coccio”). Nessuna di queste etimologie, per altro, ci fornisce indicazioni di sorta sulla storia della piada.



Il sacrificio di Isacco. Ravenna, San Vitale. Particolare con i tre angeli e, sul tavolo, le presunte piade tagliate a quadretti.

La prima citazione di un cibo chiamato “piada” risale al XIV secolo. Si trova infatti nella *Descriptio Romandiole*, la statistica-censimento fatta redigere a fini fiscali, nel 1371, dal cardinale Anglic Grimoard de Grisac, fratello di papa Urbano V. Alla comunità di Modigliana (*Mutiliana*) veniva imposto un tributo annuo alla Camera Apostolica di grano, vino, capponi (ben quattordici), galline (tre sole), una libbra di pepe e, per l'appunto, due piade.

Non è pensabile, evidentemente, che da una comunità di 132 focolari (621 con il contado), ossia di oltre 500 abitanti (e con un contado di quasi 2500), si esigessero, oltre agli altri onerosi balzelli, due misere piadine. Si dovrà allora ritenere che le «piade» menzionate nel ben noto documento trecentesco fossero larghe focacce lievitate, condite probabilmente con grasso di maiale e cotte nel forno: del tipo di quelle che, a seconda dei luoghi, si chiameranno *piè* oppure “spianate” (*spianèdi*).

Cadono qui a proposito due precisazioni: la prima è che la parola *piè* non aveva e non ha, in Romagna, un solo e univoco significato; la seconda è che la piada di farina di frumento setacciata, acqua e sale, stesa col matterello e cotta sul testo, non era, in Romagna, diffusa ovunque, così che la definizione di «pane nazionale dei Romagnoli», data da Pascoli nel 1909, suona quanto meno enfatica. Com'è ovvio, bisogna prescindere dall'espansione a macchia d'olio degli ultimi quarant'anni.

Nel 1932 Eugenio Cavazzuti osservava che la piadina «a nord di Ravenna è pressoché sconosciuta, per lo meno nei comuni di Alfonsine, Fusignano e Bagnacavallo, ed anche altri», dove si dava (e ancora si dà) il nome di *piè* a focacce lievitate sia salate che dolci, cotte al forno o fritte in padella, con o senza uova. Cavazzuti ne elencava ben



La cottura sul testo. Dipinto di Guglielmo Bilancioni, c. 1880.

otto differenti tipologie, dalla «*piê ins la ghirdèla*» alla «*piê sòtta a la burnisa*», dalla «*piê frétta cun l'alvadùr*» alla «*piê d'farèna d'castègn*». La “piada” cotta sotto la cenere e quella cotta sulla graticola – pressoché sconosciute nella Romagna centro-meridionale – venivano preparate anche nel pesarese. A dimostrazione che non solo in ambito linguistico e filologico, ma anche nel campo delle tradizioni gastronomiche, vale il criterio del conservatorismo delle aree marginali, ossia, in parole povere, che le tradizioni si conservano meglio alla periferia piuttosto che al centro di un determinato territorio.

È probabile che in passato il termine “piada” (che parlorrà sia “piadina” che “piadone”) comprendesse, genericamente, un ampio ventaglio di schiacciate e focacce di cereali e altro: lievitate o azzime; condite o scondite; cotte nel forno, in padella, sul testo, sulla graticola o sotto la cenere; di grano o di qualsiasi altra cosa: cereali inferiori, tritello, castagne, fave, fagioli e, in caso di estrema necessità, ghiande, crusca e perfino segatura.

La nota di Cavazzuti, che apparve sulla «rassegna mensile d'illustrazione romagnola» *La Piê*, si inseriva in una vivace disputa – diciamo così “ontologica” – sulla natura della piada, che si era sviluppata sulle colonne del periodico. A innescarla era stato il condirettore Nino Massaroli, che sul n. 2 del 1932, in un articolo intitolato *Notule filologiche*, aveva scritto: «La piada romagnola è fatta colla pasta lievitata del pane e si fa a forma grande e rotonda od a forma di quadrettini e cotta in padella col grasso di maiale [...]. Talvolta si fa al forno, o sulla graticola». Il forlivese Aldo Spallicci – che alla piada aveva dedicato una palpitante “canta di trinca” («*Oh Dio la piê! Udor da cà! / Che riva iquà / E e' sent chi ch'mâgna / Eria 'd Rumâgna.*