



R.P. GRASSI
Tradizione Naturale

La storia della piadina romagnola: tra tradizione e gusto autentico

La piadina romagnola non è solo un semplice pane: è un simbolo di un territorio, una storia di sapori e di tradizione che arriva da lontano.

Le origini: il pane povero dei contadini

La piadina nasce come **pane povero**, realizzato con ingredienti semplici ma genuini. L'ingrediente segreto che le dava **morbidezza e profumo unico** era lo **strutto**, il grasso del maiale, animale centrale nell'economia rurale romagnola.

Lo strutto aveva due compiti fondamentali:

- rendere la piadina **morbida e sfogliata**, evitando che diventasse dura come una semplice sfoglia;
- donarle **un sapore e un profumo inconfondibili**, che ancora oggi distinguono la vera piadina romagnola.

Il boom turistico e la piadina simbolo della Romagna

Con l'arrivo del turismo sulla Riviera romagnola, la piadina esce dai campi e diventa **protagonista delle spiagge**. Le piadinerie la propongono ai turisti, **sempre secondo la ricetta autentica, con lo strutto**.

È il momento in cui la piadina smette di essere solo il "pane dei contadini" e diventa un **simbolo identitario della Romagna**.

Anni '80-'90: l'era dell'olio e della produzione industriale

Negli anni '80 e '90, con le prime **produzioni industriali** e la confezione per lunga conservazione, lo strutto comincia a essere messo in discussione.

Il motivo? **Il marketing salutista**: lo strutto viene percepito come "grasso poco sano", mentre l'olio, più leggero e mediterraneo, conquista i consumatori.

Nasce così una spaccatura:

- **la piadina tradizionale con strutto**, fedele alla ricetta originale;
- **la piadina moderna con olio**, più "adatta ai tempi".

Oggi: il ritorno allo strutto e al gusto autentico

Negli ultimi anni c'è stata una vera e propria **riscoperta della tradizione**. Molti consumatori cercano il **gusto autentico della piadina romagnola**, e questo significa tornare allo strutto.

Nei chioschi e nelle piadinerie artigianali di **Rimini, Riccione, Cesena, Ravenna, San Mauro, e dintorni**, lo strutto resta lo standard. Con lo strutto, la piadina ha più profumo, **più sapore e una consistenza sfogliata** che con l'olio è proprio impossibile replicare.

In poche parole: la vera piadina è con lo strutto. Tutto il resto è adattamento per esigenze di mercato, ma non raggiunge né la bontà né l'appetibilità dell'originale.