

## Quei denti "troppo viziati" dalla Lella

QUELLO che un matterello e tanta inventiva riescono a fare. Lo testimonia la Lella, la più nota "piadarola" riminese che racconta orgogliosamente i suoi primi passi nel mercato della piadina e il grande successo dentro e fuori dai 27 metri quadri della "bottega" in via delle Rimembranze a Bellariva.

**Quando ha iniziato l'attività?**  
"Sono partita nell'86. Volevo cambiare. Quando iniziai, ero l'unica ragazza giovane. Le mie colleghe avevano un modo di fare cucina diverso da quello che volevo io, un modo più casereccio di proporre la piada; io invece venivo dalla ristorazione, tutt'altro metodo di lavoro." **Cosa l'ha portata ad essere così amata?**

"Bisognava trovare qualcosa che facesse la differenza e incrementasse le vendite. Ricordo che un ristorante ai tempi faceva la fomarina con stracchino e rucola, io pensai così di cambiare il tradizionale modo di farcire la piada e provai, ispirandomi a questa, a proporla con squaquerone, più adatto, e rucola. Fu un successo! A seguire ci fu un'altra novità: la piadina con sardoncini marinati e rucola. Le altre piadarole venivano a litigare con me perché dicevano che vi-

ziavo i clienti." **E suo figlio ha portato questo prodotto oltre i confini nazionali...**

"Massimiliano (Nanni, ndr.) si trova da 17 anni a Manhattan dove ha aperto vari ristoranti con il suo socio. *Piadina, vino e cucina* è il capostipite che si trova nel Greenwich Village. A ruota poi *Gradisca, Malatesta e Paolina* che sono stati venduti in seguito alla strage delle Torri Gemelle. *Savaghina* a Brooklin è caffetteria la mattina e dalle 18 invece pizzeria. Ora c'è in progetto con il suo socio Edoardo Mantelli il ristorante *Celestino*."

**Ma in questo momento come procedono le cose?**

"La crisi è ovunque. È già inizio agosto e ancora non lavoriamo. La gente non ce la fa più. Davanti alla mia bottega oggi i parcheggi tutti vuoti, che tristezza...". (al.m.u.)



### Aspettando i Piadina Days...

Piadina days o piada days? In attesa che venga risolto il dilemma che vede contrapposti i due termini, l'evento è già pronto per essere sfornato. L'11 e 12 settembre ristoranti, agriturismo e stabilimenti balneari di 27 località della provincia di FC, da Longiano a Cesenatico, da Sogliano a Bertinoro, parteciperanno al **Piadinadays**. Un fine settimana condito da musica popolare, concerti e visite guidate fra i sapori e i saperi. Numerosi gli assaggi di piade cotte direttamente sulle famose teglie di Montetiffi e di piatti preparati dalle maestre della cucina romagnola, le sfoglino, che metteranno alla prova adulti e bambini in lezioni di cucina. Prevista anche la piadina da Guinness: 4 metri di diametro per 100 Kg di farina.

di  
al.m.u.