

il gusto dell'olio," ammonisce con la passione quasi maniacale che ha saputo trasmettere anche al figlio Paolo. Oltre al Colline di Romagna Dop, Paganelli produce l'extravergine "Sclatio" con olive dei colli di Santarcangelo e un olio al limone ottenuto macinando le olive insieme a limoni non trattati.

Nicola Giglio
foto Gais Marturano

indirizzi utili

RISTORANTI

- Il pescato del Canevone, via Tonini 34, Rimini, tel. 054123491, www.ilpescatodelcanevone.it
- Molo 22, via Ortigara 78/80, Rimini, tel. 054129637, www.molo22.it
- Quartopiano, via Chiabrera 34, Rimini, tel. 0541393238, www.quartopianoristorante.com

PUNTI VENDITA E NEGOZI

- Amarcord, v.le Vespucci 67, Rimini, tel. 054156956 • Comunità San Patrignano, via San Patrignano 53, Coriano (Rn), tel. 0541362111, www.sanpatrignano.org • Il piccolo forno Marziali, via S.M. del Monte 559/c, Saludecio (Rn), tel. 0541857293, www.ilpiccoloforno.com
- Lella, via Covignano 57 e v.le delle Rimembranze 74, Rimini, tel. 0541775505 • Pasticceria Vecchi, v.le Tiberio 7, Rimini, tel. 054125821

AZIENDE, LABORATORI

- Frantoio Paganelli, via Felsine 369, Santarcangelo di Romagna (Rn), tel. 0541629720, www.oliopaganelli.it
- Podere Vecciano, via Vecciano 23, Coriano (Rn), tel. 0541658388, www.poderevecciano.it • Porta di Sotto, via Roma 134, Mondaino (Rn), tel. 0541981550, www.portadisotto.it
- Tenuta del Monsignore, via Patarino 154, San Giovanni in Marignano (Rn), tel. 0541955128 • Valle delle Lepri, via Cà Righetti 17, Coriano (Rn), tel. 0541656464, www.valledellelepri.it

INFORMAZIONI

- Assessorato al turismo, p.le Fellini 3, Rimini, tel. 0541704587; info turistiche, p.le Stazione 1, Rimini, tel. 054156902

il prodotto tipico la piadina

Le origini della piada, o piadina come è anche chiamata, sono davvero antiche. Sostituiva il pane e veniva utilizzata anche per i pagamenti. Da alcuni documenti risulta che Rimini pagava il Papa con "dischi di pane sottili e asciutti".

Da specialità povera a piatto ricco

La ricetta ha origine contadina: tutte le sere si preparava questo disco di pane caldo con farina di frumento, strutto, sale e acqua. Un piatto povero che dava la sensazione di sazietà, anche se mangiato solo. "Prosciutto? Neanche a parlarne. Nelle famiglie contadine al massimo si rimediava del lardo qualche verdura o erba spontanea," racconta Maria Gabriella Magnani, che nelle sue due piadinerie "Lella" sforna le piade più famose del litorale romagnolo, anche confezionate sottovuoto, da asporto.

Chi la vuole allo strutto, chi all'olio

Oltre alla versione classica c'è la variante sfogliata, più complessa da preparare. La pasta si deve tirare due volte: dopo la prima stesura si arrotola e si divide in tronchetti che si devono tirare un'altra volta. È più sottile e la morbidezza dipende dallo strutto che si aggiunge tra una tirata e l'altra. C'è poi la versione con olio di oliva al posto dello strutto: è molto richiesta per la sua leggerezza. "Meno conosciuto è il cassone, che si può mangiare solo in Romagna," aggiunge Gabriella. Si prepara con l'impasto della piada ma prima di cuocerlo si farcisce e si chiude.

Farcita con fichi o squacquerone

"La piada è ottima anche con i fichi caramellati," suggerisce ancora Gabriella Magnani. Nella versione classica non manca mai una spalmata di squacquerone, un formaggio di latte vaccino molto molle che assomiglia alla certosa ma contiene circa il 60 per cento di acqua. Sentirete parlare a Rimini anche della *piada dei morti*: è un dolce a base di noci, mosto, uvetta e pinoli della "Pasticceria Vecchi".

N.G.



1.2.3. La piadina è un'antica specialità riminese, oggi conosciuta in tutta Italia e all'estero. L'impasto di farina, strutto e sale (qui la lavorazione in una delle piadinerie "Lella") viene tirato in dischi, poi cotti sulla piastra.
4. Per la farcitura non ci sono limiti: si va dai fichi caramellati ai salumi e allo squacquerone.

