Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

Piadina se non è Romagnola non è Igp

Con una produzione di Igp triplicata in tre anni, la Piadina Romagnola punta su web, fiere ed eventi per consolidare il suo rapporto con consumatori e buyer. Un progetto per conquistare la Germania

Promuovere il valore del prodotto Piadina IGP ed il suo legame con il territorio romagnolo, difendendo l'identità, la storia e i valori della piadina romagnola IGP nella sua unicità ed eccellenza in tutta Europa. Ecco la mission del progetto messo in campo dal Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola Igp per il biennio 2019/21, finalizzato soprattutto al mercato nazionale e tedesco, e finanziato attraverso **il** Piano di Sviluppo Rurale della Regione.

Il Consorzio di tutela e promozione della Piadina Romagnola Igp difende e tutela di ogni imitazione: un compito non da poco e su cui non bisogna abbassare la guardia, visto che nel mondo ci sono addirittura 94 marchi registrati di piadina. Su questo punto si concentrano gli sforzi del Consorzio che in pochi anni ha più che triplicato i quantitativi di Piadina Romagnola prodotti a marchio Igp, portandoli da poco più di 6.500 tonnellate nel 2014 a oltre 20.000 nel 2018, praticamente il 50% di tutta la piadina prodotta sia in Gdo che nella ristorazione e nei chioschi.

Farina, acqua, sale, olio evo o strutto, recita il disciplinare. E prosegue: un impasto suddiviso in palline o pani tondeggiati che vengono lavorati con il classico mattarello o attraverso lamine meccaniche fino a formare un disco dal diametro compreso fra i 15 e i 25 cm per uno spessore da 4 a 8mm, nel caso della 'Piada o Piadina Romagnola', o fra i 23 e i 30 cm per un massimo di 3 mm di spessore nel caso della 'Piadina Romagnola alla Riminese'. Poi 3 o 4 minuti di cottura su una piastra a 200/250 gradi, e la piadina è servita. Ma attenzione da produrre solo ed esclusivamente in una manciata di comuni che vanno dal Riminese, fino alla provincia di Bologna, a sud del fiume Sillaro, in un territorio che corrisponde alla Romagna della tradizione.
La piadina romagnola è uno dei prodotti più ricercati sul web e non è un caso che il Consorzio abbia puntato molto sulla comunicazione digital, che in un anno di attività ha portato ad oltre 2 milioni di visualizzazioni complessive sulle piattaforme facebook e Instagram.
Per rafforzare questa identità unica e l'appeal del prodotto legato alla Romagna, è in corso di realizzazione per la prima volta, uno spot dedicato alla Piadina Romagnola IGP che da questa estate accompagnerà sui social, a partire dal canale YouTube, i video più seguiti sui maggiori canali di informazione nazionali. La campagna proseguirà per i due anni di progetto e, si stima, consentirà di raggiungere 40 milioni di visualizzazioni.
A fianco del palinsesto di comunicazione, il 2019 vedrà la Piadina romagnola protagonista di numerosi eventi. Il più importante è il Piadina Night, un appuntamento pensato annuale e itinerante che debutterà questa estate da Rimini.
La notte della piadina celebrerà il 'pane dei romagnoli' coinvolgendo testimonial dello sport e dello spettacolo che hanno fatto grande la Romagna. E sulle note contaminate del liscio più famoso del mondo, il gusto della Piadina Romagnola Igp sarà interpretato da chef e influencer, declinando tipicità e tradizione in un mix di sapori e racconto.
Ad ottobre prenderà il via l'attività di promozione europea con la partecipazione del Consorzio alla Fiera Anuga a Colonia, la più importante Fiera di settore del mondo. Nel 2020 il Consorzio sarà presente al Cibus Parma con uno stand e al Sial di Parigi con un evento dedicato.
Ad oggi (2019) in Italia quasi il 50% della piadina prodotta è IGP, dunque è certificata. Complessivamente nel 2018, sono state prodotte circa 47.000 tonnellate di Piadina, di cui 38 mila per la grande distribuzione, con un incremento del +6.2% rispetto all'anno 2017. A queste si aggiungono poco più di 8 mila tonnellate equamente divise fra ristorazione e chioschi. Il valore alla produzione della Piadina in generale (Igp e non) è di 160 milioni di euro nella Gdo, con un aumento del 5.5% rispetto al 2017. Un dato rende l'idea della crescita esponenziale della Piadina IGP: nel 2014 era 6.768 tonnellate, nel 2016 era 12.100 tonnellate, nel 2017, 13.500 nel 2018 è di 20.250.