DOPPIOZERO

# La piada

**Fabio Fiori**

19 Luglio 2021

La piada riassume in sé vizi e virtù della cucina italiana o, vista la mitica relazione con le vicende marinaresche dell'*Eneide*, più genericamente della cucina mediterranea. Invenzioni narrative vecchie e nuove, utili a pericolose costruzioni identitarie e a lucrose produzioni alimentari. Ma la storia della piada, reale e fantastica come quella di tutte le tradizioni enogastronomiche, e soprattutto la *pratica* della piada, cioè il farla e condividerla, può essere anche una buona occasione per sperimentare nuove forme di socialità. Praticare ricette immateriali significa provare a riabitare l'Appennino. Riabitarlo oggi, ognuno con il suo lavoro e le sue (misurate) comodità, senza ipocriti rimpianti nostalgici, ma consapevoli della atavica necessità di selvatico che ci portiamo dentro.

Ricetta intesa nel significato più generale, a partire da quello medievale di rimedio, espediente, curativo, per ricostruire una relazione con i luoghi, selvaggi o antropici, consunti o bucolici, vivi o morti, insomma con i luoghi appenninici, romagnoli nello specifico.

Piada quindi, non quella industriale e imbustata, non quella fast food e magari lievitata, orrore! No! *Piê* o *pida*, è pane azzimo, fratello della ebraica *matzah*, della turca *yufka* e di altri. Tutti accomunati anche dall'essere cotti su lastre roventi, di pietra, terracotta o metallo, comunque in maniera molto più semplice, economica, nomade rispetto al forno. *Pida*, dico io, che mi ha insegnato a fare mia nonna contadina che aveva mani con dita storte come radici, simili alle mie. Le sue piccole, sempre segnate dalla relazione carnale con la terra; le mie grandi, solo qualche volta ruvide e macchiate d'erbe e frutti selvatici. *Pida* che mi ostino a fare con piacere e condividere insieme a figli e amici, non per inutile passatismo, ma per utile esercizio conviviale. Ricetta materiale e immateriale, esperienza sensoriale e intellettuale, buona per la pancia e per lo spirito.

Piada, azzimo santo, pane del passaggio scrive Giovanni Pascoli, anno 1900. Piada, pane del paesaggio e nel paesaggio, soprattutto se “s'accompagna all'erbe agresti”. Precisazione passata inosservata agli innumerevoli etimologi e filologi, cantori e millantatori del “pane rude di Roma”, anno 1907, di cui Pascoli parla in alcune opere. Pane nel paesaggio, anno 2021, se farina, strutto od olio extravergine sono quelli dei tanti, preziosi, piccoli produttori romagnoli; se il testo, la piastra per la cottura, è quello di cotto, “nero testo di porosa argilla”. Testi che ancora si fanno a Montetiffi, un piccolo borgo dell'Appennino cesenate. Forza contadina e artigiana, resistente e resiliente, che rinnova l'antichissima storia produttiva di un territorio di confine, di un Appennino che incontra l'Adriatico.



Ma la piada diventa ancor più pane del paesaggio se si è disposti a camminare per campagne alla ricerca della più romagnola delle erbe selvatiche, la *ròsla* diventa in cucina il più gustoso dei ripieni, quando la luna si fa mezzaluna, quando la piada si fa cassone. Cioè ripiegata a metà e farcita proprio con le *rosole* o rosolacci, che in primavera si rivelano per il fiore, comune, amato e cantato: il papavero.

Non affrettiamo troppo il passo, entriamo invece piano piano in una ricetta che è anche un invito a camminare e a erborare. Se sul significato, anche filosofico, del camminare tanto è stato scritto e l'abitudine è felicemente riesplosa dopo decenni di ubriachezza motoristica, erborare è verbo semisconosciuto. Erborare significa o forse sarebbe più giusto dire significava andare in cerca di erbe per uso medicinale, per studio o per diletto.  Ma le parole come i cibi sono in continua evoluzione e se navigare ha assunto significati inimmaginabili solo trent'anni fa, perché non possiamo ampliare i significati dell'erborare? Mettiamoci in cammino e andiamo a erborare, a cercare e raccogliere saporite erbe selvatiche, seguendo preziose guide cartacee o informatiche e, quando possibile, facendosi accompagnare da chi l'Appennino lo vive e lo conosce, a prescindere dal luogo di nascita.

Camminando ed erborando gli spazi si fanno luoghi, la relazione con il paesaggio diventa sinestetica, variegata nell'incedere delle stagioni. Quella delle *rosole* in Romagna è il tardo inverno e la primissima primavera, perché è una pianta erbacea annuale che ha bisogno di acqua abbondante e clima tiepido. Così che se la piada si può fare tutto l'anno, il cassone con le *rosole* ha una sua stagionalità, ancora oggi. Potremmo ascriverlo ai piatti quaresimali, per calendario e ingredienti di *magro*, nella versione della piada fatta con olio. Rosette basali da raccogliere, pulire e lavare, battere finemente, aggiungendo aglio e sale grosso, lasciando poi *cuocere* per mezza giornata. Stringerle, se necessario, aggiungere olio extravergine e farcire per metà la piada, da richiudere schiacciando i margini con una forchetta e forare. Cuocere su testo ben calda e far raffreddare un po', sempre che si riesca a resistere alla stuzzicante tentazione olfattiva. Piada, pane della povertà, pane dell'umanità, pane della libertà, “che il forno sdegna venale”, insegna Pascoli. Cassone con le *rosole*, pane e companatico della selvatichezza, dell'erranza, della convivialità, di un'antica e nuova *appenninitudine* romagnola.

---

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

---

