

## Emmegi porta la piadina in Usa

**O**tto milioni di piadine l'anno vendute in tutto il mondo proiettano la Emmegi di Rimini al vertice del mercato in un settore che non conosce crisi.

Che la piadina fosse un prodotto in grado di ambire agli scaffali delle grandi superfici distributive, era immaginabile. Lo scoglio da superare era quello di passare dalla lavorazione manuale alla produzione industriale prima di percorrere i canali distributivi tradizionali. Perché il tempo di farcela in casa, la piadina, non c'è più.

Il segreto è quello di mantenere intatta la qualità del prodotto, perché una piadina precotta profumi come quella preparata dalla nonna.

«Anche il prodotto precotto — spiega Giorgio Mulazzani, titolare della Emmegi — è un piatto semplice, ottenuto mescolando farina di grano, strutto, talvolta l'olio d'oliva extravergine per quei mercati che lo richiedono, acqua e sale. Certo, la produzione industriale

chiede l'intervento di macchine e tecnologie che insieme tutelino la qualità del prodotto e consentano quantitativi per rifornire la grande distribuzione, ma l'essenza del prodotto resta patrimonio dell'uomo».

La Emmegi centrerà il traguardo di sette milioni di fatturato nel 2002 ed entro il 2005 conta di arrivare a dieci

milioni. Una trentina di addetti nei tre laboratori di produzione garantiscono anche i 150mila piadine ripiene che stanno interessando il mercato europeo. La distribuzione copre l'intero territorio italiano mentre Spagna, Francia,

Olanda, Belgio e Grecia sono gli acquirenti principali del 30% di prodotto che Emmegi esporta. Ormai avviato è anche il mercato americano, grazie all'accordo con due catene distributive che gestiscono quaranta supermercati a New York.

«La piadina sta seguendo le orme della pizza — continua Mulazzani — ci aspettiamo in cinque anni di esportare

oltre il 50% della produzione. In America e ultimamente anche in Olanda la ristorazione sta scoprendo questo prodotto e il cliente gradisce la proposta».

Veniamo alla produzione, semplice come la tradizione di questo piatto romagnolo. Si parte dalle pagnotte che una macchina rende piatte e circolari, su di esse vigila la mano dell'uomo regolarizza la forma e invia l'impasto verso un forno a cielo aperto, dove alla temperatura di 180 gradi viene cotta su entrambi i lati. La seconda tappa è una cella frigorifera nella quale la piadina staziona per circa dieci minuti per consentire l'abbattimento della temperatura fino a 10 gradi.

L'ultima fase è il confezionamento. La piadina viene inserita in una pellicola all'interno della quale viene soffiato anidride carbonica per garantire la salubrità del prodotto e un periodo di conservazione che arriva a oltre 50 giorni. Le confezioni vengono testate per verificare le condizioni di perfetta conservazione. Emmegi è un'azienda certificata e sta per immettere sul mercato un prodotto biologico.

Entro 5 anni  
dall'estero  
metà dei ricavi