

Canada, USA, Europa: si moltiplicano i punti vendita del piatto nazionale romagnolo

Dopo gli States, la piada va in Australia

Domanda in crescita nel mondo: e la Emmegi vede rosa

RIMINI - Quando Pippo Baudo ha ironicamente scansato l'ipotesi del Festival di Sanremo in versione riminese, definendo la città delle vacanze come quella delle piadine, Giorgio Mulazzani ha sorriso mentre davanti a sé profumava l'ultima sfornata di piadine precotte. Per quanto gli riguardava, quella definizione calzava a pennello.

E come dargli torto, visto che dal 1990 i suoi laboratori sfornano circa 8 milioni di piadine l'anno! "Abbiamo intuito la possibilità - spiega Giorgio Mulazzani, titolare della Emmegi - di offrire al consumatore una piadina precotta e di qualità. Inutile sia io a ricordare quanto questo piatto sia legato alla tradizione gastronomica dei nostri territori, bisognava solo renderla disponibile con canali distributivi diversi perché purtroppo il tempo di prepararla in casa non c'è più". Lei dice bene, ma in casa gli ingredienti sono più controllati, la piada precotta è ugualmente semplice e naturale come quella della nonna?

"Certamente. Anche il prodotto precotto 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 tutelino la qualità del prodotto secondo le norme vigenti, ma l'uomo resta un fattore fondamentale. Anzi, nel nostro caso, come è giusto, l'intervento della donna! Così, con pochi minuti di cottura su una teglia arroventata si ottiene uno dei piatti più consumati nel nord e centro Italia, variato nello spessore e in maniera limitatissima negli

ingredienti rispetto al territorio nel quale viene consumato".

Come avviene la produzione?

"La semplicità la ritroviamo proprio nel processo di produzione. Prima prepariamo le cosiddette 'palline', in seguito l'impasto viene spianato per realizzare la classica forma circolare, corretta e perfezionata manualmente. A questo punto la piadina cruda prende la strada del forno a cielo aperto, dove alla temperatura di 180° viene cotta su entrambi i lati.

Poi viene inviata in una cella frigorifera nella quale staziona per circa dieci minuti con l'abbattimento della sua temperatura fino a 10°.

L'ultima tappa è il confezionamento. La piadina viene inserita in una pellicola all'interno della quale viene soffiato CO2 per garantire in questo modo la salubrità del prodotto e un periodo di conservazione che arriva a 50 giorni e oltre. Le confezioni vengono testate per verificarne le condizioni di perfetta conservazione".

Quali standard di qualità garantisce?

"Sul fronte della qualità, Emmegi si è impegnata per assicurare al prodotto il massimo controllo. I laboratori producono secondo le norme ISO 9000 e siamo stati i primi ad inserire la piadina biologica".

Il mercato come risponde?



"Ormai i canali di vendita sono coperti e stiamo organizzando una rete di vendita che aumenti la nostra presenza nella distribuzione organizzata. La strategia commerciale dell'azienda è quella di allar-

gare ulteriormente la clientela in questa direzione. Attualmente circa il 50% del prodotto viene inviato al di fuori della Romagna e da sei mesi è stato attivato un canale commerciale verso gli Stati Uniti,

Inghilterra e Francia. Essendo un classico prodotto italiano, il mercato americano si sta mostrando molto ricettivo e i primi 15 punti vendita, situati fra Brooklyn, New York, Manhattan stanno mostrando

L'azienda

Emmegi, sul mercato dal 1972



RIMINI - La Emmegi è nata nel 1972 come produzione e ingrosso alimentari. Oggi conta sei addetti nel settore commerciale e distributivo, mentre tredici donne lavorano nel laboratorio. Nel 2001 ha prodotto e commercializzato in tutto il mondo oltre 8 milioni di piadine. Fra pochi mesi conseguirà la certificazione ISO 9000, ed entro l'anno inizierà la commercializzazione del prodotto a marchio biologico: il controllo è totale, dalla scelta della farina e dello strutto alla produzione e confezionamento, compreso il trattamento del celophan.

un eccezionale interesse. Abbiamo scelto di esportare il prodotto e non di produrlo sul posto perché vogliamo essere totalmente garantiti che quella consumata negli States sia la vera piadina romagnola".

I contatti per questa espansione commerciale negli Stati Uniti sono nati nel settembre 2001 attraverso rapporti di lavoro con aziende alimentari. La spedizione per gli States si attua via nave: in sedici giorni il prodotto arriva al distributore, e da lì ai punti vendita. Ma il mercato della piada sta vivendo un momento di impetuosa crescita: "i clienti ormai ci cercano direttamente, senza che dobbiamo andare noi a trovarli", afferma Mulazzani. Richieste di prodotto sempre più alte provengono da Francia e Inghilterra (dove sono attivi punti vendita e ristorativi molto rinomati), Belgio, Germania e Olanda, Svezia, da Melbourne in Australia, e da Montreal in Canada. "Siamo pronti a fare il grande salto" - continua Mulazzani. "Se nel 2001 abbiamo prodotto e commercializzato otto milioni di piadine, la nostra azienda è comunque già pronta ad effettuare il raddoppio". Gli esperti del settore si dicono certi che nel giro di cinque-sei anni il business della piadina diventerà un fenomeno paragonabile a quello della pizza.

Molta attenzione viene rivolta dalla Emmegi alle nuove tendenze di mercato, che si impongono soprattutto sui mercati esteri. Il Biologico: il laboratorio Emmegi è già attrezzato per questo, ed ospita quattro volte la settimana un'equipe di medici che controllano e certificano la conformità delle fasi di produzione ai rigidi standard "bio".