

La piadina romagnola alla conquista del mondo

di Silvano Cardellini

RIMINI — «Te la dò io la pizza... Nel giro di 5-6 anni la piadina romagnola conquisterà il mondo...», parola di Giorgio Mulazzani, 58 anni, al vertice di «Emmegi» di Rimini. Che sta alla produzione e commercializzazione della piadina come Rimini alle vacanze: un colosso.

Come si diventa un leader di questo settore?

«Siamo nati all'inizio degli anni '70 per produrre biscotti e cose così. Poi ci è venuto in mente, 7-8 anni fa, di provare con la piada. Abbiamo visto che funziona ovunque: in Italia e all'estero».

E adesso l'Emmegi a che punto è?

«Due laboratori per fare la pi-

ada, uno per fare i cassoni. Di piadine ne produciamo sugli 8 milioni di pezzi all'anno. Per i cassoni siamo a quota 120mila. Trenta persone in tutto. Fatturato meglio non dirlo. Si fa sempre confusione fra euro e lire. Poi uno non capisce bene (si parla, comunque, di un 2002 destinato a chiudere con 6-7 milioni di euro, ndr). Il 50% del prodotto finisce fuori dai confini romagnoli. Il 30% del resto viaggia all'estero». «Per chi non lo sapesse i cassoni o «cascioni» sono le piade cosiddette ripiene: di verdura, di formaggio, di prosciutto e così via. I più arditi hanno provato e provano anche con la Nutella, ma non è il caso dell'Emmegi.

All'estero dove?

«Spagna, Francia, Olanda, Belgio, Grecia. Abbiamo contatti con Finlandia e Svezia. Del resto, in molti paesi vedono il nostro sito Internet (piadinaromagnola) e si fanno vivi. Abbiamo cominciato a lavorare con gli Usa attraverso un importatore di New York. Però...».

Però cosa?

«Con l'America è dura. I costi di trasporto incidono troppo. Sarebbe meglio andare lì a farla, la piada. Ci stiamo pensando... Ci hanno segnalato laboratori liberi... Vediamo».

Insomma, la piada funziona...

«Osta se funziona!!! Il prodotto tira. In Inghilterra hanno fatto ristoranti a base di piada. E' buona».

La sua com'è?

«Precotta, pronta per essere consumata dopo essere stata riscaldata per qualche secondo».

Com'è nel senso di che cosa c'è dentro...

«L'impasto è di farina di grano, strutto, olio d'oliva per quei mercati che lo vogliono, acqua e sale. L'impasto viene ridotto in palline. Queste vengono schiacciate e poi entrano nel forno (180 gradi) e quindi in una cella frigorifera (per dieci minuti). Quindi si passa al confezionamento. La piadina entra in una pellicola dentro la quale viene soffiato CO2 per modificare l'atmosfera e garantire il prodotto per 50 giorni».

