la CRONACA di RAVENNA

Cronaca

31 Ottobre 2021

Maria Pia Timo e la piadina, da Zelig alla Vespa Teresa. INTERVISTA

Il nuovo libro dell'attrice, comica e cabarettista faentina

31 Ottobre 2021 *Non conosce freni l'attività della poliedrica attrice, comica e cabarettista faentina Maria Pia Timo, di cui è appena uscito il libro "Piada e piadina. Guida sentimentale a chioschi, botteghe e baracchine di Romagna". Diventata popolare grazie a trasmissioni televisive quali "Zelig" e "Colorado", oltre che per aver vestito di recente i panni della Lumaca nel "Pinocchio" di Matteo Garrone, ha da tempo un ottimo rapporto con la cucina e il cibo. Al punto che è stata protagonista di due fortunati programmi culinari di Alice Tv, "Fratelli coltelli" e "Vespa Teresa", da cui poi è stato tratto lo spettacolo teatrale "Doppio brodo show". Dopo "Vespa Teresa. Ricette e storie di donne di Romagna", questo è il suo secondo libro che rende omaggio alle tradizioni della sua terra.*

Maria Pia Timo, perché un libro proprio sulla piadina, prodotto che tutti conoscono ma su cui non esistono guide?
«Per celebrarla in tutta la sua magnificenza e varietà. Ma scrivere di piadina è anche una scusa per fare antropologia, per raccontare storie di personaggi, luoghi e tradizioni della Romagna».

Come si è svolta questa ricerca sulla piadina?
«Mi sono divertita a percorrere in lungo e in largo tutta la nostra regione, intervistando 50 piadinari. Ho quindi toccato altrettanti luoghi storici della piadina, da Cattolica a Imola e da San Leo a Casalborsetti. Non parlo da gastronoma, ma da vera appassionata di piadina, l'alimento universalmente identificato con il vivere romagnolo, svelando qua e là anche curiosità e aneddoti».

Come nasce la piadina?
«A citarla per primo è un padre nobilissimo come Giovanni Pascoli. Di certo è un prodotto recente che Pellegrino Artusi nella sua "Scienza in cucina" non nomina mai. La piadina è un cibo per i poveri, che nasce dalla miseria. Solamente oggi è utilizzata in accompagnamento a qualcosa. Viene preparata in mille modi diversi e, al di là del disciplinare, è legate alle diverse tradizioni dei territori: c'è chi ci mette le uova, altri il latte, le scorzette del limone, il miele. L'elemento forse più inconfondibile è lo strutto ma come racconta Daniele Scarpellini, sua madre Terzina Lunardini "lo

metteva solo perché allevava dei maiali". Di certo però l'uso dell'olio di oliva è frutto di questi ultimi anni, a seguito del boom di vegani e vegetariani».

All'inizio si faceva in casa, quando sono arrivati i chioschi?
«Quando le donne hanno cominciato a lavorare non c'era più tempo, si compravano. Per molto tempo, era possibile acquistarle nei negozi di pasta fresca. I chioschi sono quindi un'invenzione recente, a partire dagli anni Sessanta, quando dalle colline lentamente presero piede per poi giungere in pianura. A Cesena, per esempio, l'origine del chiosco è legata alla crisi economica delle fabbriche di zolfo e dell'Arrigoni. La prima storica piadinara andò nelle piazze di Borello e San Vittore con un panchetto e una fornace rudimentale. A Bertinoro, molti ricordano che la prima piadinara aprì il suo chiosco di legno attaccandosi al muretto di casa».

C'è chi ama la piadina alta un pollice, altri più sottile. Lei come la preferisce?
«Mi piace la piadina buona, senza distinzione di altezza: da quella alta di Aldo di Fognano a quella bassa de Le Papere di Rimini. Paolo Cevoli, per esempio, mi ha raccontato che sua nonna materna la metteva sulla tovaglia come un piatto dove metterci sopra la roba da mangiare. Invece suo nonno la girava a coppo e ci metteva dentro i pesci marinati, le insalate, le uova sode. Credo che farne un campanilismo, sarebbe sciocco!».

Come le piace prepararla?
«La cucino di frequente sul testo, insieme a mio figlio, cambiando qualche volta ingredienti. Solo due piadinari mi hanno dato la loro ricetta, nella consapevolezza che tanto non mi verrà mai uguale perché molto dipende dal clima, dal livello di umidità. Diciamo che persiste un certo mistero... Il modo di farcirla è invece frutto dei tempi: una volta la si serviva con un po' di salame e fontina e il crescione era fatto solo con erbette come insegna la Zuma di Casal Borsetti, ora chiosco da Mary; la mozzarella e tutte le miriadi di varianti, sono cose dei nostri giorni».
r.b.

© *copyright la Cronaca di Ravenna*