

18 Ottobre 2021

Fumaiolo

Piadina tradizionale light, fragrante e gustosa con olio di mais

Il prodotto d'eccezione della Fumaiolo, azienda familiare ad Alfero di Verghereto è preparato con ingredienti genuini e naturali. Ecco un'esperienza che racconta il Made in Italy



Emilia-Romagna

La **piadina tradizionale** può essere anche leggera, preparata **senza strutto** e quindi meno grassa. Così il **Fumaiolo** [1], azienda di Alfero di Verghereto con una sede anche a Cesena, ha reinterpretato l'amatissimo prodotto della tradizione romagnola.

«Fumaiolo è un'azienda a conduzione familiare» spiega **Roberta Bellusci** del settore marketing «nata per volere di **Tiziano Caminati** nel 1985, ad Alfero, inizialmente come Salumificio con lo scopo di offrire carni stagionate di alta qualità della tradizione norcina dell'Appennino romagnolo, per poi diventare pastificio nel 1999. Ad oggi l'amministratore delegato è **Alessandro Caminati**, figlio di Tiziano e portavoce dell'azienda».

La passione per le piadine, alla Fumaiolo, inizia proprio nel momento della trasformazione da salumificio a **pastificio e piadinificio**, quando l'attenzione viene focalizzata sulla produzione di paste fresche surgelate e sulla produzione di piadine di vario tipo, prima fra tutte, appunto, la piadina tradizionale light a spicchi.

«I nostri valori sono la genuinità e l'amore per il territorio e le tradizioni, siamo alla continua ricerca di ingredienti di alta qualità per garantire il meglio ai nostri consumatori» aggiunge Roberta.

I prodotti Fumaiolo si distinguono per una serie di ragioni. Prima di tutto, l'unico metodo utilizzato per mantenere intatte le proprietà organolettiche è **il freddo**, come nel caso della **piadina fresca con shelf-life** di 32 giorni dalla produzione. Poi, il fatto di essere **privi di conservanti**.

La piadina tradizionale light è il cavallo di battaglia indiscusso di Fumaiolo. Si tratta infatti di una piadina

realizzata con un impasto più leggero rispetto alla **ricetta tradizionale**, poiché preparata con olio di mais no Ogm al posto dello strutto. Riconoscibile ovunque grazie al suo formato pratico a spicchi, è composta solo da ingredienti naturali e genuini come farina di grano tenero di tipo 00, acqua, olio di mais, latte, sale, miele e lievito di birra. Il risultato è una piadina **fragrante e gustosa**, ideale da gustare sia accompagnata da sapori salati che dolci. L'utilizzo dell'olio di mais al posto dello strutto all'interno dell'impasto permette al prodotto di risparmiare una considerevole quantità di grassi saturi contenuta generalmente nelle piadine a impasto tradizionale, rendendolo così un vero e proprio sostituto del pane.

Per quanto riguarda le materie prime, esse vengono ricercate per la maggior parte nel territorio, ci dice Roberta: «Abbiamo molto a cuore la nostra terra e tutti i prodotti splendidi che ha da offrirci, per cui, dove possibile, cerchiamo di utilizzare ingredienti romagnoli e biologici, laddove invece non ve ne sia l'opportunità, cerchiamo comunque di utilizzare sempre ingredienti naturali e Made in Italy».

Il metodo di lavorazione alla Fumaiolo è semi-artigianale, frutto di un sapiente mix di insegnamenti tramandati dalle «azdore romagnole» che poggiano sull'innovazione offerta dai macchinari contemporanei per perfezionare i prodotti e rendere più efficiente la produzione.

Infine, a Roberta chiediamo suggerimenti per abbinare la piadina tradizionale light a tavola: «La piadina è un alimento super duttile, noi in Romagna ci sbizzarriamo moltissimo con gli accostamenti passando dal salato al dolce fino a trasformarla in piadipizza o piadiburger. La nostra piadina light nello specifico si presta davvero bene ad un'enorme varietà di ricette. I nostri accostamenti intramontabili sono: squacquerone, rucola e prosciutto crudo; caprese con mozzarella di bufala, pomodorini, basilico e olio di oliva; e per chi è alla ricerca di un piatto più sfizioso, proponiamo ricotta, noci e miele».

Links

[1] <https://www.fumaiolo.com/>