

19 Novembre 2021

Ciliegia

## La piadina artigianale a Comacchio si chiama Ciliegia

Dal soprannome del suo produttore Alessandro Farinelli nasce un prodotto d'eccezione. Alla scoperta di una specialità tradizionale preparata con farina di Cesena e strutto di Forlì



Emilia-Romagna

Piadina artigianale, a Comacchio, fa rima con ingredienti naturali, provenienti dalla sola Emilia-Romagna. Quelli lavorati da **Ciliegia**, un nome il cui significato ne racchiude due: uno è quello dell'azienda, fondata nel 1979 sulla Statale Romea da **Giovanna Fantini**; l'altro è il soprannome dell'attuale titolare **Alessandro Farinelli**, tratto direttamente da Pinocchio: "Avevo il naso rosso, proprio come Mastro Ciliegia, perciò i clienti me lo hanno affibbiato e si è imposto, per volontà loro, a tutta l'azienda" ricorda.

La Ciliegia è un'azienda familiare al cento per cento, ci tiene a sottolineare Alessandro, nata con zia Giovanna ed ereditata con crescente successo e diffusione da Alessandro, la sorella Cristina e i loro genitori. "A un certo punto la zia parte per trasferirsi a Roma, io avevo 10 anni ed ero così timido che mi nascondevo alla vista della gente. Ma qualcosa accadde, perché è stato allora che cominciai a fare piadine e a Lido delle Nazioni, dove ci spostammo, iniziò il successo e quest'avventura che dura tutt'oggi" racconta Alessandro.



Di impasti fatti d'acqua e farina ne sono passati in quantità tra le mani di Alessandro. Da una prima attività alimentare aperta all'uscita della super strada Ferrara-mare, Alessandro si è fatto le ossa impastando piadine con crescente passione, e sempre ascoltando dritte e consigli dei clienti, per perfezionare il prodotto. Che qui si chiama **Piadina artigianale**.

È il prodotto più apprezzato dalla clientela? spiega Alessandro? 170 grammi per 4,5 ml di spessore e 24 cm di diametro, viene preparata con farina, strutto, acqua, sale e bicarbonato. Tutte materie prime naturali e provenienti dalla nostra regione. Lo strutto viene da Forlì, la farina da Cesena. Usiamo sempre prodotti tipici in modo da portare avanti il principio del più naturale e sano possibile. La qualità è il nostro obiettivo principale. Abbiamo iniziato con la piadina artigianale, alla quale si sono aggiunte col tempo quella di zucca, integrale, senza glutine e con grano Khorasan bio, leggerissima, senza latte né strutto. Figuriamo sul libro dell'Associazione Italiana Celiachia a pagina 108. Nella nostra gamma di prodotti, offriamo anche le cosiddette "Quattro lune", palline di impasto da cuocere alla piastra e stendere col mattarello, per ricavarne piadina, pizza o gnocco fritto. Negli anni, la domanda nei confronti di Ciliegia aumentava, così il signor Farinelli ha aperto i battenti con un punto vendita nel 1993 a Lido di Pomposa, nel '98 a Lido degli Estensi e quindi a Lido di Spina, dove commerciava anche pesce fritto. Dal 2009 a Comacchio ci occupiamo principalmente delle piadine, con ordini dalla Puglia alla Valle d'Aosta.

Alla Ciliegia vantano un primato. Alessandro ci dice di che si tratta: "Siamo l'unica azienda in Italia con chiusura a zip nella confezione della piadina, un'idea di packaging che ho copiato e importato dall'America. Per andare incontro al cliente, con sacchetti molto più pratici, e per non avere uno spreco di plastica immediato. Siamo certificati IFS Food, e questo ci permette di esercitare un controllo maggiore in tutte le fasi delle lavorazioni, e un biologo esegue analisi costanti e periodiche" aggiunge Alessandro? La lievitazione della piadina artigianale avviene lentamente e un computer ne controlla grado di umidità e temperatura per far sì che tutti i pezzi lievettino secondo tempistiche precise?

La produzione avviene in **cinque fasi**, che corrispondono a impasto, lievitazione, cottura, raffreddamento e confezionamento, e ogni momento è verificato sia manualmente dal personale specializzato sia tecnologicamente.

In conclusione di chiacchierata, Alessandro si lascia andare ai ricordi nostalgici di un tempo che non c'è più: ?Al posto delle odierne distese, ricordo grandi parchi nel verde, dove si usava fare il pic-nic. Una sana abitudine che si è persa, da recuperare. Un convivio di amici e parenti, a sorseggiare una birra e mangiare un boccone di piadina. Mi manca. Ma sono fortunato. Dico sempre che il mio è il mestiere più bello del mondo, perché si vede trasformare la farina, che è una polvere, in un prodotto dalla rotondità e corposità che piace a tutti, dai bambini agli anziani?.

---