



GUIDA SEMISERIA ALLA SCELTA DELLA PIADINA MIGLIORE ALLA FIERA DELL'EPIFANIA DELL'AQUILA

5 Gennaio 2020 

L'AQUILA – Chiamatelo, se volete, sport estremo: ti alzi di buon mattino e ti metti in strada. Bandana, occhiali da sole, scarpe e leggings da running – ebbene sì, esistono anche leggings maschili che se non si possono vedere ma sono caldi. C'è da fare chilometri, ma le condizioni estreme non sono queste: c'è da fare i conti con ben 14 piadine da assaggiare, una per stand presente alla fiera.

E questo, contravvenendo alle controindicazioni sulla cipolla a colazione.

Però mai peggio di una colazione in Corea del Sud, col piccante che ti entra nelle narici sin dalle prime luci dell'alba. Tre giorni con una famiglia qualunque di Seul e ti passa la fame e anche un po' la voglia di viaggiare.

Ma non divaghiamo. Diciamo subito che la sfida quest'anno è tra l'Umbria e la Romagna.

Buona la rappresentanza da Spoleto (Perugia), con **Sante Porzi** che si presenta con ben due stand, uno su via Tagliacozzo, l'altro in piazza Duomo. "La nostra forza sono i prodotti artigianali", assicura a *Virtù Quotidiane*.

Sempre da Spoleto, sempre su via Tagliacozzo c'è lo staff di **Gusto e Fantasia** a giocarsela con nella sfida all'ultimo ingrediente.

Dall'Umbria viene anche **Angelo**, in via Zara, anche se ha alle spalle un lungo passato a Cervia. "Sì è vero, ho la piadineria migliore di tutta la Fiera dell'Epifania", sottolinea, "ma solo perché mando gente in giro per L'Aquila a spargere questa voce. Parlando seriamente, come fai a dire qual è la piadina migliore. Le piadine sono come le sigarette, ognuno ha i suoi gusti. Noi ci difendiamo con i prodotti artigianali".

Prima di cimentarci coi romagnoli, vale la pena nominare gli outsider, come i **fratelli Marolo** di Trasacco (L'Aquila) e la paninoteca Pepparone di Ariccia (Roma). Ovviamente, la specialità di casa è la porchetta. "Ma ci difendiamo comunque". C'è anche una rappresentanza del Teramano.

A ridosso di via Castello iniziano gli avamposti romagnoli, con **Giovanni Broccoli** e le sue piade di Romagna, direttamente da Rimini. "Il nostro segreto è saper ben dosare lo



stracchino”, valutano allo stand. Poco più sopra, c’è **Vanni Poni** di Forlì, personale giovane e in grande spolvero.

 *Domenico Celli, decano delle piadine*

Il sorriso di **Jessica Vincenzi** ti invita a fermarti alla piadineria da Lorenzo, da quelli Cesenatico (Forlì-Cesena) davanti alla basilica di San Bernardino. Poco più a lato c’è la piadinoteca di **Domenico Celli**, 78 anni, uno dei primi a far girare la piadina fuori dalla Romagna, con fiere in tutta Europa. “Sono in giro dal 1963”, assicura, “e ho partecipato a tantissime manifestazioni”.

In piazza Duomo il forlivese **Antonio Barrè**, con i suoi prodotti tipici locali, tra cui una bella damigiana di Sangiovese. Quasi di fronte, **Andrea Sevi** di Rocca San Casciano di Romagna, sempre in provincia di Forlì: “Noi abbiamo un ingrediente segreto che non possiamo svelare, anzi sì: il miele”. Giusto poco, quanto basta per dare alla piada gusto e consistenza.

Oggi, comunque, la Fiera ha ripreso alla grande e stamattina un bel sole ha accolto i 325 gli stand della 72esima edizione, uno degli eventi più attesi all’Aquila, forse il più atteso dopo la Perdonanza.

Segnaliamo anche lo stand dei vegani, quello dell’Aquila calcio, le zeppole aquilane e resti di quello che fu l’artigianato abruzzese. In migliaia a sfidare il freddo secco dell’altopiano aquilano.

