



NON C'È FIERA DELL'EPIFANIA SENZA PIADINA ROMAGNOLA, QUEL LEGAME CON L'AQUILA CHE ATTRAVERSA LE GENERAZIONI

3 Gennaio 2023 

L'AQUILA – “Hai più pensato a quel progetto di esportare la piadina romagnola?” cantava **Samuele Bersani** in Freak negli anni Novanta e si può dire che, in qualche modo, ci ha visto lungo. Non è chiaro né da quando né perché la piadina romagnola sia diventata uno dei simboli identitari della **Fiera dell'Epifania dell'Aquila**. Certo è che anno dopo anno gli stand mobili altrimenti parcheggiati, di questi tempi, dalle parti del Rubicone, hanno iniziato a raggiungere in massa il capoluogo, alimentando questa tradizione alla pari delle calze tradizionali della befana, tanto che qualche anno fa ci siamo **divertiti a farne una guida semiseria**. Questa 73esima edizione non fa eccezione.

Saranno 280, a fronte di oltre 400 richieste, gli stand espositivi, dislocati lungo corso Federico II, piazza Duomo, viale Gran Sasso, via Tagliacozzo, Fontana Luminosa, viale Malta, via Signorini Corsi, via Castello, via Zara, via Panfilo Tedeschi e piazza San Bernardino. Giovedì 5 gennaio dopo due anni di stop forzato a causa delle restrizioni legate alla pandemia, torna all'Aquila questa giornata così attesa.

Numerosi anche stavolta gli stand enogastronomici che ogni anno se la battono per sfornare quante più piadine possibili, calibrando gli ingredienti da mettere sulla piada questo pane piatto senza lievitazione. Farina, acqua e strutto di maiale... la piada ha origini antichissime e ha accompagnato le cene di tante generazioni, sia in campagna che in paesi e città, anche se non si farciva certamente così in abbondanza come adesso, ma spesso solo con erbe di campo o radicchio e, soprattutto, cipolla odore tipico tra i vicoli della Fiera.

Ne sa qualcosa la signora **Anna Celli** che, insieme alla famiglia, ha partecipato a circa quaranta edizioni della kermesse aquilana. A lei è intitolata l'attività “La piadina romagnola di Celli Anna” i cui mezzi percorrono chilometri per far conoscere i prodotti tipici locali, anche con metodi di preparazione tradizionali che talvolta non disdegnano l'utilizzo di un testo in argilla, come quelli prodotti nel borgo di Montetiffi (Forlì-Cesena). “In molti ormai sono passati a una distribuzione industriale”, spiega a *Virtù Quotidiane* **Sandra Bombardi**, figlia della signora Anna anche lei nel capoluogo per allestire uno stand nell'area della Fontana Luminosa.

“Noi siamo ancora legati al vecchio cerchio in acciaio per realizzare le piade una dopo l'altra”. Quasi come fossero *crepes* insomma. Sandra ha dei ricordi da bambina che la legano a questa giornata: “Avevo più o meno sei anni quando sono venuta all'Aquila per la prima



volta, insieme a mamma Anna e a mio padre **William** che non c'è più. Era un'atmosfera soffusa e magica. Ci avevano assegnato uno stallo in zona San Bernardino e ogni anno era bello vedere questa Fiera crescere". Non era certo la piadina il piatto forte di quell'epoca. "Verso la fine degli anni Settanta le richieste della gente erano più che altro legate a panini classici. La piada si è fatta strada piano piano. La tradizione ha attecchito qui come nel resto d'Italia".

Un legame particolare c'è comunque tra la famiglia Bombardi-Celli e questa fiera. "Abbiamo visto questa città cadere e rinascere un passo alla volta dopo il terremoto", riprende la signora Sandra, quest'anno affiancata dal marito **Davide Citro**. "Certo sappiamo che la strada non è facile e lo sappiamo per esperienza diretta avendo vissuto anche noi un sisma dalle nostre parti nel 2012. Però è bello tornare ogni anno e riscoprire un altro piccolo angolo di luce". Un ritorno significativo specie dopo gli stop imposti dalle restrizioni degli ultimi due anni.

LE FOTO

