

Piada – tradycyjny włoski placek z Emilii-Romanii i pomysły podania

Piada (znana również jako piadina) to tradycyjny płaski chleb pochodzący z regionu Emilia-Romania w północno-wschodniej części Włoch. Historia tego prostego, a zarazem wyjątkowego wypieku sięga czasów starożytnych Rzymian, którzy przygotowywali podobne placki z mąki, wody i soli. Pierwsze pisemne wzmianki o piadzie pochodzą z XIV wieku, kiedy to kardynał Angelico de Grimoard opisał ją jako podstawowy pokarm mieszkańców Romanii.

Przez wieki piada była przede wszystkim chlebem biedoty – prostym, tanim i sycącym. Przygotowywano ją na rozgrzanej płycie zwanej „testo”, tradycyjnie wykonanej z terakoty, później z metalu. W regionie Rimini i okolicach piada stała się nieodłącznym elementem lokalnej kultury kulinarnej, a każda rodzina miała własną recepturę przekazywaną z pokolenia na pokolenie.

Autentyczna piada – charakterystyka i składniki

Prawdziwa piada romagnola wyróżnia się kilkoma kluczowymi cechami:

- Jest cienka (zazwyczaj 3-5 mm grubości)
- Ma średnicę około 15-30 cm
- Charakteryzuje się lekko chropowatą teksturą
- Po upieczeniu jest elastyczna, ale z delikatnymi przyrumienionymi plamkami

Tradycyjna receptura na piadę jest niezwykle prosta, co stanowi o jej wyjątkowości. Podstawowe składniki to:

- Mąka pszenna typu 00 (najdrobniejsza włoska mąka)
- Woda (czasem zastępowana mlekiem dla uzyskania bardziej miękkiej konsystencji)
- Sól
- Tłuszcz – oryginalnie używano smalcu wieprzowego (*strutto*), obecnie często zastępuje się go oliwą z oliwek

W niektórych wariantach dodaje się również odrobinę sody oczyszczonej lub proszku do pieczenia, aby nadać piadzie lekko puszysty charakter. Warto podkreślić, że *autentyczna piada z Romanii* nie zawiera drożdży, co odróżnia ją od wielu innych płaskich chlebów.

W 2014 roku piada romagnola otrzymała certyfikat IGP (Chronione Oznaczenie Geograficzne), co potwierdza jej kulturowe znaczenie i chroni tradycyjną metodę wytwarzania. Współcześnie piada zyskała popularność w całych Włoszech i poza ich granicami jako podstawa różnorodnych przekąsek i dań, zachowując jednocześnie swój prosty, rustykalny charakter.

Piada różni się znacząco od innych płaskich chlebów – w przeciwieństwie do libańskiego pita nie ma kieszeni wewnątrz, jest cieńsza niż naan i nie zawiera jogurtu, a w odróżnieniu od meksykańskiej tortilli nie jest wyrabiana z mąki kukurydzianej. To właśnie ta prostota i specyficzna metoda przygotowania nadają piadzie niepowtarzalny charakter, który przetrwał próbę czasu.

Przepisy i sposoby podawania piady

Klasyczny przepis na piadę – krok po kroku

Piada, znana również jako piadina, to tradycyjny włoski placek wywodzący się z regionu Emilia-Romania. Przygotowanie klasycznej piady jest zaskakująco proste:

1. Składniki podstawowe:

- 500 g mąki pszennej typu 00
- 100 g smalcu lub oliwy z oliwek
- 10 g soli
- 200 ml ciepłej wody
- Szczypta sody oczyszczonej

2. Przygotowanie ciasta:

- Wymieszaj mąkę z solą i sodą
- Dodaj smalec lub oliwę i wgnieć w mąkę
- Stopniowo dolewaj ciepłą wodę, mieszając
- Wyrabiaj ciasto przez około 10 minut, aż stanie się elastyczne
- Odstaw pod przykryciem na 30 minut

3. Formowanie i pieczenie:

- Podziel ciasto na 6-8 równych części
- Rozwałkuj każdą na cienki placek o średnicy około 20-25 cm
- Rozgrzej patelnię lub testo (tradycyjną płytę do pieczenia)
- Piecz każdą piadę przez 1-2 minuty z każdej strony, aż pojawią się charakterystyczne pęcherzyki

Sekret idealnej piady tkwi w odpowiedniej konsystencji ciasta – powinno być elastyczne, ale nie lepkie. Tradycyjnie używa się smalcu, który nadaje piadom wyjątkową kruchość.

Popularne nadzienia i dodatki do piady

Piada doskonale komponuje się zarówno z wytrawnymi, jak i słodkimi dodatkami, co czyni ją wszechstronnym daniem na każdą okazję.

Wersje wytrawne:

- **Klasyczna piada romagnola:** prosciutto crudo, rukola,

- squacquerone (miękki ser kremowy) i odrobina oliwy
- **Piada z mortadelą:** cienkie plastry mortadeli, ser stracchino, rukola i karczochy
 - **Wersja z warzywami:** grillowane warzywa (cukinia, bakłażan, papryka), ser pecorino i świeże zioła
 - **Piada z tuńczykiem:** tuńczyk, kapary, czerwona cebula, pomidory i rukola

Porada eksperta: Aby wzmocnić smak piady, posmaruj ją lekko oliwą z czosnkiem zaraz po upieczeniu, a dopiero potem dodaj pozostałe składniki.

Wersje słodkie:

- **Piada z Nutellą:** klasyczne połączenie z kremem orzechowo-czekoladowym, często podawane ze świeżymi truskawkami lub bananami
- **Piada z ricottą i miodem:** delikatny ser ricotta z dodatkiem miodu akacjowego i orzechów
- **Wersja owocowa:** mascarpone z sezonowymi owocami (maliny, brzoskwinie) i odrobiną cukru pudru
- **Piada z kremem pistacjowym:** krem pistacjowy z białą czekoladą i prażonymi pistacjami

Nowoczesne interpretacje piady często łączą tradycyjne włoskie składniki z elementami kuchni fusion. Popularne stają się piady z hummusem, awokado czy nawet azjatyckimi dodatkami jak marynowany imbir czy [sos](#) teriyaki.

W warunkach domowych warto eksperymentować z różnymi grubościami ciasta – cieńsze piady są bardziej chrupiące, grubsze zaś bardziej miękkie i chłonne. Najlepiej serwować je bezpośrednio po przygotowaniu, złożone na pół lub zwinięte w rulon, co ułatwia konsumpcję.