

Preparazione epoche di matematica-economia in 6a, 7a e 8a

Materiale necessario

1. Carretto mobile per fare piadineria
2. Piastre per cucinare da mettere sul carrello mobile
3. Prese di corrente sicure sul carrello
4. Prolunga elettrica
5. Superficie di lavoro e scompartimenti per tenere gli ingredienti e preparare le piadine
6. Eventuali cassetti per attrezzi/ingredienti
7. Cassetta per tenere i soldi
8. Tovaglioli per le piadine pronte / "tasche" di carta preparate dagli allievi (v. sotto)
9. Magazzino in cui tenere gli ingredienti

Ho già cercato su internet, ma non ho trovato una piadineria nel Locarnese. Quindi, per un'eventuale visita "in loco" propongo di andare ancora dal Filippona, dove comunque la 8a classe non deve venire perché ci è già stata l'anno scorso, ma dove sarebbe utile andare con la 6a e 7a visto che questo porta a molte riflessioni sul discorso credito, finanziamento, costi.

Il carretto

Per il carretto mobile, riferisco alle foto qui sotto per dare un'idea di come fanno nei paesi in cui sono ancora in utilizzo.



Ovviamente a noi il tettuccio non serve necessariamente.

Direi che un elemento da inserire, sia una preparazione anche di pannelli "pubblicitari" da mettere sul carretto, perché anche lo Schuberth dice che bisogna rendere "attraattivo" il nostro prodotto.

Ritengo inoltre importante trovare uno spazio chiuso in cui le piadine possano essere preparate in quei giorni in cui fa troppo freddo per stare di fuori (a causa di eventuali piogge e comunque in novembre non farà più caldo).

Storia e origini della piadina

Includo l'articolo di Wikipedia sulla piadina, che sono sempre informazioni utili da dare in classe.

Piadina romagnola

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera

« È buona in tutti i modi, è buona anche scondita: se non avete ancora capito, parlo proprio della piadina. »
(poesia romagnola)

La piadina romagnola, è un prodotto alimentare composto da una sfoglia di farina di frumento, strutto (o olio di oliva), sale e acqua, che viene tradizionalmente cotta su un piatto di terracotta, detto teglia (teggia in romagnolo), ma oggi più comunemente viene cotta su piastre di metallo oppure su lastre di pietra refrattaria chiamate "testo" (test in dialetto). È, per dirla con Giovanni Pascoli, «il pane, anzi il cibo nazionale dei Romagnoli»: in realtà, lo era innanzitutto per i più poveri.

La piadina romagnola è inserita nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali italiani della regione Emilia-Romagna.

Luogo di origine

Caratteristica soprattutto dell'Appennino tra Forlì, Cesena e Rimini, è diffusa anche nel ravennate e nel resto della Romagna, oltreché nel Montefeltro, nella provincia di Pesaro e Urbino e di Ferrara e nella Repubblica di San Marino. Non si presenta ovunque uniforme: ad esempio, la piadina forlivese, cesenate e ravennate è più spessa (per alcuni sa più di pane, insomma), mentre nel riminese (piada) tendono a stenderla molto sottile; quella pesarese, chiamata anche crescita o crostolo nell'entroterra, è sfogliata e saporita.

Origini

Diverse sono le correnti sull'origine della piadina e sulla sua forma e impasto originale. Fin dagli antichi Romani ci sono tracce di questa forma di "pane". La prima testimonianza scritta della piadina risale all'anno 1371. Nella Descriptio Romandiolae, il cardinal Legato Anglico de Grimoard, ne fissa per la prima volta la ricetta: "Si fa con farina di grano intrisa d'acqua e condita con sale. Si può impastare anche con il latte e condire con un po' di strutto".

Etimologia

L'etimologia è incerta; i più riconducono il termine piada (piê, pièda, pida) al greco *πλακούς*, focaccia. Originariamente, in effetti, è una schiacciata lievitata e ben condita cotta nel forno: come tale è citata nel 1371 nella *Descriptio Romandiole*. In seguito (dal Cinquecento all'Ottocento), mentre assume la forma attuale, altro non è che un surrogato del pane confezionato con ingredienti per lo più vili e impanificabili (spelta, fava, ghianda, crusca, sarmenti, mais, ecc.). La piadina di farina di grano è relativamente recente, così come le sue varianti ricche: la piadina unta, quella sfogliata e quella frita. Un'altra ipotesi interessante consiste nel riscontrare la somiglianza con i termini utilizzati in altre lingue per indicare piatti simili, nell'ambito di tutti i paesi che ruotavano nell'orbita dell'Impero Romano d'Oriente (tra i quali anche la Romagna, ovviamente). Basti pensare all'ebraico *פַּת* (*pat*), che significa "pagnotta" o "pezzetto", o a "pita" (come *.elareneg ni enap li acidni de esenolibab dumlaT led ociamara'llen arocna etsise ehc*, פִּיטָה). È facile pensare, nel caso della piadina, al pane in uso presso l'esercito bizantino, di stanza per secoli in Romagna, nel nord delle Marche (fino a buona parte della provincia di Ancona), e nella valle umbra attraversata dalla via Flaminia.

Usi comuni

Può essere mangiata come surrogato del pane per accompagnare varie pietanze nel corso del pasto.

Piadina farcita

Piadina rucola e squacquerone

Più spesso però viene piegata a metà e farcita in vario modo: con pezzi di salsiccia cotti alla brace o alla piastra e cipolla; con affettati vari di suino; con la porchetta; con rucola e squacquerone; con erbe o verdure gratinate; con crema gianduia, confetture o Nutella.

Cassone o Crescione

Il cassone o cascione o crescione (in romagnolo *carson* o *casdun*) è una tipica preparazione basata sulla piadina dove la sfoglia viene farcita, ripiegata e chiusa prima della cottura. La farciture di erba crescione, che ora è difficile da trovare, ma un tempo abbondava lungo i fossati, ne darebbe il nome: questa erba - di per sé già saporita - poteva venire ulteriormente insaporita con aglio, cipolla, o scalogno. Questa usanza deriverebbe dal largo uso che si è sempre fatto nella cucina romagnola di erbe (compresa la "bietola", ovvero le foglie della barbabietola che si raccoglievano per diradarne la coltura)

Oggi le farciture più comuni, con variazioni da luogo a luogo, sono: alle erbe, chiamato anche 'cassone verde', (può trattarsi di spinaci e/o bietole, e nel riminese anche 'rosole' (papaveri) macerate nel sale), con o senza ricotta e formaggio grattugiato; con una base di mozzarella e pomodoro abbinata o meno con salumi, e chiamato anche 'rosso'; con zucca e patate, spesso arricchite di salsiccia o pancetta.

Tortello alla lastra

Il tortello alla lastra, forma tipica della Romagna Toscana, si prepara stendendo l'impasto della piadina con il matterello, per ottenere una sfoglia sottile. Questa viene farcita con un ripieno che può essere di patate lesse passate e condite con cipolla, pecorino, noce moscata, pancetta e sale, o con erbe (biette o spinaci) lessate, ricotta e formaggio grattugiato. Il ripieno viene distribuito su metà della sfoglia e coperto con l'altra metà; con la rotella si chiudono i tortelli, dividendoli in forme quadrate di 5-10 cm di lato circa. I tortelli vengono poi cotti sulla lastra per alcuni minuti, girandoli più volte come si fa con i crescioni.

Forme recenti

Forme recenti, e meno diffuse, sono il cosiddetto rotolo, preparato farcendo una piadina sottile che viene poi avvolta su sé stessa, e la piadizza, così chiamata perché farcita da stesa come una pizza. Esiste anche una diversa piadina chiamata sfogliata che risulta più friabile dato che contiene un quantitativo consistente di strutto.

Poesie e canzoni sulla piadina

La Piada di Giovanni Pascoli

La Piè (Il pane dei poveri) di Marino Moretti

"Burdèla campagnola", canzone in dialetto romagnolo di Secondo e Raoul Casadei dedicata alla piadina: "... oh bèla fiola, zira la pida, st'atenti che l'an's brousa, la pida rumagnola...".

Diffusione

Commercializzata fresca, realizzata sul momento, in appositi chioschi anche detti piadinerie diffusi in tutta la Romagna, diffusissimi nella Riviera Romagnola, è possibile trovarla anche confezionata precotta presso la grande distribuzione. I chioschi della piadina sono colorati a bande verticali, con colori standardizzati per varie località romagnole.

A seconda della zona di preparazione ci sono alcune differenze tra piadina e piadina, per quanto riguarda la forma e la consistenza. Nel forlivese ed anche nel ravennate è piuttosto spessa e soffice, mentre nel riminese e nel pesarese è più sottile e talvolta di diametro leggermente maggiore.

Pur essendo tipica della Romagna è ormai conosciuta in tutta l'Italia ed all'estero.

Promozione e protezione

Fra il 2002 e il 2003 si sono costituite tre associazioni per la promozione e la tutela della piadina romagnola e promotrici dell'attribuzione dell'Indicazione Geografica Protetta (marchio IGP): l'Associazione per la valorizzazione della Piadina Romagnola, l'Associazione per la promozione della Piadina Romagnola e il Comitato per la valorizzazione della piada riminese com'era e dov'era.

I marchi IGP richiesti sono: Piadina Terre di Romagna e Piada Romagnola di Rimini, differenziate fra loro principalmente per spessore e dimensioni.

Il marchio Piadina è registrato in più di 30 paesi da una ditta svizzera (Renzi AG) alla WIPO e non può essere prodotto o diffuso in questi paesi senza l'autorizzazione di questa.

Ricetta e preparazione

Da una ricerca su internet, gli ingredienti principali dell'impasto sono: farina, strutto, sale, acqua. A seconda delle tradizioni le ricette possono essere diverse, gli ingredienti possono variare, può essere aggiunto del latte, dell'olio di oliva o del bicarbonato, per rendere la pasta più friabile e soffice.

L'impasto così ottenuto, viene suddiviso in piccole parti (palline) per essere stese con il matterello fino a ottenere delle "ruote" spesse mezzo centimetro e di circa 25 cm di diametro. Queste vengono cotte su piastre circolari metalliche, chiamate in gergo "testo", avendo cura di rigirlarla spesso perché non bruci. Una variante alla piadina è il crescione o cassone, una sorta di piadina ripiegata e farcita, sulla falsariga del calzone della pizza: l'impasto è il medesimo, si stende per un diametro di circa 30 cm, farcito con vari alimenti e poi cotto sul testo. Non esiste limite alla fantasia nel farcire il crescione, tanto che ogni anno, con varie manifestazioni, vengono premiate le più creative "piadaiole".

La piadina romagnola si mangia calda oppure fredda ed è buonissima sia da sola sia farcita con salumi, formaggi, salsiccia, verdure gratinate o erbe (da non disdegnare la farcitura dolce con nutella, miele o marmellata).



Sempre da internet:

Tempo di preparazione: 30 minuti circa, più il tempo di riposo e cottura

Attrezzatura: Un setaccio, una spianatoia, il testo per la cottura (che in mancanza, può essere sostituito da una padella apposita)

Ingredienti:

Ingredienti per 8 piadine.

Per l'impasto: 500 g farina bianca, 1 cucchiaino colmo di sale, 1 bustina d Lievito PIZZAIOLO, 40 g di strutto o burro a temperatura ambiente e 250 ml di acqua.

Per la farcitura: 500 g formaggio tipo stracchino magro, 1 mazzetto di rucola e il pepe, oppure prosciutto crudo.

Preparazione della piadina romagnola:

Setacciare la farina in una terrina larga, aggiungervi il sale ed il lievito setacciato, mescolare bene, quindi unire lo strutto e un pò per volta l'acqua, amalgamando il tutto con l'aiuto di una forchetta. Lavorare velocemente con le mani, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Dividere l'impasto in 8 parti uguali e con un matterello stendere ogni parte in un disco sottile del diametro di 26 cm circa. In una padella di uguale diametro, ben calda, cuocere le piadine su ciascun lato a fuoco medio per 1-2 minuti. Togliere le piadine dalla padella e farcirle con formaggio, rucola ed un pò di pepe, ripiegandole a mezzaluna. Servire le piadine ben calde. Buon appetito!!!

Da questa esposizione, derivo altro materiale necessario:

10. Un setaccio
11. Una spianatoia
12. Un matterello
13. Coltelli
14. Forchette
15. Cucchiari
16. Due forcole piane per girare le piadine quando sono sulla piastra (non mi ricordo il nome esatto)
17. Vaschette e contenitori per gli ingredienti di farcitura

Per il tovagliolo da servire, si potrebbe anche pensare a qualcosa del genere come indicato nella foto sottostante:



Avendo un totale di 26 allievi che lavorano a questo progetto, si potrebbe pensare che un gruppo si occupi della preparazione di queste "tasche" di carta in cui servire la piadina.

Farcitura

Ecco una lista dei prodotti normalmente usati per farcire la piadina romagnola:

- salame
- prosciutto crudo
- prosciutto cotto
- squaquerone
- rucola
- salame piccante
- coppa
- mortadella
- speck
- fontina
- pecorino
- pomodoro
- melanzane
- salsiccia
- cipolla
- Nutella

Ecco invece una lista dei prodotti alimentari più strani trovati in rete usati per creare una farcitura originale con la piadina romagnola:

- prugne
- pomodori
- cavolo nero
- nocciola
- verdure
- prosciutto
- crostoli
- mascarpone
- amaretti
- ricotta
- alimenti
- ciliege
- patate
- filetto
- fondente
- pistacchi
- vaniglia
- mandorle
- carrube
- legumi
- canditi

- pesce spada
- fragola
- mirtilli
- cioccolato
- vitello
- dolci
- arancia
- marmellata
- produrre
- granoturco
- castagne
- cicerchiata
- ragù
- castagnaccio
- idromele

Penso che ci dovremo accordare con i ragazzi, sul creare un'offerta base di 4-5 tipi di piadine, più ovviamente quelle dolci che non causano grossi problemi di degenero degli ingredienti.

Inoltre, ritengo che sarebbe da fare, oltre alle piadine normali, un tipo di piadina "speciale" che sia unica, ed i cui ingredienti andrebbero definiti con la classe.

Insomma, da quanto intendo dal libro di Schuberth, un elemento importante è il fatto di rendere le nostre piadine più attrattive di quelle degli altri, quindi in questo senso bisogna inventarsi qualcosa.

Per procurarci gli ingredienti, direi che bisogna mettersi d'accordo con la mensa che li può ordinare direttamente, anche perché abbiamo la mancanza di mezzi di trasporto per fare questa operazione con la classe (a meno che non vada un gruppetto con uno di noi maestri, e gli altri allievi rimangano con gli altri maestri).

Potenziali acquirenti

Oltre eventualmente ad allievi durante le pause, ho pensato che si potrebbero organizzare dei giorni in cui in mensa, invece del pane, vengano servite le nostre piadine come accompagnamento per il cibo (ovviamente "in bianco").

Inoltre, visto che esistono anche le piadine dolci (non lo sapevo), si potrebbe nello stesso modo pensare di servire una volta alla settimana in mensa delle piadine dolci come dessert.

A questo va aggiunto un'eventuale vendita durante il bazaar, se questo cade durante l'epoca. La vendita sul lungo lago di Minusio la vedo difficile perché dovremmo in qualche modo procurarci la corrente elettrica, ed inoltre essendo in Svizzera non so se non rischiamo dei problemi con le autorità per mancanza di permessi.

Se riusciamo a fare delle buone piadine, il mercoledì si potrebbe organizzare una vendita di piadine "in bianco" per i genitori da portare a casa.

Finanziamento

Per i seguenti elementi necessitiamo di finanziamenti, prestiti, o doni:

1. Carretto mobile per fare piadineria (ancora da trovare)
2. Piastre per cucinare da mettere sul carrello mobile (dovrebbero esserci in aula di scienze)
3. Prese di corrente sicure sul carretto (da comprare con un credito, o da trovare in dono)
4. Prolunga elettrica (da comprare con un credito, o da trovare in dono)
5. Superficie di lavoro e scompartimenti per tenere gli ingredienti e preparare le piadine (da fare o da acquistare a credito, o da ricevere in dono)
6. Eventuali cassetti per attrezzi/ingredienti (da fare)
7. Cassetta per tenere i soldi (da acquistare a credito o da ricevere in dono)
8. Tovaglioli per le piadine pronte / "tasche" di carta preparate dagli allievi (da acquistare a credito)
9. Magazzino per gli ingredienti (magari in classe, magari nella mensa)
10. Un setaccio (acquisto o dono)
11. Una spianatoia (acquisto o dono)
12. Un matterello (acquisto o dono)
13. Coltelli (acquisto o dono)
14. Forchette (acquisto o dono)
15. Cucchiari (acquisto o dono)
16. Due forcole piane per girare le piadine quando sono sulla piastra (acquisto o dono)
17. Vaschette e contenitori per gli ingredienti di farcitura (acquisto o dono)
18. Fondo cassa per l'apertura (prestito)

Ricordo che il fatto di ricevere crediti è un fondamentale esercizio didattico per i temi delle epoche di 6a e 7a in cui si vuole far passare il messaggio dei *soldi in prestito* come soldi che permettono a noi di lavorare e *creare valore*, oltre al fatto che permettono di fare il calcolo degli interessi. In questo senso, ritengo che non debba essere tutto preso in prestito, però sarebbe auspicabile per alcuni degli elementi elencati.

Divisione del lavoro

Elenco qui di seguito le varie attività che vanno fatte, per poi aprire una discussione sul come le 3 classi possano collaborare in questo progetto.

1. Preparazione del carretto (montaggio piastre, prese elettriche, piano di lavoro, scomparti per gli ingredienti)
2. Preparazione cartelloni pubblicitari per carretto
3. Eventuale pubblicità per le famiglie
4. Preparazione delle "tasche" di carta per piadine (se optiamo per quelle invece che per i tovaglioli)

5. Preparazione dell'impasto
6. Cottura delle piadine
7. Farcitura delle piadine
8. Pulizia carretto dopo il lavoro
9. Tenuta della cassa
10. Tenuta della contabilità
11. Procurare i crediti necessari ad aprire l'attività (lettere di richiesta credito alle famiglie ed alla mensa)
12. Inventario giornaliero degli ingredienti (gestione magazzino)
13. Ordinazione regolare di nuovi ingredienti
14. Calcolo del prezzo delle piadine (costi contro entrate)
15. Fare la chiusura dei conti
16. Eventuale liquidazione (se decidiamo di farla)
17. Calcolo degli interessi dovuti
18. Gestione documentazione contabile
19. Decisione sui diversi tipi di piadine + piadina "Rivapiana" (speciale)

Come idea generale, penso che una suddivisione di questo genere potrebbe avere senso (ma è un discorso assolutamente aperto alla discussione):

- 6a Classe: Aiuto nella parte pratica dell'attività di produzione delle piadine (punti 4, 5, 6, 7, 8, 17, 19)
- 7a Classe: tenuta della contabilità e gestione dei materiali, magazzino e della liquidità (punti 9, 10, 12, 13, 14, 18, 19)
- 8a Classe: preparazione carretto, marketing, pubblicità, lettere per i finanziamenti (punti 1, 2, 3, 15, 16, 19).

In questo senso, si dovrebbero regolarmente organizzare degli incontri delle 3 classi, in cui ogni classe riferisca quanto fatto, le risposte ricevute, aggiornamento della situazione, ecc. Ovviamente parte dei lavori possono essere fatti insieme.

Tempi a disposizione

Oltre alle ore di epoca ed alle ore settimanali di matematica, ci sono varie ore in cui specialmente l'ottava, a causa della mancanza di Deborah, può lavorare sul progetto.

Tenuta della contabilità

Dopo una discussione con mio padre, avrei pensato di tenere un cosiddetto Giornale Americano, in cui tutti i conti si trovano sulla stessa pagina, e che allego qui di seguito per chiarezza. I singoli allievi riporteranno poi sui loro quaderni, uno per pagina, ogni conto in base a questo Giornale Americano.

Data	Testo	Importo	Conto 1		Conto 2	
			Dare	Avere	Dare	Avere

Ovviamente anche questo può essere discusso ancora.

Come nota aggiuntiva che mi è appena venuta in mente, si potrebbe in 6a, oltre a quanto esposto, far fare una contabilità dei *conti temporali* come descritti da Schuberth, del lavoro che le varie classi fanno per l'azienda *La piadina sana di Rivapiana*.