

# MTC num. 40 ecco il vincitore!!!

La prima cosa che voglio scrivere in questo post è GRAZIE!! Grazie alle infaticabili donne dell' MTC Alessandra e Daniela per aver creduto in me, per avermi donato questo testimone che passa di mese in mese in mani esperte di cuoche meravigliose, quel testimone che dico con estrema sincerità mai avrei pensato di afferrare!! Grazie ancora ad Antonietta, ho riletto bene le tue parole i giorni successivi alla vittoria, dopo aver spazzato via il caos mentale in cui mi trovavo, sei una dolcezza e spero tanto anche io di abbracciarti un giorno!!! E un altro importantissimo GRAZIE a tutte le partecipanti, leggere che la mia ricetta vi è piaciuta ed è riuscita bene mi ha davvero inorgoglito e riempito il cuore, posso sembrare esagerata ma la vostra approvazione è stata importante e ha tenuto l'emozione alta per tutto il mese! Mi sono piacevolmente lasciata travolgere dalla vostra valanga di piadine ma ammetto che sia anche molto impegnativo, leggere e studiare con attenzione le vostre 250 e oltre ricette, ha richiesto molto tempo e anche se inizialmente, assecondando la mia mania organizzativa, pensavo di inserirvi tutte in una bella tabella, ho dovuto desistere! Ho invece sperato che la ricetta del cuore arrivasse all'improvviso, e così è stato, è semplicemente bastato restare fedele alle aspettative che avevo!

Avete creato piadine da oscar, ho "assaporato" centinaia di ottime salse, creme, patè, maionesi, mostarde, chi ha fatto lo squacquerone, principe di romagna, con le sue mani, chi è arrivato lontano e ha fatto diventare la piada con gli "occhi" a mandorla in una preparazione strabiliante, chi mi ha colpito molto sia con la prima che con la seconda proposta, chi mi ha lasciato a bocca aperta e non c'è bisogno di spiegare il perché, chi è andato oltre realizzando un piadina carica di sensazioni e significati, chi ha proposto la piada della moglie e del marito, io ho adorato la prima!! Poi ci son stati i piadamundial partoriti dalla vulcanica mente di Alessandra, una piada meglio dell'altra tutte in tema tutte studiate, una gara appassionante che mi ha coinvolto e incuriosito, tra

tutte le mie preferite sono state questa per la sua farcitura piccante ma delicata e questa per tutto e perché credo sia la prima che proverei!!! Inoltre sono sempre affascinata e ammirata da chi, nonostante le difficoltà legate ad intolleranze, riesce a creare proposte impeccabili che nulla hanno da invidiare a quelle "normali" una su tutte mi è piaciuta questa, ammetto anche moltissimo per la farcitura senza dubbio nelle mie corde! In ultimo voglio nominare anche questa e questa ricetta perché, anche se non conosco il mondo vegano, sono incuriosita da come riescono a creare interessanti proposte con una scelta più limitata di alimenti, per me son state entrambe bravissime!!

Ma eccoci alla vincitrice, Annalena, dopo aver letto il suo post non ha mai abbandonato i miei pensieri, era fissa lì e più ci pensavo più mi convincevo che dovesse vincere, fedele sia nelle parole che nei fatti a quello che credevo dovesse essere la chiave vincente. La piadina romagnola è un prodotto semplice, rustico e legato ad un ripieno classico come crudo squacquerone e rucola, lo sanno tutti!! Leggendo il post di Annalena mi è venuta la pelle d'oca, sembra mi abbia letto nel pensiero e oltre alla ricetta ha inteso perfettamente il significato della piada *"fare in casa" ogni componente del ripieno, in modo che l'insieme rispetti al massimo la tradizione e sia*

*comunque personale... ma soprattutto sia street food, estivo, popolare, leggero, fresco e divertente"* Parole sante, questa sua frase dice tutto, raccoglie in se il senso della sfida!! Per me Annalena ha valorizzato la piadina, mantenendo la sua natura, focalizzandosi sull'insieme e non solo su un elemento, capendo fino in fondo come fare. Ha colto l'essenza di ogni cosa, e ha rispettato la tradizione in modo del tutto personale realizzando egregiamente prodotti home made come il lonzino e la formaggina fresca che degnamente sostituiscono crudo e squacquerone. Ma il tocco personale ci voleva, in fondo si tratta di una gara e quindi, oltre all'indiscussa bravura, parliamo anche di fantasia e originalità che di certo non sono mancate grazie alle sue strepitose albicocche cren-sciroppate. Ora cara Annalena ti cedo con gioia lo scettro della tanto meritata vittoria, sono sicura che saprai stupirci con una proposta meravigliosa!!!