

Ilde, la piada che ha fatto storia: premiata per i 50 anni

CINQUANT'ANNI e non sentirli. Certo, allora era tutta un'altra Rimini, «e poi mica si andava così spesso a mangiare fuore la piadina... Le donne la preparavano già in casa». Il bar Ilde invece no, non è affatto cambiato in 50 anni. «Eravamo una baracca, e siamo ancora una baracca...», se la ride di cuore Ilde Urbinati, davanti a una delle sue piade fumanti. Una piada che ha fatto storia, e che ieri Confcommercio ha voluto premiare per i 50 anni d'attività, primato di longevità e tradizione. Perché «la piada — assicura la Ilde, premiata da

Ennio Sanese, presidente Confcommercio — la facciamo ancora come nel 1958: acqua, strutto e sale». A cambiare sono le farciture e i nomi: «Una volta nella piada si mettevano solo il prosciutto o il salame, ora ci va un po' di tutto». Pure i nomi sono cambiati: le ultime 'creazioni' portano quelli delle nipoti di Ilde. «Speriamo continuino la tradizione di famiglia». Lei invece d'inverno, quando il bar è chiuso, si diverte a calcare il palco per le commedie dialettali. «Ma lo sapevate che Oreste Lionello mi voleva con lui per una commedia in Francia?»