

L'UNICITÀ DEL TESTAROLO PONTREMOLESE. NON È PASTA, NON È PANE: È TRADIZIONE



I testaroli di Pontremoli sono un piatto tipico della cucina lunigianese: scopriamo insieme la storia e la ricetta di queste piccole bontà toscane, considerate uno dei primi esempi di protopasta del mondo

1 / 3 - Il testarolo di Pontremoli: squisiti morsi di tradizione

Di cosa parliamo in questo articolo:

- Semplicità e tradizione: *i testi* non scritti
- La parola agli scrittori: i testaroli di Pontremoli tra colpi di fulmine e leggende
- Un cibo....da dieta
- Testaroli e panigacci: scopri le differenze



La ricchezza enogastronomica contraddistingue tutto il nostro Belpaese, costellato da nord a sud da prodotti unici e pieni di valori identitari. La Toscana non rimane di certo indietro: ogni territorio, infatti, vanta prelibatezze dal sapore antico. TuscanyPeople, oggi, vuole presentarvi un prodotto tipico della Lunigiana, terra di confine capace di unire i palati di liguri, emiliani e toscani: i testaroli di Pontremoli. Un composto di farina, acqua e sale, che all'apparenza può sembrare semplice, ma nasconde dentro di sé la storia della civiltà lunigianese.



Semplicità e tradizione: *i testi* non scritti

La ricetta pontremolese dei testaroli non è recente: alcuni collocano la sua origine in epoca romana, come una prima proto-pasta che diverrà simbolo di italianità. La caratteristica peculiare del testarolo di Pontre-



moli è la cottura che avviene utilizzando “*i testi*” – dai quali il nome del prodotto –, considerati veicolo di tradizione familiare e patrimonio identitario della zona. Infatti il “testo”, oltre a distinguere il piatto da altre varianti della ricetta di territori limitrofi, racchiude in sé la storia popolare, con un passaggio di generazione in generazione del tesoro che rappresenta. I primi esemplari dello strumento risalgono al XVII secolo. A quei tempi venivano ricavati da un impasto composto prevalentemente da argilla sapientemente lavorata dagli artigiani di Bagnone, paese dirimpettaio di Pontremoli. Successivamente la produzione ha iniziato ad avvalersi della ghisa, materiale sicuramente più resistente nel tempo.

Possiamo descrivere i testi come dei contenitori divisi in due elementi: il sottano, la parte inferiore, dove vengono posti gli alimenti; il soprano, quella superiore, che funge da coperchio, replicando un piccolo forno. Infatti, la peculiare cottura avviene scaldando il sottano su una fiamma viva fino a renderlo rovente. Poi, una volta raggiunta un’altissima temperatura, la ghisa viene tolta dal fuoco e viene versata al suo interno la pastella precedentemente ricavata dai tre ingredienti. Dopo qualche secondo bisogna coprire il testo con il soprano in modo da ultimare la cottura del testarolo fuori fuoco.

Dei testaroli di Pontremoli ne parlano molti autori! Scopri chi ha scritto di queste bontà