

TESTI E GRADILI PER UNA TRADIZIONE CHE SI RINNOVA

Il profumo del fumo di legna è uno dei più begli odori naturali da portare addosso, nella barba e sui vestiti

DI GIAN ANTONIO DALL'AGLIO

La legna di faggio e di castagno sta bruciando piano all'interno di un vecchio edificio di pietra e mattoni coi muri anneriti dal fumo di decenni, forse secoli, di attività contadine; questo fu un secatoio di castagne (in alta Lunigiana li chiamano *gradili*) e ora è un forno per la preparazione di testaroli artigianali. Un cambio d'uso necessario per rimanere nella tradizione, per poter continuare a diffondere nell'aria della borgata di Vignola, tra le colline di Pontremoli, il suo fumo di legna pulita, il suo profumo antico quanto la civiltà umana, un odore che ti riconcilia col mondo. La prima domanda banale che viene in mente è "ma perché fare un Presidio Slow Food per un prodotto, i testaroli, che si trovano facilmente nei negozi e nei ristoranti di tutta la Lunigiana?". Quando ho espresso a voce alta questo mio dubbio, il responsabile della Condotta Slow Food Lunigiana-Apuana mi ha guardato come fossi un eretico, o uno sciocco; dopo che insieme ai suoi collaboratori mi ha spiegato come stanno le cose... ho capito che avevo veramente detto una mezza eresia, o una grossa sciocchezza. Perché il testarolo artigianale di Pontremoli è cosa ben diversa dal testarolo industriale prodotto dai pastifici della zona.

Non è facile né veloce realizzare i testaroli artigianali: *conditio sine qua non* è la presenza del testo. La cottura nel testo è piuttosto rara in Italia, è sicuramente autoctona in Lunigiana ed è simile a tecniche diffuse nella parte meridionale del bacino del Mediterraneo. Il testo veniva usato dai contadini per prepararsi il pranzo quando erano in campagna e nei monti: è un forno portatile in ghisa (un tempo erano di terracotta) composto da due parti, quella inferiore, il sottano, dove vengono posti gli alimenti e quel-

◆ L'interno di un gradile prima della cottura dei testaroli.
◆ Pag. 35: Lorenzo Garigali, artigiano dei testaroli, al lavoro.



la superiore, il soprano, che funge da coperchio. Il testarolo è, in poche parole, un pane azzimo piuttosto sottile e di forma circolare, del diametro di 40-45 centimetri e del peso di circa 420 grammi. Gli ingredienti sono farina di grano autoctono, acqua calda tra 56° e 60° (un termometro è l'unica tecnologia moderna ammessa in questa attività tradizionale) e sale miscelati a creare una decina di litri di pastella che viene colata attraverso un setaccio, poi travasata venti volte da un secchio a un altro per amalgamarsi e ossigenarsi fino a raggiungere una consistenza omogenea e vellutata. Il lungo lavoro di travaso della miscelanza di farina, sale e acqua serve a spaccare la maglia glutinica che tiene insieme la pasta; ne derivano i buchi sulla superficie del testarolo e la sua alta digeribilità, perché alla fine del processo risulta bassissimo il tenore di glutine. Sia il sottano che il soprano sono inizialmente posti su un fuoco di legna di faggio o di castagno e arroventati, la parte interna di entrambi è a contatto con la fiamma viva: per capire quando il sottano ha raggiunto la temperatura giusta gli si getta sopra uno sfarinato recuperato dal testo dopo aver staccato il



◆ Si scaldano il sottano e il soprano... si versa la pastella nel sottano... il testo chiuso è pronto per la cottura.

testarolo cotto; quando questa polvere di farina a contatto col testo fa un fumo di un particolare colore grigio la temperatura è giusta. Viene da pensare alle fumate dei conchavi... A questo punto il sottano è ritirato dal fuoco e vi si versa la pastella. Si lascia cuocere scoperto per qualche istante poi si chiude sovrapponendo il soprano e formando così una campana all'interno della quale avviene la cottura. Una volta pronto, il testarolo è tradizionalmente tagliato a rombetti e fatto rinvenire in acqua bollente ferma per non più di un minuto (lasciandolo più a lungo si disfa). Ciò che distingue il testarolo artigianale pontremolese dal più noto testarolo industriale, detto lunigianese, è la cottura: quello industriale cuoce senza il soprano - quindi senza la campana - su lastre di acciaio riscaldate con fiamma a gas. La differenza è evidente: quello artigianale è bucherellato per l'evaporazione dell'acqua dell'impasto, è sottile, morbido e leggero, quello industriale è un disco compatto e più pesante. Non è cattivo, certo che no, però è tutt'altra cosa. Oggi si usa condire il testarolo artigianale con il pesto alla genovese, ma la ricetta che si vuole recuperare prevede il

condimento di un tempo, composto semplicemente da formaggio parmigiano o pecorino amalgamato con basilico tritato finissimo e olio extravergine a crudo. In questo modo nessuno dei quattro elementi (testarolo, basilico, olio e formaggio) prevale sugli altri e il sapore della pietanza si apprezza in tutto il suo equilibrio. I produttori hanno deciso inoltre di recuperare una filiera totalmente locale che usa farina di una varietà autoctona di grano coltivato da due agricoltori di Zeri, il ventitrè, rustico, con stelo robusto e corto, che si semina ai primi di ottobre e si raccoglie dopo la metà di luglio. Il Presidio salva dall'estinzione questa plurisecolare tradizione di testaroli, di gradili, di grano autoctono e di condimento "povero", una tradizione che era veramente sul punto di scomparire perché la cottura è lunga, faticosa, impegnativa; i soprani in ghisa sono pesanti, muoverli per ore stanca: qui si fanno sette-otto testaroli all'ora, non i 600-700 della produzione industriale; uno dei produttori usa un sistema di carrucole inventato ad hoc per alzare e muovere i testi, così non sono necessari muscolosi giovanotti, possono cuocere testaroli anche delicate fanciulle, ma il processo rimane comunque lento. I produttori attuali sono alcuni ragazzi che hanno partecipato al corso di cottura nei testi gestito dai pochi "vecchi" testarolai che erano rimasti; alcuni erano studenti universitari che hanno imparato la tecnica ma hanno poi continuato gli studi, in nove hanno invece intrapreso la produzione, munendosi di partita Iva agricola, e producono anche miele DOP - la Lunigiana produce l'unico miele a Denominazione di Origine Protetta d'Italia, questa è una zona priva di fonti di inquinamento primario industriale da Fornovo a Sarzana e il miele locale è di grande purezza. Attualmente i nove testarolai lavorano in tre frazioni collinari di Pontremoli. Il frutto delle loro fatiche va a qualche ristorante legato a Slow Food a Firenze, Pisa, Milano, in Liguria, ma per ovvie ragioni operative la produzione è finora molto limitata, anche se c'è l'intenzione di ampliarla un po'. Comunque il salvataggio dall'estinzione ha avuto successo, il compito di Slow Food teoricamente volge al termine, ora è necessario organizzarsi per dar vita a un'economia

del testarolo artigianale che sia il più possibile autosufficiente. Per rendere il testarolo artigianale in grado di sostenersi da solo sono benvenute anche le idee nuove, sempre nel rispetto del contesto culturale locale: ad esempio, dopo la cottura il testarolo diventa morbido e pieghevole e così si conserva e si può trasportare, piegato in quattro come un grosso fazzoletto, ma per i primi quindici-venti minuti invece è croccante e rigido e in questo breve periodo lo si può tagliare e mangiare a pezzi con un salume un po' grasso, come la pancetta, la coppa e la "mortadella" locale che non ha a che fare con quella di Bologna, piuttosto assomiglia a un salame grasso. Un'idea nuovissima, e per alcuni un po' tanto bizzarra, è di accompagnare i testaroli artigianali coi tartufi neri e bianchetti autoctoni, raccolti nei boschi dell'alta Lunigiana; si può fare una crema con la parte più esterna del tartufo e grattugiarne il cuore a fettine sottili. È il nuovo che si sposa all'antico, è una nouvelle cuisine locale a cui auguriamo un convinto e duraturo successo.

Ringraziamenti

A Marco Cavellini, Fiduciario della Condotta Slow Food Lunigiana-Apuana.
Ad Alberto Bellotti, conviviale "padre nobile" del Presidio dei testaroli artigianali di Pontremoli.
A Lorenzo Garigali, giovane produttore di testaroli artigianali.

Info pratiche

Marco Cavellini, tel 0585 499 430, 333 326 1940, slowfoodluniapua@gmail.com
Presidio sostenuto da Provincia di Massa Carrara.
www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/testarolo-artigianale-pontremolese
www.facebook.com/lunigiana.apuana



◆ Un piccolo gradile "riciclato" in forno per testaroli artigianali.