



## Testo Romagnolo: la padella per la piadina

Alla ricerca di [ricette tipiche romagnole](#), vi sarà spesso capitato di trovare richiesta la cottura del cibo sul “testo”. Ma che cos'è il testo romagnolo?

Si tratta semplicemente di una padella, anche se con leggere varianti che la rendono unica e la diversificano da tutti gli altri tipi di pentolame.

Il testo è una padella piatta con doppio bordo, brevettata e difficilmente reperibile al di fuori della Romagna. Il suo utilizzo principale è la cottura della [piadina romagnola](#), alla quale dà una fragranza particolare che non si ottiene con le padelle tradizionali.

I testi più antichi erano realizzati in terracotta, essendo un materiale che conduce perfettamente il calore. Attualmente i modelli più moderni sono costruiti in ghisa o in acciaio, talvolta rivestiti da uno strato antiaderente.

Il manico è sempre in materiale atermico per garantire la prensilità, di solito in legno o in vari tipi di plastica.

Anche se questa particolare padella è stata progettata per la cottura di piada e cassoni, data la sua forma piana è utilizzabile al meglio per cucinare le crepes (dolci o salate che siano), e arrostiti qualsiasi cosa. Il testo permette cotture del tutto dietetiche, poiché la superficie non va né unta né imburata.

I cibi risultano più fragranti e più gradevoli se si mettono sul testo dopo che è stato fatto preriscaldare per alcuni minuti.

Il testo esiste in varie dimensioni da un diametro di 24 cm (all'incirca come un piatto piano) ad un diametro di 32 centimetri (largo quanto una padella grande).

Addirittura viene posto sopra un coperchio di vetro fatto a campana è possibile la cottura arrostita di tutte le pietanze, proprio come se fosse un forno. Il vantaggio di avere un forno portatile di soli 32 centimetri di diametro sta nel fatto di poterselo portare in giro per pic-nic, cene in spiaggia o in vacanza. Utilizzato a casa, il testo è incredibilmente più veloce e semplice da pulire rispetto a qualsiasi “forno vero”: possiamo cucinare un pollo arrostito senza dover passare del tempo a smontare i ripiani del forno per pulirlo in ogni dove; inoltre il forno non si può mettere sotto al rubinetto dell'acqua, quindi il risciacquo è poco agevole. Il testo, invece, si pulisce come una pentola qualsiasi: con spugna con una goccia di detersivo per i piatti (ve bene qualsiasi marca) e si sciacqua sotto al getto del lavello, come per i piatti.

Raccomandiamo di non lavarlo quando è ancora bollente (essendo di materiale conduttore si scalda tantissimo) e di non metterlo in lavastoviglie. La pulizia a mano è molto più accurata e delicata allo stesso

tempo, quindi garantisce risultati più eccellenti.

Per i testi antiaderenti, cioè quelli ricoperti in teflon, è importante non utilizzare spugne abrasive, altrimenti si finirebbe per grattare via il rivestimento, basta un piccolo graffio nel teflon per annullare la funzione antiaderente della superficie.

Per quanto riguarda il coperchio di vetro (opzionale per l'utilizzo del testo romagnolo) non ci sono particolari controindicazioni: può essere lavato tranquillamente anche in lavastoviglie; attenti solo a non toccare le parti vitree immediatamente dopo la cottura perché raggiunge temperature ustionanti.

Se vi trovate nei paraggi di Rimini acquistare un testo è molto semplice: lo potete trovare in numerose ferramenta, nei negozi di casalinghi e a prezzi ridotti al mercato cittadino che si svolge per tutto l'anno il mercoledì e il sabato mattina dalle ore 7.00 alle 13.00 circa. Il mercato riminese è molto ampio, ospita oltre 400 banchi, e tra questi potete trovare bancarelle di pentole e pentolame fornite di tutti i prodotti tipici per la cucina romagnola. Il mercato di Rimini, viste le sue dimensioni, si estende per gran parte del centro storico, principalmente da piazza Tre Martiri fino alla stazione ferroviaria di Rimini, lungo via Castelfidardo fino a piazzale Gramsci e nelle vie limitrofe.

Se siete al di fuori della Romagna, per comprare un testo, dovrete trovare un negozio di casalinghi davvero specializzato, il consiglio è comunque di acquistarlo tramite internet e farlo arrivare dalla Romagna: solo in questo modo avrete una vasta scelta di modelli, dimensioni e materiali differenti.

Buona cottura!

[Read More](#)

---