

SCHEDA

CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda BDM

LIR - Livello di ricerca C

NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice regione 07

NCTN - Numero catalogo generale 00014589

ESC - Ente schedatore S21

ECP - Ente competente S21

LC - LOCALIZZAZIONE

PVC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVCP - Provincia SP

PVCC - Comune Castelnuovo Magra

LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

OG - OGGETTO

OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO

OGTD - Definizione testo

QNT - Quantita' 2

OGA - DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

OGAG - Genere di denominazione locale

OGAD - Denominazione testo

AU - AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

ATB - AMBITO DI PRODUZIONE

ATBD - Denominazione produzione

ATBM - Motivazione NR (recupero pregresso)

LDF - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

LDFR - Regione Toscana

LDFP - Provincia MS

LDFC - Comune Carrara

DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

DTFZ - Datazione sec. XX

MT - DATI TECNICI

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCM - Materia ferro

MTCT - Tecnica NR (recupero pregresso)

MIS - MISURE

MISD - Diametro 2

MISV - Varie Testo di sinistra lunghezza 60 cm, diametro 20 cm.; testo di destra lunghezza 28 cm., diametro 20 cm..

UT - USO

UTF - Funzione	Uasto per cucinare la specialità dei "testaroli".
UTM - Modalita' d'uso	Si mette il testo a scaldare sul fuoco, quando è caldo si unge d'olio e si versa la pasta dei testaroli, si lascia rapprendere e quindi si rivolta il testarolo unguendo nuovamente il testo.
UTO - Occasione	Non più in uso.
UTA - Collocazione nell'ambiente	Cucina appesi alla parete di destra.

CO - CONSERVAZIONE

STC - STATO DI CONSERVAZIONE

STCC - Dati di conservazione	NR
-------------------------------------	----

DA - DATI ANALITICI

DES - DESCRIZIONE

DESO - Indicazioni sull'oggetto	Il testo è composto da un disco di ferro al quale è saldata un'impugnatura sempre in ferro più o meno lunga.
NSC - Notizie storico-critiche	La specialità dei testaroli è diffusa in tutta l'area lunigense, nel levante ligure e in Toscana nelle zone limitrofe alla lunigiana. la preparazione della pasta è identica essendo composta da acqua e farina di grano, variano invece i metodi di cottura e lo spessore del testarolo: basso, sottile in Lunigiana, spesso nelle zone più vicine a Genova. In Lunigiana il testarolo viene condito con sugo o formaggio, in genere si tratta di un primo piatto. Il testo viene anche usato per preparare un'altra specialità i "panigacci". La ricetta di questa specialità è simile alla preparazione dei testaroli ma in questo caso la pasta viene lievitata. La tipologia dei testi differisce per materiali e per forma a seconda delle zone d'uso. I materiali usati per la fabbricazione del testo sono oltre al ferro, la pietra, terra refrattaria e la ceramica.

TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI

CDG - CONDIZIONE GIURIDICA

CDGG - Indicazione generica	proprietà privata
------------------------------------	-------------------

DO - FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAX - Genere	specifiche allegate
FTAP - Tipo	fotografia b/n
FTAN - Codice identificativo	SBAS GE 7076/Z

BIB - BIBLIOGRAFIA

BIBX - Genere	di confronto
BIBA - Autore	Scheuermeier P.
BIBD - Anno di edizione	1956
BIBN - Volume, n. del fascicolo, pagine	vol. II

BIB - BIBLIOGRAFIA

BIBX - Genere	di confronto
BIBA - Autore	Mannoni T.
BIBD - Anno di edizione	1965

BIB - BIBLIOGRAFIA**BIBX - Genere** di confronto**BIBA - Autore** Sittoni/ Podenzana**BIBD - Anno di edizione** 1969**BIB - BIBLIOGRAFIA****BIBX - Genere** di confronto**BIBA - Autore** Scotti P.**BIBD - Anno di edizione** 1946**BIBN - Volume, n. del fascicolo, pagine** p.48**CM - COMPILAZIONE****CMP - COMPILAZIONE****CMPD - Data** 1978**CMPN - Nome** De Prà C.**FUR - Funzionario responsabile** Rotondi Terminiello G.**RVM - TRASCRIZIONE****RVMD - Data** 2006**RVMN - Nome** ARTPAST/ Grondona C.**AGG - AGGIORNAMENTO****AGGD - Data** 2006**AGGN - Nome** ARTPAST/ Grondona C.