

Tutti pazzi per il Timballo: storia e varianti di un piatto delle feste

written by Rita Mighela | 21/12/2016



Si differenzia da una regione all'altra, nell'aspetto e

negli ingredienti ma, in fondo, avvicina tutta la gastronomia italiana. Parliamo del Timballo, il piatto delle feste per eccellenza, sempre presente nella tavola delle grandi occasioni e, naturalmente, per il Natale.

Il **termine Timballo** è una parola di provenienza araba che, in origine, indicava uno strumento musicale a percussione, simile al tamburo. Successivamente, la definizione è stata estesa allo stampo semi-sferico in rame in cui venivano rassodati i budini e, con il tempo, a tutte le preparazioni cotte in uno stampo cilindrico, del quale assumono la forma durante la cottura.

Per "**Timballo**", dunque, si intendono varie specialità regionali a base di pasta, riso, carni e verdure, condite con sughi molto saporiti, spesso avvolte da una sfoglia o racchiuse in un involucri di verdure, e cotte in forno. **Gli ingredienti utilizzati**, quindi, sono molteplici e si va da prodotti poveri, come le rigaglie, a tagli pregiati di carne, dalle erbe di campo alle verdure coltivate. E, ovviamente, non manca il pesce, di acqua dolce o salata.

Sulle tavole natalizie, oltre alle classiche e celebri lasagne alla bolognese, anche il timballo è un'alternativa molto frequente e sulla tipologia c'è solo l'imbarazzo della scelta. Si va dalle ricette delle antiche corti di principi e sovrani, giunte sino ai nostri giorni, a quelle di ispirazione rurale, ne esistono un'infinità.

I timballi regionali, espressione di storia e tradizioni

Alcuni timballi sono diventati celebri e rappresentativi di alcune regioni italiane tanto da essere conosciuti anche all'estero; altri sono meno diffusi ed esprimono la cultura gastronomica di poche località.

Ogni **tipologia di timballo** ha una propria storia che si è costruita in base al contesto geografico e sociale ma, generalmente, questa ricetta presenta l'elemento comune di essere nata come **piatto anti-spreco**. Ad esempio, nelle comunità contadine, il timballo era uno sformato che nobilitava i frutti messi a disposizione dalla terra: cicoria, ortica e altre erbe le quali venivano amalgamate ed insaporite con uova di gallina e di altri volatili da cortile.

Timballo alla siciliana

La Sicilia vanta una delle preparazioni più rinomate di questo genere, il **Timballo di maccheroni corti**.

La ricetta originale ha subito delle modifiche nel corso del tempo. Le prime versioni furono introdotte, probabilmente, dagli arabi che dominarono l'isola e successivamente furono reinterpretate, nella forma e nella composizione, dai cuochi francesi giunti con i Borboni.

Giuseppe Tomasi di Lampedusa descrisse il Timballo in un brano de *Il Gattopardo*, citando tra gli ingredienti la carne e i fegatini di pollo, maccheroncini corti e tartufi, decantando il profumo intenso e dolciastro della sfoglia aromatizzata alla cannella.

Tra le varietà moderne, la più diffusa e conosciuta è il **Timballo di anelletti alla palermitana**, così chiamato per il formato di pasta, dei piccoli anelli, appunto. Della ricetta storica ha mantenuto i

fegatini di pollo. Inoltre si prepara con ragù di manzo, prosciutto e salame a cubetti, piselli, formaggio Pecorino e melanzane fritte. Queste ultime possono essere a tocchetti e mescolate al resto degli ingredienti, oppure a fette, per formare l'involucro del timballo.

Lazio: timballo alla Bonifacio VIII e timballo alla ciociara

Storico piatto della tradizione culinaria laziale, fu creato ad Anagni, città della Ciociaria che diede i natali a Benedetto Caetani, eletto Pontefice nel 1294 con il nome di **Bonifacio VIII**. Il piatto fu parte del ricco banchetto offerto per celebrare l'elezione e ne ha conservato il nome.

Di questa preparazione esistono **3 versioni**. Quella più vicina alla ricetta originale è a base di fettuccine sottili, ragù di polpette, animelle, rigaglie e creste di pollo, formaggio pecorino, il tutto racchiuso da un involucro di fette di prosciutto. Una seconda versione, più moderna, è preparata con la stessa tipologia di fettuccine, ma non prevede il pollo ed è condita con ragù di manzo e maiale.

Sempre di tradizione laziale, c'è una terza versione, chiamata più genericamente **Timballo alla ciociara**, consistente in lasagne a strati condite da ragù di carne, uova sode e mozzarella.

Vincisgrassi marchigiano

Nato presumibilmente dopo l'assedio di Ancona del 1799, diffuso nel maceratese e in alcune località dell'Umbria, nel ricettario storico di **Antonio Nebbia**, "*Il cuoco maceratese*", si descrive il *princisgrass* ossia un pasticcio a base di tagliolini, prosciutto, tartufi e panna.

Il **vincisgrassi** moderno si cucina alternando diversi strati di lasagne larghe, condite con un sugo di carne a tocchetti, besciamella e spezie.

Sartù di riso napoletano

Anche la tradizione partenopea vanta alcune ricette di timballo divenute parte del nostro patrimonio culinario. Tra i più apprezzati vi è il **Sartù di riso** che annovera, tra gli ingredienti, ancora una volta i fegatini di pollo, confermando che molti di questi pasticci nascono per impiegare parti meno pregiate della macellazione e altri avanzi della cucina.

Celebre soprattutto per i piatti a base di pasta, la **cucina campana** ha introdotto il riso solo nel 1300, grazie agli Aragonesi, ma era poco apprezzato e impiegato esclusivamente come pietanza dietetica, in caso di disturbi e malattie varie. Qualche secolo più tardi, i **cuochi dei Borboni** lo proposero in ricette elaborate e gustose, a base di sughi, ortaggi e carne. Così nasce il Sartù, il celebre timballo con sugo di polpette, piselli e formaggio.

Timballo abruzzese di scrippelle

Saporito e molto sostanzioso, il **timballo abruzzese** - più precisamente teramano - al posto della pasta impiega le **crespelle o scrippelle**, ossia frittatine sottilissime di uova, acqua e farina, disposte a strati dentro lo stampo cilindrico e alternate a un sugo fatto solitamente con polpette, spinaci, carciofi, uova sode e provola. Ogni famiglia, tuttavia, lo personalizza con gli ingredienti che ha in dispensa.

La Toscana e il Timballo de' Medici

Dai sontuosi banchetti rinascimentali, giunge il **Pasticcio alla fiorentina** o **Timballo de' Medici**, in cui troviamo ancora l'unione del dolce, rappresentato dalla sfoglia di pasta, al ripieno salato di

maccheroni, carni, besciamella, uova e spezie, ricoperti da una sfoglia che funge da coperchio. Il tutto guarnito con decorazioni di pasta (foglie e fiori) e spennellato con il tuorlo.

Pasticcio alla ferrarese

Sempre nel Centro Italia, in Emilia Romagna, troviamo un timballo simile a quello fiorentino, per il contrasto dolce/salato e descritto anche nell'Artusi. Il **Pasticcio alla ferrarese** che storicamente veniva cotto in uno stampo di rame decorato e personalizzato per ogni casato. La preparazione prevede un esterno di pasta frolla ripiena di maccheroni, carne di piccione, animelle, prosciutto, tartufi, rigaglie, sugo. Attualmente la cottura avviene in stampi cilindrici e le decorazioni che in origine erano create dalla forma, sono sostituite da elementi di pasta frolla, con tanto di fiocco sulla parte superiore.

Panada sarda

La Sardegna dà il suo contributo con la celebre **Panada** o **pingiaddda**, la cui forma cilindrica ricorda quella di una pentola provvista di coperchio. La sua particolarità, infatti, è che viene concepita come un contenitore formato da un guscio sottile di pasta, al cui interno gli ingredienti non sono amalgamati da salse, o uova, ma disposti a tocchi. Inoltre il taglio non si pratica a spicchi, ma incidendo la parte superiore come fosse un coperchio e quindi prelevandone il contenuto da servire nei piatti.

La Panada esiste in diverse varianti che le comunità agropastorali preparavano per le grandi occasioni: cerimonie, festività pasquali e natalizie, sagre estive.

Tra le più note ci sono la **Panada di Assemmini**, fatta con anguille, patate e pomodori secchi, quella preparata a **Cuglieri**, con vitello e carciofi, la **Panada sassarese** con vitello, carciofi e patate e, infine, quella nuorese, a base di carni suine.

Sagna chjna calabrese

Anche la Calabria ha la sua ricetta di *pasta imbottita*, piatto opulento che ogni famiglia calabrese si tramanda di madre in figlia e serve nelle grandi occasioni, con impegno quasi religioso.

Le versioni contemporanee propongono ingredienti che non sono propriamente tipici della regione, come ad esempio la besciamella. Le ricette tradizionali, invece, utilizzano sfoglia all'uovo o zitoni, ragù di carne mista (bovino e maiale), polpettine fritte, uova sode, caciocavallo, mozzarella e salsiccia.

U tumbene di Gravina in Puglia

Nella ridente località pugliese è celebre il **timballo o tumbene** fatto con zitoni, polpettine e ragù di carne, treccia di mozzarella, pecorino e uova battute, aggiunte a fine cottura.

Timballo di tortellini

Suntuoso e scenografico, il **timballo di tortellini** è formato da un guscio di **pasta brisé** che, al suo interno, contiene tortellini emiliani, prosciutto cotto, besciamella e ragù. Questa preparazione è di invenzione recente, ispirandosi alle ricette della tradizione solo nella forma.