Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TIMBALLA O TIMBALLO DI PERE

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

La Timballa o Timballo di pere è una torta a base di pasta frolla con farina di mais fine (fumetto/farina di mais da pasticceria) farcita con pere non troppo mature cotte nel vino rosso, nel vino rosso e Marsala o solo con Marsala, secondo le zone e le abitudini famigliari.

A Cigliano, questo dolce viene denominato *Timballa* ed è prodotto da quasi tutte le panetterie e pasticcerie locali, oltre che nelle famiglie, per la festa patronale di San Emiliano. Alcune panetterie e pasticcerie lo producono quasi tutto l'anno e in particolare nei periodi festivi. Le pere utilizzate nel mese di settembre sono quelle appartenenti alla varietà Decana. Alcune panetterie, per produrre la *Timballa* tutto l'anno utilizzano le pere cotte nell'autunno e conservate tramite surgelazione o sterilizzazione. In altri casi vengono utilizzate altre tipologie di pere locali adatte alla cottura. A Cigliano tradizionalmente le pere vengono cotte con un poco di Marsala e scorza di limone grattugiata a cui si uniscono, verso fine cottura, amaretti pestati e polvere di cacao. Questo procedimento e dosaggio di ingredienti, che differisce parzialmente da quello monferrino, langarolo e monregalese, è dovuto al fatto che trattandosi di pere estive, più acquose di quelle invernali, occorre meno liquido per la cottura e vi è la necessita di asciugare l'acqua emessa dalle pere durante la cottura per evitare che vada a inumidire troppo la pasta frolla. In genere a cottura ultimata nella versione ciglianese le pere risultano parzialmente disfatte.

Nell'area monferrina, nel casalese, nelle Langhe e nel monregalese, le pere utilizzate tradizionalmente sono le pere Martin sec o le pere Madernassa. Entrambe vengono tagliate a spicchi piuttosto sottili e cotte in un largo tegame o in una larga padella con zucchero (preferibilmente di canna), garofano, cannella e vino rosso un poco invecchiato (Barbera, Grignolino, Ruché, Nebbiolo, Dolcetto secondo le zone) a cui, qualora il vino sia poco invecchiato o un poco acido, si può unire un bicchierino di Marsala secco per ammorbidirne il gusto. A cottura ultimata, le pere non dovranno disfarsi e il liquido dovrà essere completamente assorbito e tendere quasi a caramellare. In queste aree del Piemonte non compare l'aggiunta della polvere di cacao e, gli amaretti, in quantitativo estremamente ridotto, vengono spolverizzati solamente sulla base di frolla per permettere di assorbire il pochissimo liquido che le pere potrebbero ancora emettere durante la cottura della torta.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto e consistenza: l'aspetto è quello di una torta in cui la farcitura cuoce una seconda volta insieme ai due strati di pasta frolla al mais. La superficie è tradizionalmente totalmente coperta con eventuali decorazioni realizzate con la pasta stessa; essa può apparire ondulata se vengono inseriti degli amaretti interi sulle pere cotte (versione ciglianese). Alcune panetterie ciglianesi talvolta dispongono la pasta superficiale a strisce incrociate. La consistenza esterna è quella di una frolla croccante all'esterno con ripieno morbido. Con il passare dei giorni la croccantezza esterna della frolla si perde per effetto dell'umidità trasmessa dalle pere.

Odore: la frolla ricorda vagamente il profumo delle paste di meliga con sentori di burro mentre il ripieno è caratteristico di pere cotte con sentori di garofano e cannella nelle versioni monferrine, casalesi, langarole e monregalesi.

Colore: variabile tra il beige scuro e il marroncino chiaro.
Sapore: dolce, in bocca si amalgamano il sapore della frolla al mais piacevolmente grassa con quello delle pere cotte eventualmente speziate.
Dimensioni: tradizionalmente si preparano torte di diametro variabile tra i 26 e i 30 cm, ma nelle panetterie e pasticcerie attualmente si trovano anche torte di dimensioni più piccole.

Metodiche di lavorazione:
La pasta frolla tradizionalmente viene preparata con farina di grano tenero "0" o "00" e farina di mais fine da pasticceria (fumetto) in percentuale variabile tra il 25% e il 50% sul totale della farina impiegata. Per la frolla si utilizza burro di ottima di qualità. Burro e zucchero sono mediamente al 50% rispetto alla farina. Per l'impasto si impiegano tuorli e talvolta un uovo intero ogni 400-500 g di farina. La frolla, impastata con il metodo della "frolla sabbiata" è aromatizzata con scorza di limone ed eventualmente con vaniglia naturale.
Il ripieno ciglianese è costituito da pere (generalmente Decana) non troppo mature, cotte precedentemente in tegame con un poco di scorza di limone grattugiato, amaretti pestati, polvere di cacao, poco zucchero e Marsala secco. Per una torta di circa 28 cm di diametro occorrono circa 1,2 kg di pere, 250-300 g di amaretti secchi, 2-3 cucchiai di cioccolato in polvere, 2-3 cucchiai di zucchero e un bicchiere di Marsala.
Il ripieno della versione monferrina, casalese, langarola e monregalese, invece prevede l'impiego di pere Martin sec o Madernassa, cotte precedentemente in tegame con 2-3 bicchieri di vino rosso come sopra specificato, zucchero (preferibilmente di canna), garofano e cannella. Per una torta di circa 28 cm di diametro occorrono circa 1,4 kg di pere (peso da sbucciare). Per spolverizzare la pasta su cui si stendono le pere cotte sono sufficienti circa 50 g di amaretti.
In entrambi i casi si stendono circa i tre quinti della pasta, si riveste la tortiera rialzando i bordi di almeno tre centimetri, si stendono sopra le pere cotte, quindi si copre con la restante pasta sigillando bene i bordi e aggiungendo eventuali decori di pasta con i ritagli rimasti. Si cuoce in forno a circa 180 °C per un tempo variabile tra i 40 e i 55 minuti, secondo le dimensioni e il tipo di forno.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Cigliano con la denominazione di "timballa" e il Monferrato Astigiano e Alessandrino con il casalese, le Langhe e il monregalese, con la denominazione di "timballo di pere" eventualmente seguito dalla varietà di pere utilizzate.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Per la preparazione occorrono i classici materiali e attrezzature da cucina/pasticceria: padella o tegame basso per la cottura delle pere; planetaria con gancio o foglia per impastare eventualmente a macchina se non si impasta a mano; spianatoia per stendere la pasta, matterello, teglie, forno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Nelle panetterie, pasticcerie e nei ristoranti che la preparano i locali devono essere idonei secondo la vigente normativa sanitaria.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La *Timballa* ciglianese è il dolce tipico della festa patronale di San Emiliano, che si celebra in settembre. La torta ha preso probabilmente ispirazione dal *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria* scritto da Giovanni Vialardi e pubblicato per la prima volta a Torino nel 1854. L'altro libro del Vialardi dal titolo "*Cucina Borghese*", fu ristampato per oltre cinquant'anni, per cui molte famiglie borghesi si sono ispirate alla sua cucina e pasticceria contribuendo alla diffusione di molti piatti e dolci. Sui suoi libri, appare appunto una "timballa" di pere anche se la frolla è con sola farina di grano tenero. L'uso della farina di mais potrebbe invece essere conseguenza, nelle epoche passate, della

scarsa disponibilità di farina di grano tenero da parte della gente comune. Alla diffusione della torta avrebbero poi contribuito persone del luogo che, avendo lavorato nelle cucine di corte, potrebbero aver tratto ispirazione dai dolci ivi preparati per creare una torta importante per la festa patronale.
Torte che racchiudono frutta cotta nel vino fra due strati di pasta hanno comunque origini molto antiche. Si trovano “timballi” e “timballe” anche sull'"Opera" del 1570 di Bartolomeo Scappi, il cuoco di Papa Pio V che, tra l’altro, aveva origini alessandrine.

Tradizione orale.

Bibliografia:
Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria*, tipografia Favale, Torino, 1854
Giovanni Vialardi, *Cucina Borghese*, Torino, 1898
Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d’Aosta*, Ed. Mursia, Milano, 1974
Giovanna Ruo Berchera, *Una tavolozza di Sapori Regionali*, Ed. Nuova Tempi Stretti, Bologna, 1996
Domenico Musci, *100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d’epoca*, Grafica Santhiatese Editrice, Santhià, 2006
Piemonte: il territorio, la cucina, le tradizioni. Volumi 1 e 2, Firenze, Bonechi, 2007