IL TIMBALLO TERAMANO TRA I MIGLIORI PIATTI D'ITALIA MARCELLO SCHILLACI RACCONTA LA CUCINA CONTADINA

27 Novembre 2016



TERAMO – Il timballo, un piatto povero della tradizione teramana, è stato premiato come la pietanza che meglio rappresenta la tipicità italiana. A pari merito, sul podio, 'l'Acquasala', una sorta di bruschetta fatta con il pane raffermo e molto condita, tipica invece della tradizione lucana. A deciderlo, una giuria che si è riunita in Toscana, ad Arezzo, durante la manifestazione Agrietour.

Il timballo affonda le sue radici nelle vecchie ricette della nonna, tramandato poi fino ai giorni nostri dai ristoratori del Teramano, che ne hanno mantenuto il sapore genuino e le materie prime prese dalla vita contadina.

Marcello Schillaci, ristoratore della Cantina di Porta Romana a Teramo, della tradizione ha fatto una cavallo di battaglia, tanto che a oggi il suo ristorante riceve anche visite di personaggi noti. È di poche settimane fa, per esempio, la presenza, per gustare questi piatti tipici del direttore del *Fatto quotidiano*, Marco Travaglio.

E il timballo, appunto, è un suo cavallo di battaglia, sempre molto richiesto.

"Tutta la cucina teramana potrebbe primeggiare – racconta Marcello ad *AbruzzoWe*b – c'è tutta una storia dietro queste bontà, una storia fatta di tradizioni o l'abilità delle nostre nonne che hanno saputo nel tempo elaborare dei piatti unici".

La base del premiato timballo sono delle semplici scrippelle, un identificativo proprio della cucina teramana, che vengono utilizzate non solo per questa ricetta, ma anche come accompagnamento per il brodo di carne.

"La scrippella – spiega – affonda la sua storia nella notte dei tempi, era una sorta di pane che veniva cotto sulla pietra, nel tempo si è affinato e rielaborato per altre preparazioni. Lo facevano i contadini, quando uccidevano il maiale, mangiato insieme alle parti meno nobili, la 'ndocca 'ndocca che veniva consumata poi insieme al brodo".

Marcello si reputa uno degli ultimi baluardi della cucina teramana, esperto di piatti storici ed effettivamente, conosce tutta la storia teramana che ha portato alla creazione di tante tipicità.

"Non è mai mancato nella mia tavola il timballo, il piatto delle feste – aggiunge – il timballo era un misuratore sociale, stagionale, soprattutto si faceva nelle comunioni, in primavera e nei matrimoni in estate. Serviva per dare un senso di importanza alla famiglia che lo offriva, più strati venivano fatti e più dava un significato di benessere sociale".

Il timballo, così come viene consumato oggi, è stato alleggerito, ma come racconta ancora Marcello, all'inizio era un vero peccato di gola, una bomba calorica dopo che "alla base delle scrippelle venivano mescolate le pallottine di carne e in inverno i carciofi, gli spinaci, i rimasugli e le interiora della gallina o del tacchino. In alcuni casi macchiato anche con il sugo".

La verdura è una cosa che a Teramo non è mai mancata, vista anche la particolarità dei due fiumi che attraversano Teramo, il Tronto e il Vomano. La storia narra che la regina Giovanna, nel '500, veniva a Teramo in estate a mangiare la verdura

fresca degli orti dell’Acqualiva ancora oggi presenti, e curati da un ortolano di quarta generazione.

“Il timballo è molto richiesto anche adesso, ma alleggerito – prosegue Marcello – Negli ultimi anni abbiamo avuto un’abbondanza di cibo che ha preso il sopravvento sul palato, perché molta materia prima che una volta era pura, oggi è stata contaminata dai conservanti e altri additivi dalle grandi industrie alimentari, motivo per cui, i consumatori, fanno scelte più consapevoli”.

Anche Schillaci si è convertito, pur mantenendo la tradizione e a maggio, periodo delle virtù, propone il piatto anche in chiave vegana.

“Tutti gli anni ho il piacere di ospitare un nutrito gruppo di aquilani che hanno scelto la mia cantina per assaggiare questa tipicità, sono quelli del gruppo Jemo ‘nnanzi”, svela.

Non solo ristoratore ricercato dal capoluogo, ma oggetto di studio di un’antropologa aquilana: Rita Salvatore che si occupa di movimenti turistici, ha scritto un saggio sulla Cantina di Porta Romana, sulla scelta di voler conservare la tipologia tipica della cantina, mantenendo intatta la tradizione senza stravolgimenti in tutti i suoi particolari.

“Sono fiero della mia origine teramana e che il timballo sia agli onori nazionali – chiosa in conclusione Marcello Schillaci – Teramo ha davvero una grossa passione per tutto ciò che riguarda il cibo, riuscendo in soli 40 chilometri di provincia a spaziare dal piatto contadino alla specialità marinara, mantenendo quei sapori genuini che è sempre più difficile incontrare”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli