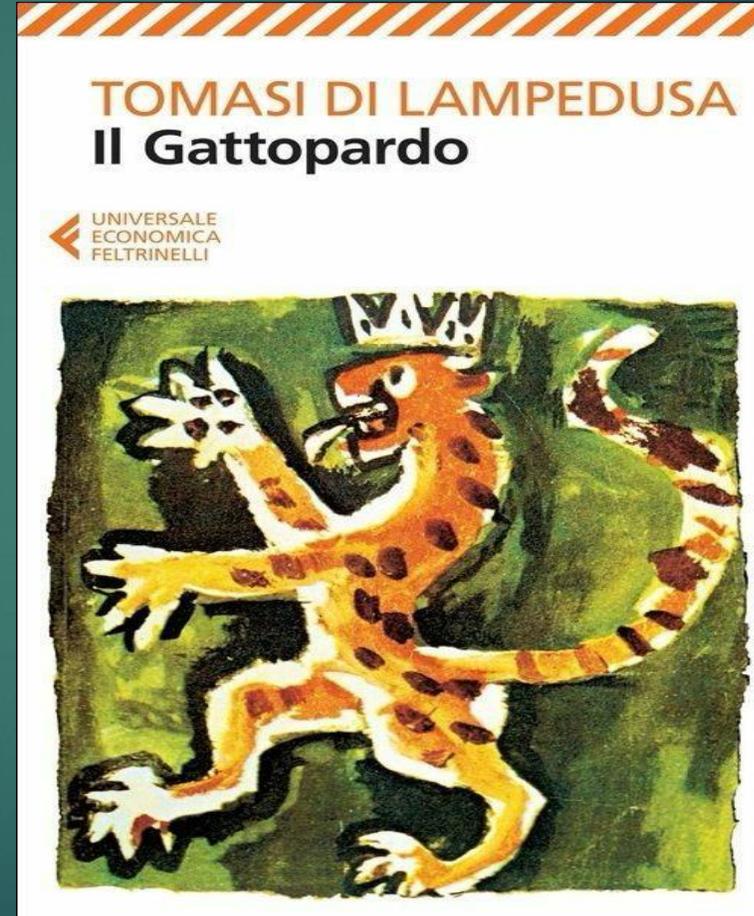


Il timbalo del Gattopardo



Storia del Gattopardo

- ▶ Scritto da Giuseppe Tomasi di Lampedusa tra la fine del 1954 e il 1957, il manoscritto venne inviato a varie case editrici con una lettera di accompagnamento scritta dal poeta **Lucio Piccolo di Calanovella**, cugino in primo grado dell'autore, essendo le madri, Teresa e Beatrice Mastrogiovanni Tasca Filangeri di Cutò, sorelle. La prima copia, spedita il 24 maggio del 1956 da Villa Vina, oggi Villa Piccolo, a Capo d'Orlando, dimora dei fratelli Casimiro, Giovanna e il già citato Lucio, venne indirizzata al conte Federico Federici della Mondadori.



Curiosità e Ricetta del “Timballo del Gattopardo”

- ▶ Il titolo del romanzo ha origine dallo stemma di famiglia dei principi di Lampedusa che rappresenta il *Felis leptailurus serval*, una belva diffusa nelle coste settentrionali dell’Africa, proprio di fronte all’isola delle Pelagie. Nelle parole dell’autore l’animale ha un’accezione positiva: *«Noi fummo i Gattopardi, i Leoni; quelli che ci sostituiranno saranno gli sciacalletti, le iene; e tutti quanti Gattopardi, sciacalli e pecore continueremo a crederci il sale della terra»*.



• Ingredienti

- ▶ Sugo di carne
- ▶ estratto
- ▶ 1/2 pollo lessato
- ▶ 100 g di funghi freschi
- ▶ 100 g di fegatini di pollo
- ▶ 200 g di prosciutto cotto
- ▶ 100 g di salsiccia
- ▶ 120 g pisellini, lessati al dente
- ▶ burro
- ▶ 500 g di maccheroni
- ▶ pecorino siciliano (a metà del '800 il parmigiano era sconosciuto alle nostre mense)
- ▶ 3 uova sode a fette
- ▶ sale
- ▶ pepe
- ▶ 1 tartufo mero



Abbinamento

- ▶ Il **timballo del Gattopardo** si sposa magnificamente con un vino rosso corposo e avvolgente come il **Contessa Entellina Merlot Riserva**.
Questo vino dal colore rubino tendente al granato e dal profumo intenso, possiede un sapore asciutto e vellutato con note amarognole che si accostano splendidamente ai sapori complessi di questo gustoso timballo.
La struttura media e la lieve astringenza del **Merlot Riserva** puliscono a dovere il palato tra un assaggio e l'altro esaltandone i sapori.
Per apprezzarne le caratteristiche organolettiche, è consigliabile servire il vino a una temperatura tra i 16 e i 18°C, dopo una decantazione che ne faciliti l'ossigenazione.
Questo predominante Merlot autoctono siciliano è l'abbinamento ideale per accompagnare il **timballo del Gattopardo**, capolavoro culinario che racchiude i migliori sapori della tradizione isolana.

