

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

TIMPALLO RUSTICO DEL POLLINO

Area di produzione:	Comuni del Parco del Pollino (in particolare nel Comune di Terranova del Pollino).
Materie prime:	Sangue di maiale allevati nel Parco del Pollino, pane casereccio grattugiato (mollica grossa), uva passa, zucchero, farina di grano tenero, strutto (in alcune versioni si aggiunge anche la cannella e in passato veniva utilizzato il miele in sostituzione dello zucchero).
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Forno a legna o casereccio, teglie rotonde, bacinelle, cucchiaio di legno, matterello.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Preparazione dell'impasto con pane grattugiato, uva passa, zucchero e sangue di maiale. Preparazione della sfoglia con farina e acqua con un pizzico di sale. Si spalma la teglia di strutto e si copre la base con la sfoglia preparata. Successivamente si versa l'impasto e si ricopre con uno strato di sfoglia. La durata della cottura è funzione della forma preparata.
Caratteristiche del prodotto finito:	Pasta molta compatta con sapore agrodolce, molto gustosa. Il colore della pasta interna è nera sul marrone/viola mentre il colore esterno si presenta di colore bianco dorato. Il prodotto, se non tagliato, si conserva in ambiente fresco anche per un mese.
Periodo di produzione:	Il prodotto si prepara da dicembre/febbraio.
Riferimenti storici:	Prodotto povero utilizzato nella cucina tradizionale contadina soprattutto nel periodo invernale in occasione "dell'uccisione del maiale".