



<https://www.closeup-archivio.it/cinema-e-cucina-timbasous-il-timballo-vincitore-del-contest-nel-giorno-d-ei-provini-per-il-cortometraggio-timballo-di-maurizio-forcella-su-tre-migranti-improvvisati-cuochi%E2%80%8F>

Cinema e Cucina - 'Timbasous', il timballo vincitore del contest nel giorno dei provini per il

cort

M

Date de mise en ligne : martedì 3 maggio 2016

Close-Up.it - storie della visione



Si sono tenuti a Campli (Teramo) presso la Sala del Comune i provini per attori protagonisti e piccoli ruoli per il cortometraggio 'Timballo', che sarà diretto nel mese di maggio da **Maurizio Forcella** (*Come fosse per sempre*), prodotto da Officina Azzurra, Associazione Itaca, con la partecipazione di Bro Company e il patrocinio del Comune di Campli. I casting sono stati preceduti dalla premiazione del miglior timballo, contest culinario lanciato in alcuni istituti alberghieri abruzzesi. Vincitore all'assaggio di una qualificata giuria è risultato il "**Timbascous con crespelle di grano di Saragolla, lenticchie di Santo Stefano Di Sessanio, crema di peperoni di Altino e pallottine di cimette di rapa e quenelle di patata viola**", alternativa 'etnica' con couscous del tipico piatto teramano, realizzato dagli **studenti-cuochi della III C dell'Istituto Alberghiero Crocetti - Cerulli di Giulianova**. Ecco la ricetta:

'Timbascous' dell'Istituto Alberghiero Crocetti - Cerulli di Giulianova (TE)

Ingredienti:

3 uova intere
120 gr di farina di grano Saragolla macinata a pietra
100 gr di acqua
100 gr di peperone dolce di Altino
100 gr di lenticchie di Santo Stefano di Sessanio
100 gr di patata viola della Marsica
100 gr di cime di rapa
30 gr di pane grattugiato
100 gr di latte
50 gr di Canestrato di Castel del Monte
50 gr di burro
80 gr di fiordilatte
Cipollotti freschi
Olio extra vergine delle Colline Teramane
sale e pepe qb

Preparazione:

Preparare le crespelle con le uova, la farina, l'acqua e il sale. A parte, cuocere il couscous in acqua bollente. Foderare uno stampo da forno con le crespelle, adagiare uno strato di couscous, disporre i legumi e una spolverata di canestrato, continuare così per tutti gli altri strati fino a riempimento. Infornare e portare a cottura. Nel frattempo, preparare un roux con burro e farina, versare il latte bollente e unire il peperone precedentemente spadellato. Disporre sul fondo del piatto la crema e adagiarvi sopra il timballo.

La **giuria** del contest era formata dal nutrizionista **Paolo De Cristofaro**, lo chef **Antonio Verdino**, il prof. di Scienze e Tecnologie Alimentari **Giampiero Sacchetti**, l'africanista e prof. della Facoltà di Giurisprudenza dell'Università di Kisangani - Repubblica Democratica del Congo **Mukuna Samulomba Malaku** e il regista **Maurizio Forcella**. Il 'Timbascous' sarà dunque protagonista del cortometraggio scritto dal regista e da **Pietro Albino Di Pasquale** (già sceneggiatore di lungometraggi quali L'uomo Fiammifero, Into Paradiso, Mozzarella Stories e Buoni a Nulla) che verrà quasi interamente girato e ambientato nell'antica città d'arte di **Campli**, che conserva rilevanti tracce di antiche fortificazioni, torri di avvistamento e la celeberrima Scala Santa, unica al mondo, formata da 28 scalini di legno.

Timballo vedrà tra gli interpreti l'attrice, produttrice e regista **Maria Grazia Cucinotta** (Il Postino, 007 - Il mondo non basta), quindi **Ivan Franek** (Brucio nel vento, Noi credevamo, La Grande Bellezza), **Nunzia Schiano** (Benvenuti al Nord, Benvenuti al Sud, Reality), **Niko Mucci** (Il sindaco Pescatore) e **Fabio Balsamo**, noto sul web per "Gli effetti di Gomorra la Serie", che ha totalizzato più di 5 milioni di contatti. Il corto racconta la storia di un gruppo di migranti (un senegalese, un macedone e un kosovaro) che, improvvisandosi cuochi, riescono a risollevare le sorti di un ristorante in rovina reinventando, a modo loro, un piatto tipico della tradizione teramana: il timballo.

Per maggiori informazioni:

timballo.cortometraggio@gmail.com;

www.facebook.com/Timballo-Co...