

Chi ha inventato la Pasta al Forno? Storia di un capolavoro

Autore: Redazione

Data: 04 Dicembre 2020



La storia della Pasta al Forno Siciliana.

- Si tratta di una delle ricette più buone e apprezzate della **cucina tradizionale della Sicilia**.
- Ne esistono davvero molte varianti, a seconda della provincia di riferimento.
- Qualunque sia la **ricetta**, due cose sono certe: sulla superficie deve essere una invitante crosticina dorata e il ripieno deve essere ricco.

Chi ha inventato la pasta al forno? Si tratta di una delle [ricette](#) più buone e [apprezzate della Sicilia](#) e, in generale, di tutta l'Italia. Nella nostra regione, quello per la pasta al forno è quasi un culto: ci sono moltissime varianti, tutte buonissime. Nota identificativa di tutte le versioni è la crosticina dorata sulla superficie. Il ripieno, poi, deve essere abbondante e ricco. Il profumo della pasta in cottura nel forno richiama subito alla memoria i giorni di festa, è una pietanza in grado di rendere speciale ogni occasione.

Non è facile stabilire una precisa collocazione temporale. Le **origini**, probabilmente, coincidono con la diffusione dell'agricoltura e la produzione della pasta. In epoca etrusco-romana si

consumava un formato chiamato “lagana”, che si cuoceva in forno con un condimento. Per quanto riguarda il **Sud**, la diffusione della pasta al forno dovrebbe coincidere con la dominazione araba del IX secolo. Dagli arabi si sarebbe ereditata la tradizione dei timballi ([pasta ‘ncasciata](#) o [‘mpurnata](#)). Da lì si è arrivati ai classici [anelletti al forno alla palermitana](#). Le diverse versioni di pasta al forno abbondano negli ingredienti, come carne, formaggi, verdure, salumi e anche uova.

Una tradizione siciliana

La pasta al forno è amatissima in Sicilia. Se ne parla, ad esempio, anche nel capolavoro di Tomasi di Lampedusa, [Il Gattopardo](#). Qui si cita un [timballo di maccheroni](#), servito in occasione di un ricevimento organizzato dal Principe di Salina. L’entrata della portata è trionfale: “L’oro brunito dell’involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava, non era che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall’interno, quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un fumo carico di aromi e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovette dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi nella massa untuosa, caldissima dei maccheroni corti, cui l’estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio.”

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/chi-ha-inventato-la-pasta-al-forno/>

Generato il 26/04/2025