

## l'itinerario

A Terni ha preso il via un progetto della Camera di commercio per proporre il dolce tradizionale anche in altre forme

# Il panpepato diventa barretta e chiede l'Igp

di Rita Boini

TERNI

Il panpepato di Terni prende altre forme, pur mantenendo anche quella originale, rimane dolce di Natale ma diventa pure prodotto tipico da proporre tutto l'anno, si trasforma in alimento e, soprattutto, chiede l'Igp. Un'iniziativa complessa, fortemente voluta dalla Camera di commercio di Terni in collaborazione con le associazioni di categoria, il Comune di Terni e l'Accademia della Cucina Italiana, per valorizzare un prodotto d'eccellenza legato fortemente a Terni, città dai molti volti, ricca di storia, arte, tradizioni, d'interesse turistico oltre che d'industria. L'idea nuova è quella di produrre con l'impasto del panpepato delle barrette energetiche, che però quanto a ingredienti e sapore siano simili al dolce classico, che rimarrebbe comunque nella sua classica forma rotonda. La richiesta dell'Igp mira

### In libri importanti

Lo cita la Guida gastronomica del Touring del 1931

### Radici antiche

Il medievista Paoli lo imparenta con il "nucato"

### Pasticceria locale

Di grande tradizione ha forse codificato la ricetta tipica

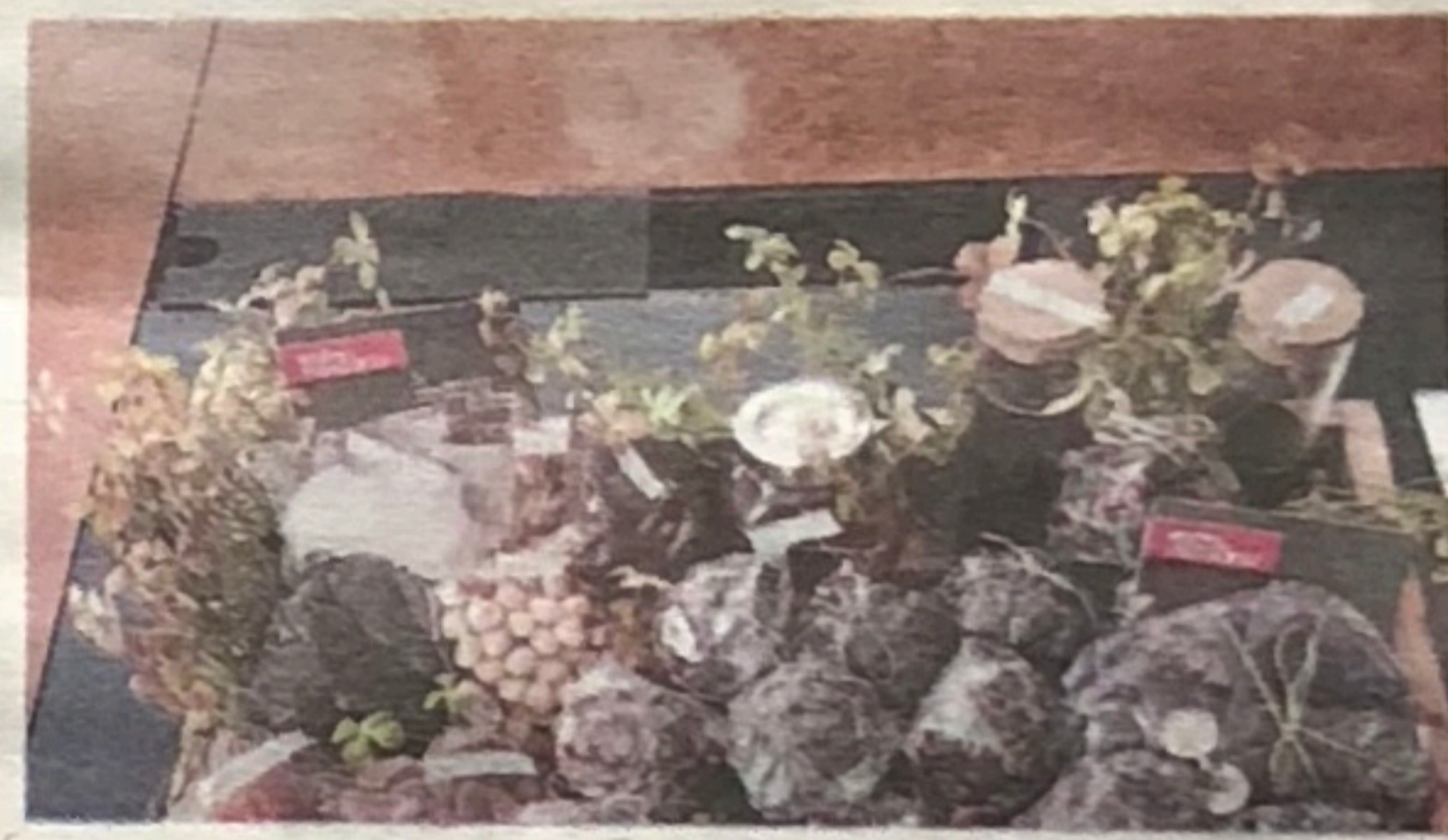
tre confine e altre città vantano il "loro" panpepato (Siena, Ferrara e, nel Reatino, Colvecchio, tanto per citare), il panpepato di Terni ha un'identità precisa che gli dà il diritto a

chiamarsi "panpepato di Terni". Tanto da essere citato come tale da testi che vengono ritenuti "bibbie" della

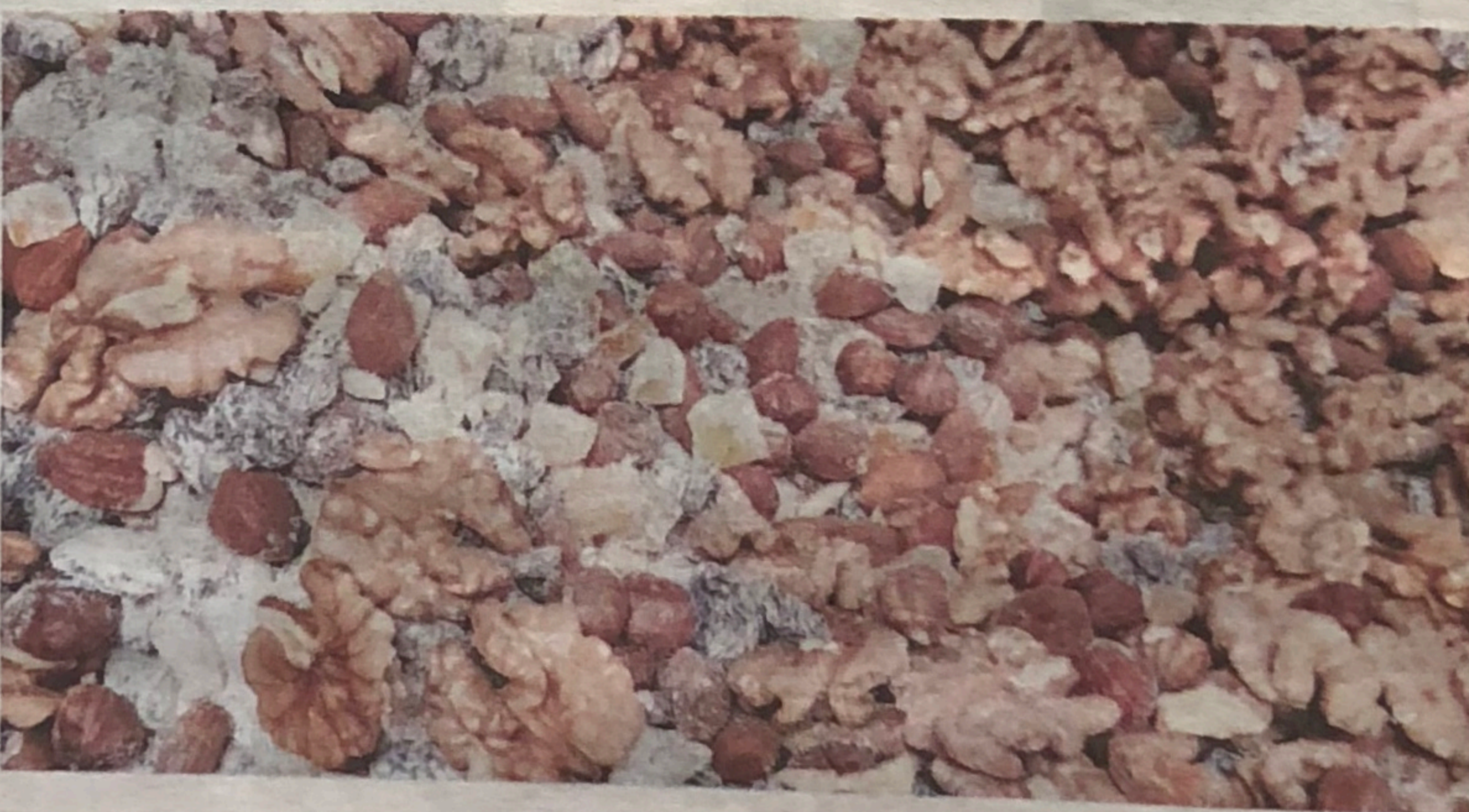
cultura gastronomica e che, per data d'edizione, danno pieno diritto anche giuridico alla richiesta dell'Igp per il panpepato di Terni. La guida gastronomica d'Italia del Touring club italiano, edita nel 1931, parla, nella sua puntata ternana, di "pampepato natalizio e altra buona pasticceria". Felice Cunsolo (Guida gastronomica d'Italia, 1975), nella sezione dedicata all'Umbria, definisce il pampepato ternano "dolce natalizio di Terni e

provincia" e sottolinea che "è composto di noci, mandorle, nocciole, pinoli, frutta candita, miele, zucchero, cioccolato, farina, pepe, cannelle" e che "è confezionato in piccole pagnotte del diametro di sette - otto centimetri". Tante le memorie, i rac-

conti, le testimonianze in città e nel territorio (il panpepato è dolce di Natale riconosciuto in tutta la provincia) sul panpepato (o pampepato), dolce se non di banchetti di tutti i Natali familiari del Ternano. Un dolce prediletto anche dai pasticceri ternani, che almeno dall'Ottocento in poi hanno creato una vera scuola, tra cui il leggendario Spartaco Pazzaglia che, discendente da una dinastia di pasticceri e reduce da esperienze in mezza Europa, aprì la sua attività a Terni nel 1913. E forse proprio ai tanti ed eccellenti pasticceri ternani si deve una specie di "codificazione di fatto" che, ispirandosi alle varie ricette di famiglia (soggette a varianti di gusto, tradizione casalinga ma anche necessità, essendo alcuni ingredienti costosi retaggio delle famiglie più ricche) hanno creato quello che oggi a pieno titolo può chiamarsi "panpepato di Terni". Il disciplinare di produzione prevede che l'Indicazione geografica protetta "Pampepato di Terni - panpepato di Terni" (area di produzione intero territorio amministrativo della Provincia di Terni) "sia riservata a un prodotto che tra i suoi ingredienti abbia, in proporzioni ben precise, mandorle, noci, nocciole, uva passa, arancia e cedro canditi, miele millefiori, caffè liquido, cacao amaro in polvere, cioccolato fondente, pepe, cannella, noce moscata, farina tipo '0' o, in alternativa, farina di mais, o di riso, o di mandorle. In alternativa è consentita l'aggiunta di mosto cotto, liquore, zucchero, buccia d'arancia, pinoli, ostia come base. Vietata l'aggiunta di acqua, il prodotto non deve contenere né conservanti né coloranti. Anche tagliato a fette". Per portare avanti l'iniziativa è stato costituito il gruppo Produttori Pampepato di Terni (composto da 21 pasticcerie e panifici) e il Comitato promotore in cui la Camera di Commercio svolge ruolo di regia, composto da Confartigianato imprese Terni, Coldiretti Terni, 3A - Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria, Confcommercio Umbria e Accademia italiana della cucina.



Tante ricette in una Il panpepato fino a ora dolce di Natale sarà sempre disponibile e una tappa della sua storia si deve a Spartaco Pazzaglia (a destra)



In laboratorio Il panpepato si presta a preparazioni casalinghe, di pasticceria artigianale ma anche a produzioni e confezioni su scala ben più ampia

