

ATTUALITÀ

Pampepato di Terni, svolta verso l'Igp: c'è la ricetta. A Natale servitelo con l'Aleatico

Dolce della tradizione contadina con uva passa e frutti canditi pronto a fare bella mostra in Europa col marchio d'origine



15 DICEMBRE 2017

285 f t

T NUOVA FORD FIESTA

di **Marta Rosati**

UMBRO SUMMER FEST

04.08.2018
AVION TRAVEL
12.08.2018
LICAONES
19.08.2018
UMBRIA ENSEMBLE "HEAVEN"
24.08.2018
DANILO REA
07.09.2018
SERGIO CAMMARIERE

ISOLA POLVESE - TREVI - SPELLO



Cantina Berioi

Visite Guidate in Cantina e Degustazione - Chiama e Prenota Ora!

Multimedia



Terni, pampepato e Aleatico: la gustosa accoppiata di Natale



Pampepato Igp, Terni guarda all'Europa: serve ricetta condivisa

ESTATE FORD
E IN PIÙ ANTICIPO ZERO E PRIMA RATA A NOVEMBRE
SOLO FINO AL 31 AGOSTO

SCOPRI DI PIÙ

L'iter di istanza **certificazione Igp** per il pampepato di Terni prosegue e, dopo confronti anche aspri, il team di produttori (con a capo **Ivana Ferneti** della pasticceria Marchetti) ha condiviso la formula ideale: c'è la ricetta. I promotori dell'iniziativa, come i pasticceri e i

panificatori coinvolti, vogliono farlo sapere a tutta la città, anzi a tutta la provincia e dalle sale della biblioteca comunale di piazza della Repubblica, la bct, rivolgono ancora un appello ai produttori che non hanno sposato il progetto: «c'è ancora tempo, unitevi a noi, è una grande opportunità».

IL PROGETTO AVANZA, I CONSIGLI DEL SOMMELIER PER ABBINARE IL VINO AL PAMPEPATO

PAMPEPATO: FORMULA DA 16 INGREDIENTI

Il Comune di Terni «Tante persone che scommettono su un prodotto tipico è davvero un fatto significativo – ha detto la vicesindaco Francesca Malafoglia – e apprezzo il principio di apertura a tutti i panificatori e pasticceri del territorio. Complicato e faticoso avviare questi percorsi, tanto per abbondanza di normative quanto per necessità di cambiare i propri sistemi di produzione ma con questo progetto state simboleggiando la volontà di invertire la rotta, siete in controtendenza rispetto alla sensazione generalizzata di scoramento e fallimento dietro ogni cosa ed è un messaggio molto positivo quello che lanciate». Due le cantine del territorio ospitate in bct, Zanchi e Barberani: entrambi promuovono l'**Aleatico** come vino ideale per servire il pampepato.

Articoli correlati



Joan, il tribunale boccia nuovamente il Comune: «Trascrivere atto con due madri»



Ricostruzione ospedali di Norcia e Cascia, Barberini: «A inizio 2020 via ai lavori, ecco cosa fatto finora»



Terni, ritocco all'insù per l'Imu e giù le spese: taglia e cucì del Comune per sistemare i conti



Perugia, tre mesi di lavori per la rivoluzione viabilità a Madonna Alta: nuova rotonda e via i semafori

PEUGEOT SUMMER DAYS

PEUGEOT 208

MOTORE PURETECH
PEUGEOT i-Cockpit®
TOUCHSCREEN 7"

DA **9.950 €**

OLTRE ONERI FINANZIARI CON I-MOVE

TAN 4,75%
TAEG 8,15%

INCHIÈ **10.950 €**

SCOPRI DI PIÙ

PEUGEOT

SUV PEUGEOT

MOTORE PURETECH
PEUGEOT i-Cockpit®
TOUCHSCREEN 7"

DA **13.950 €**

OLTRE ONERI FINANZIARI CON I-MOVE

TAN 4,75%
TAEG 7,11%

INCHIÈ **14.950 €**

SCOPRI DI PIÙ

UGOLINI
PERUGIA
FOLIGNO

PEUGEOT
SUMMER
DAYS

PEUGEOT 208

MOTORE PURETECH
PEUGEOT i-Cockpit*
TOUCHSCREEN 7"

DA 9.950 €

OLTRE ONERI
FINANZIARI
CON i-MOVETAN 4,75%
TAEG 8,15%

INCHIÈ 10.950 €

SCOPRI DI PIÙ

Il pampepato Le prime tracce della ricetta scritta, è indicato nel depliant di presentazione del progetto, risalgono al 1800 ed è considerato dolce delle feste perché realizzato con cioccolato e spezie che all'epoca erano prodotti assai costosi e difficili da reperire. A Terni, i pampepati si preparano attorno all'8 dicembre per il consumo domestico durante le festività Natalizie ma anche per omaggiare amici e parenti; tradizione vuole che almeno uno resti in dispensa fino a Pasqua o addirittura a Ferragosto: il pampepato è in grado di mantenersi a lungo senza l'aggiunta di conservanti. I 16 ingredienti: Noci, Nocciole, Mandorle, Pinoli, Cioccolato fondente, frutta candita, uva passa, miele, caffè liquido, cacao amaro in polvere, pepe, cannella, noce moscata, mosto cotto, farina, liquore.

Marchio Indicazione geografica protetta L'iter per la certificazione Igp è ancora lungo ma il gruppo 'Produttori pampepato' è pronto alla sfida: «Costruire la ricetta è stato un passo fondamentale – spiega il presidente della Camera di Commercio Giuseppe Flamini –, il raggiungimento di questo obiettivo ha scontato una lunga fase di confronto, perché di questo dolce poi ognuno tende a proporre la propria versione e ce ne sono molte». Chi produce qualcosa marchiato Igp deve attenersi a rigide regole stabilite nel disciplinare, sul rispetto delle quali vigila uno specifico organismo di controllo. «L'azione di condivisione messa in campo dai numerosi soggetti coinvolti è lodevole – ha detto il presidente di Coldiretti Terni -. Questo del pampepato – ha aggiunto – è solo il primo percorso, ne seguiranno altri per ulteriori prodotti del nostro territorio».

@martarosati28

CONDIVIDI

285



PEUGEOT

SUV
PEUGEOTMOTORE PURETECH
PEUGEOT i-Cockpit*
TOUCHSCREEN 7"

DA 13.950 €

OLTRE ONERI
FINANZIARI
CON i-MOVETAN 4,75%
TAEG 7,11%

ANZIÈ 14.950 €

SCOPRI DI PIÙ

UGOLINO
PERUGIA
FOLIGNO

<http://www.umbria24.it/attualita/pampepato-di-terni-svolta-verso-ligp-ce-la-ricetta-a-natale-servitelo-con-laleatico>