

ATTUALITÀ

## Pampepato di Terni, sedici ingredienti per la ricetta da spedire all'Unione europea

Certificazione Igp, pepe e mosto cotto non possono mancare: produttori si ispirano ai trucchi di Luciano Clericò



25 OTTOBRE 2017

379 f t

**I ❤️ ESTATE FORD**  
 NUOVA FORD ECOSPORT  
 FINO A € 6.400 DI ECOINCENTIVI  
 E IN PIÙ ANTICIPO ZERO  
 E PRIMA RATA A NOVEMBRE  
 SOLO FINO AL 31 AGOSTO

di Mar. Ros.

L'iniziativa è griffata Camera di commercio di Terni e ben 20 tra i più

**UMBRINA SUMMER FEST**  
 ISOLA POLVESE  
 TREVI  
 SPELLO

**Leolandia**

Biglietto a data fissa ridotto 2018  
 da € 18,50 [SCOPRI DI PIÙ](#)

Biglietto a data fissa intero 2018  
 da € 20,50 [SCOPRI DI PIÙ](#)

Biglietto a data fissa intero 3 giorni  
 da € 55,50 [SCOPRI DI PIÙ](#)

Multimedia

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

Articoli correlati

**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%

ANZICHÈ **10.950 €**

[SCOPRI DI PIÙ](#)

**PEUGEOT**

**SUV PEUGEOT**

MOTORE PURETECH  
 PEUGEOT i-Cockpit\*  
 TOUCHSCREEN

DA **13.950 €**

OLTRE ONERI FINANZIARI CON I-MOVE

TAN 4,75%  
 TAEG 7,11%

ANZICHÈ **14.950 €**

[SCOPRI DI PIÙ](#)

**UGOLINI**  
 PERUGIA  
 FOLIGNO

**I ❤️ ESTATE FORD**  
 NUOVA FORD FIESTA  
 FINO A € 6.000 DI ECOINCENTIVI  
 E IN PIÙ ANTICIPO ZERO  
 E PRIMA RATA A NOVEMBRE  
 SOLO FINO AL 31 AGOSTO

[SCOPRI DI PIÙ](#)

di Mar. Ros.

L'iniziativa è griffata Camera di commercio di Terni e ben 20 tra i più importanti produttori del tipico dolce natalizio ternano si sono riuniti in un gruppo di lavoro, per portare a termine la missione concordata: **ottenere il riconoscimento Igp** (Indicazione

geografica protetta). Alla presidenza del team c'è Ivana Ferneti della pasticceria Marchetti che rivolge un appello a tutti i pasticceri e panificatori della provincia perché aderiscano al progetto. Questo, coordinato da dall'ente camerale di Largo Don Minzoni, vedrà il coinvolgimento della Regione Umbria, del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e infine l'Unione Europea, chiamata ad esprimersi in ultima istanza.

L'INTERVISTA: VIDEO

**Pampepato** Il gruppo di lavoro, come prima cosa, è chiamato a redigere il cosiddetto disciplinare di produzione che altro non è che la ricetta di base che gli undici membri nominati condivideranno e le percentuali variabili di ingredienti che di sicuro saranno 16: scontato dire che ci saranno cioccolato e frutta secca, ben visibili nel dolce tipico natalizio, ma Ivana ci rivela che «oltre al pepe che dà il nome al pampepato, non potrà mancare il mosto cotto». Tutto il resto è 'quasi tabù': «Più o meno simili tutte le ricette pervenute al gruppo di lavoro – racconta – e ce ne sono quattro già depositate. Molto probabilmente – anticipa – ci ispireremo a quella di Luciano Clericò, padre del notaio che ha prestato

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%

ANZICHÈ **10.950 €**

[SCOPRI DI PIÙ](#)

**PEUGEOT**

**SUV PEUGEOT**

MOTORE PURETECH  
 PEUGEOT i-Cockpit\*  
 TOUCHSCREEN

DA **13.950 €**

OLTRE ONERI FINANZIARI CON I-MOVE

TAN 4,75%  
 TAEG 7,11%

ANZICHÈ **14.950 €**

[SCOPRI DI PIÙ](#)

**UGOLINI**  
 PERUGIA  
 FOLIGNO

tabù: «Più o meno simili tutte le ricette pervenute al gruppo di lavoro – racconta – e ce ne sono quattro già depositate. Molto probabilmente – anticipa – ci ispireremo a quella di Luciano Clericò, padre del notaio che ha prestato gratuitamente servizio per questa causa e che ringraziamo. Clericò era un vero amante del pampepato e ricordo che organizzò per diversi anni la sfida a quello più buono».

**Il dolce tipico natalizio** Da esperta del settore, Ivana Ferneti ci tiene a fugare i dubbi sul nome: «Pan-pepato, nella tradizione dei forni, si riferisce a pani speziati che nulla hanno a che vedere col nostro pampepato». Per la domanda di certificazione Igp, chiusa la partita del disciplinare, il team deve presentare tre relazioni: quella storica atta a comprovare la produzione per almeno 25 anni; quella socio-economica con l'indicazione della quantità prodotta nelle ultime tre annate e il numero di imprese coinvolte; quella tecnica che attesti il legame con il territorio. A seguire il gruppo di lavoro dovrà redigere un documento col nome e la descrizione del prodotto. Trasmesse tutte le carte alla Regione, Palazzo Donini ha 60 giorni di tempo per presentare istanza al ministero che in una seduta con tutte le parti interessate approva il famoso disciplinare. Se la domanda non trova opposizioni, viene spedita allora sul tavolo dell'Unione europea che, valutata positivamente la documentazione ricevuta, pubblica la domanda Igp in Gazzetta ufficiale e se in sei mesi nessuno si oppone potrà finalmente essere concessa la registrazione.

**Certificazione Igp** La Camera di Commercio, va ricordato, farà da cabina di regia dei lavori; la Confartigianato Terni, si occuperà del coordinamento e la Coldiretti Umbria, collaborerà alla redazione della documentazione necessaria per la certificazione. I produttori già scesi in campo sono: le Pasticcerie Evy,

la descrizione del prodotto. Trasmesse tutte le carte alla Regione, Palazzo Donini ha 60 giorni di tempo per presentare istanza al ministero che in una seduta con tutte le parti interessate approva il famoso disciplinare. Se la domanda non trova opposizioni, viene spedita allora sul tavolo dell'Unione europea che, valutata positivamente la documentazione ricevuta, pubblica la domanda Igp in Gazzetta ufficiale e se in sei mesi nessuno si oppone potrà finalmente essere concessa la registrazione.

**Certificazione Igp** La Camera di Commercio, va ricordato, farà da cabina di regia dei lavori; la Confartigianato Terni, si occuperà del coordinamento e la Coldiretti Umbria, collaborerà alla redazione della documentazione necessaria per la certificazione. I produttori già scesi in campo sono: le Pasticcerie Evy, Marchetti, Modernissima, Paggi e Serangeli, Tonka, Fittuccia, Tini, Fratelli D'Antonio, Bonaccini, Carletti e Pazzaglia; i panifici Belli, Dolceforno, Ramozzi, Peppucci, Mencarelli, Cari; la società Sant'Angelo e due produttrici di materie prime Gina Vannucci e Carol Piermarini.

@martarosati28

CONDIVIDI

379 f t

Una replica a "Pampepato di Terni, sedici ingredienti per la ricetta da spedire all'Unione europea"



Claudia Bellucci ha detto:

Meravigliosa iniziativa !!! lo faccio da una vita una ricetta di una signora amica di famiglia , che se fosse viva avrebbe più di cento anni !!

Rispondi

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%

INVECE 10.950 €

SCOPRI DI PIÙ



PEUGEOT



SUV  
PEUGEOT

MOTORE PURETECH  
PEUGEOT i-Cockpit®  
TOUCHSCREEN

DA 13.950 €

OLTRE ONERI  
FINANZIARI  
CON I-MOVE

TAN 4,75%  
TAEG 7,11%

ANZICHÉ 14.950 €

SCOPRI DI PIÙ

UGOLINI  
PERUGIA  
FOLIGNO

<http://www.umbria24.it/attualita/pampepato-terni-16-ingredienti-la-ricetta-spedire-alleuropa>