

LA STORIA DEL PAMPEPATO DI TERNI

Le prime tracce della ricetta scritta risalgono al 1800. Oggi il Pampepato di Terni, prodotto della tradizione dolciaria, [viaggia spedito verso la certificazione Igp](#). Venerdì mattina il gruppo 'Produttori Pampepato di Terni' ha presentato al territorio il lavoro svolto e quanto ancora c'è da fare per raggiungere questa importante certificazione.

La storia Il Pampepato è un dolce della tradizione contadina, tipico delle feste perché realizzato in parte con ingredienti all'epoca rari e costosi quali le spezie e il cioccolato. Il Pampepato viene preparato dai ternani rigorosamente l'8 dicembre, all'inizio delle festività, per il consumo familiare e per omaggiare parenti ed amici. Tradizione vuole che almeno un esemplare resti nelle dispense fino al giorno di Pasqua o addirittura dell'Assunzione (15 agosto), questo testimonia la capacità del prodotto di mantenersi a lungo senza conservanti.

Il progetto vede il lavoro congiunto di diversi soggetti del territorio, i produttori (pasticcerie e panifici), la Camera di commercio di Terni, Confartigianato imprese Terni, Coldiretti Terni, 3A – Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria. «Possiamo dire di essere a buon punto – hanno spiegato i produttori – perché il disciplinare con le percentuali in gran parte è stato scritto e valutato dai panificatori e dai pasticceri. Gli ingredienti sono 16, ce ne saranno alcuni variabili e per alcuni stiamo ancora valutando le percentuali. Siamo in attesa che i nuovi entrati ci portino le loro ricette, in modo che possano rientrare nelle percentuali e che non debbano poi andare a modificare troppo la loro ricetta».

Gli ingredienti Come spiegato dai produttori sono 16 gli ingredienti: noci, nocciole, mandorle, pinoli, cioccolato fondente, frutta candita (arancia e cedro), uva passa, miele, caffè liquido, cacao amaro in polvere, pepe, cannella, noce moscata, mosto cotto, farina, liquore. La nutrizionista Marzia Spadini ha evidenziato i valori nutrizionali del Pampepato: «Tutti sappiamo le proprietà del cioccolato fondente che fa bene al sistema cardiovascolare, ma è anche un antidepressivo naturale. Il Pampepato contiene poi la fritta secca che è ricca di proteine, il miele che è un energetico e le spezie che sono antiossidanti. Possiamo quindi dire che il Pampepato, unito ad una corretta alimentazione e una buona attività fisica, è un prodotto molto valido».

I vini in abbinamento All'evento erano presenti anche i rappresentanti di due cantine del territorio, Zanchi e Barberani che insieme alla sommelier hanno proposto una degustazione di vini in abbinamento al Pampepato. «Noi proponiamo un abbinamento con l'Aleatico – hanno spiegato – che è un vitigno tipicamente ternano. Due prodotti quindi della tradizione e delle grandi occasioni. L'Aleatico è ideale per l'abbinamento con il Pampepato perché è un vino dolce, fresco e ha un'aromaticità in grado di sostenere le spezie»

FONTE TESTO: umbriaon.it