

<u>Gli Ingredienti</u>	
Noci	
Nocciole	
Mandorle	
Pinoli	
Cioccolato fondente	
Aranca candita	
Cedro candito	
Uva passa	
Miele	
Caffè liquido	
Cacao amaro in polvere	
Pepe	
Cannella	
Noce moscata	
Mosto cotto	
Farina	

La Preparazione

Tostare la frutta secca in forno a 180° per 10 min. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato insieme al miele, il mosto cotto e il caffè, e aggiungerlo alla frutta secca, insieme al cacao, le spezie e la farina. L'impasto viene lavorato e porzionato creando panetti a forma di cupola di 10 cm di diametro circa. Si cuoce in forno a temperatura di 180° per 10/15 min. Si lascia raffreddare per almeno una notte, e si confeziona con il cellofan, pellicola o altri materiali per alimenti.



La Storia

Le origini del Pampepato di Terni/Pampepato di Terni, sono così antiche da risalire sicuramente al 1500, almeno nella composizione degli ingredienti ancora oggi utilizzata, ma per molti aspetti di base addirittura agli antichi romani. Il Pampepato a Terni, il dolce di Natale per eccellenza, ha una storia umile, preparato per secoli con quello che l'economia rurale permetteva di mettere da parte durante l'anno: noci, nocciole, pinoli, mandorle, secondo l'annata; il mosto cotto e l'uva passa preparati durante la vendemmia; il miele di produzione propria; canditi e cioccolato secondo l'economia domestica; infine una manciata di pepe, cannella e altre spezie per dare quel gusto speziato e particolare. Nel corso del tempo la preparazione del Pampepato di Terni si è potenziata fino a rappresentare la gastronomia ternana durante le feste natalizie. Inserito nei ricettari regionali già dal 1800, il Pampepato di Terni/Pampepato di Terni ha una riconoscibilità strettamente legata al territorio che rappresenta, anche a livello nazionale.

Il primo riferimento ad una produzione professionale del pampepato risale al 1913 ad opera del famoso pasticciere Spartaco Pazzaglia, fornitore della Real Casa. A partire dagli anni 20 del 1900, al nome inizialmente conosciuto di "panpepato" si affianca il più utilizzato "pampepato", riferitosi sempre allo stesso dolce, complice la crescente scolarizzazione della popolazione di quegli anni che in forza delle regole ortografiche e grammaticali della lingua italiana chiedono il nesso "mp". Ieri come oggi il pampepato è il re delle tavole natalizie del territorio, da Terni ad Acquasparta, da Ferentillo a Calvi dell'Umbria, da Narni a Monteleone di Orvieto, raggiungendo anche in parte i comuni di Massa Maritana, Todi e Deruta costituendosi come un ricchissimo patrimonio storico e culturale di parte del territorio umbro.



Cos'è l'IGP

Il termine Indicazione Geografica Protetta, meglio noto con l'acronimo IGP, indica un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica. Chi produce un prodotto contraddistinto dal marchio IGP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo.

Il Pampepato di Terni diamante delle

Terre di San
Valentino

