



REGIONE DELL'UMBRIA

GIUNTA REGIONALE

Direzione Regionale Attività Produttive

Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per
l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI

AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

Categoria:

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, BISCOTTERIA, PASTICCERIA, CONFETTERIA

Nome del prodotto

- Italiano: **PAMPEPATO**
- Dialetto:
- Sinonimi:

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Terni; Comuni di: Massa Martana, Todi, Marsciano, Deruta, Stroncone.

Descrizione sintetica del prodotto

Panetto di forma rotonda.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: noci, uvetta, cacao, miele, mandorle, nocciole, mosto cotto, canditi, pinoli, limone, pepe, mistrà o marsala secco, caffè, cannella, chiodi di garofano (facoltativo), pochissima farina (necessaria solo se l'impasto è troppo liquido), poco zucchero, marmellata (facoltativo).

Lavorazione: gli ingredienti vengono amalgamati nella macchina impastatrice o a mano; poi l'impasto viene suddiviso a mano in forma di panini tondi che vengono quindi cotti al forno.

Conservazione: il prodotto fresco va conservato ad una temperatura di circa 6°/8° C per 2/3 giorni al massimo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Impastatrice;
- piani in acciaio inox;
- forno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Laboratorio di panificazione o di pasticceria;
- negozio di vendita con bancone espositore.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

- COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983;
- CUNSOLO Felice, *Guida gastronomica d'Italia*, Istituto Geografico De Agostini Novara, 1975.

Storie e costume

A) Cenni storici

Nel testo citato di Remo Coppini, *Umbria a tavola*, viene riportata la più antica ricetta del *pampepato* risalente al 1851.

Il pampepato ha un'origine contadina, è considerato un alimento “ricco” perché in passato per la sua preparazione la gente semplice impegnava gran parte dei propri risparmi.

B) Referenze bibliografiche

- COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983;
- CUNSOLO Felice, *Guida gastronomica d'Italia*, Istituto Geografico De Agostini Novara, 1975.

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

Si prepara nel periodo natalizio.

Altre informazioni