Ref. Ares(2020)30200 - 06/01/2020

DOCUMENTO UNICO

"Pampepato di Terni/Panpepato di Terni"

n. UE:

DOP ( ) **IGP (X)**

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI)

"Pampepato di Terni/Panpepato di Terni"

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.4. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il "Pampepato di Terni/Panpepato di Terni" è un prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione di frutta secca, cioccolato, uva passa, canditi, cacao amaro, miele, caffè, spezie, farina.
Al momento dell'immissione al consumo il "Pampepato di Terni/Panpepato di Terni" presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche:

Forma: circolare, base piatta e superficie convessa.

Dimensioni:

- diametro: compreso tra 1 e 20 cm;
- altezza: compresa tra 1 e 10 cm;

Peso: compreso tra 25 g e 1kg;
Umidità: dal 7,5 % al 25%.
Caratteristiche organolettiche:
Aspetto esterno: colore marrone scuro, quasi nero a forma di cupola con evidenza della frutta secca in superficie;
Aspetto interno: colore marrone scuro, con presenza diffusa di frutta secca e canditi ben distribuiti;
Consistenza dell'impasto: compatta, morbida grazie alla componente morbida (cioccolato, uva passa, canditi, miele, caffè) e croccante dovuta alla frutta secca tostata.
Odore: al primo impatto di cioccolato e frutta secca, poi di spezie, in particolare di cannella, pepe e noce moscata;
Sapore: iniziale di cioccolato con lieve sentore di spezie, che lascia spazio man mano alla frutta secca e ai canditi; sapore finale deciso di cioccolato e spezie, in particolare di cannella, noce moscata e pepe.

Il prodotto non contiene né coloranti né conservanti aggiunti.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Per la produzione del "Pampepato di Terni/Panpepato di Terni" si impiegano i seguenti ingredienti riferiti a 10 kg di impasto prima della cottura:

- frutta secca tostata: mandorle, noci e nocciole congiuntamente, in proporzioni variabili, da 3,5 kg a 6 kg;
- frutta candita e frutta essiccata: uva passa, arancia, cedro congiuntamente, in proporzioni variabili, da 1,5 kg a 3 kg;
- miele millefiori: da 0,5 kg a 1,5 kg;
- cacao amaro in polvere (20-22% burro di cacao): da 0,2 kg a 0,5 kg;
- cioccolato (cacao minimo 50%): da 0,5 kg a 1,5 kg;
- spezie: pepe, cannella, noce moscata congiuntamente, in proporzioni variabili, da 0,05 kg a 0,15 kg;
- farina tipo "0" o, in alternativa, farina di mais o di riso o di mandorle: da 0,2 kg a 0,7 kg;

In aggiunta ai precedenti ingredienti, nel medesimo impasto di riferimento è consentito l'utilizzo dei seguenti ingredienti facoltativi:

- mosto cotto: fino a 0,8 kg;
- liquore: fino ad un massimo di 0,075 kg;
- zucchero: fino ad un massimo di 0,05 kg;
- buccia di arancia: fino ad un massimo di 0,05 kg;
- pinoli: fino a 0,2 kg;
- caffè liquido: fino a 0,2 kg;
- ostia: come base.

Nel caso l'impasto venga fatto a macchina, è consentito l'utilizzo di acqua in quantità non superiore al 5%.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Le fasi di impastatura, porzionatura, modellatura, cottura e maturazione del "Pampepato di Terni/Panpepato di Terni" hanno luogo nella zona geografica di produzione.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il primo confezionamento, terminata la fase di maturazione del prodotto, deve avvenire nella sede di produzione, al fine di evitare un decadimento della percezione qualitativa da parte del consumatore. Un'esposizione all'aria del prodotto, non protetto dal preincarto, altererebbe la persistenza aromatica del dolce, disperdendo e rendendo meno intensa la complessa gamma degli aromi conferiti dalle spezie, inoltre comporterebbe un'opacizzazione della superficie a causa dell'affioramento del burro di cacao e una perdita di croccantezza della frutta secca.

Il confezionamento consiste in almeno un involucro protettivo sigillato di: cellophan alimentare, pergamena, alluminio o altri materiali per alimenti, a norma con le leggi vigenti.

Un secondo involucro esterno può essere aggiunto al di fuori della sede di produzione.

Il "Pampepato di Terni/Panpepato di Terni" è commercializzato in confezioni monoprodotto, intero o tagliato a fette di spessore compreso tra 0,5 e 1,5 cm.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

La confezione deve riportare le diciture "Pampepato di Terni" o “Panpepato di Terni” e "Indicazione Geografica Protetta" per esteso o in sigla (IGP), nonché le seguenti ulteriori informazioni:

- il simbolo europeo della IGP
- il nome o la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;
- il simbolo grafico del prodotto da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta.

Il simbolo grafico del prodotto consiste in:



4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione del “Pampepato di Terni / Panpepato di Terni” è rappresentata dall’intero territorio amministrativo della Provincia di Terni e dei comuni di Massa Martana, Marsciano, Todi, Fratta Todina, Montecastello di Vibio e Deruta, della Provincia di Perugia.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

La reputazione del “Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” è tradizionalmente legata all’ambiente e al territorio che rappresenta.
Il “Pampepato di Terni/Panpepato di Terni”, preparato per secoli con quello che l’economia rurale permetteva di mettere da parte durante l’anno, è il dolce di Natale per eccellenza.
Nel corso del tempo la preparazione del “Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” si è potenziata fino a rappresentare la gastronomia ternana durante le feste natalizie.
Il primo riferimento ad una produzione professionale e su “larga scala” del “Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” risale al 1913 con una storica pasticceria ternana dell’epoca, che lo diffuse facendolo conoscere come il dolce di Terni.
Numerosissimi, sono stati, nel corso del ‘900 e ancor oggi, i libri di ricette tradizionali, guide gastronomiche e turistiche e pubblicazioni di varia natura che riferiscono il “Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” essere un dolce natalizio tipico di Terni.
Il Touring Club Italiano nella prima edizione della Guida Gastronomica d’Italia datata 1931 riporta “a Terni da ricordare il Panpepato natalizio” (Touring club italiano 1931), anche la “Guida gastronomica d’Italia (Felice Cunsolo, Guida gastronomica d’Italia, Istituto Geografico De Agostini - Novara - 1975) in corrispondenza della sezione dedicata alla Regione Umbria cita il “Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” come dolce natalizio tipico di Terni.
Il “Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” è citato anche all’interno della guida turistica “Guida di Terni e del ternano” come dolce “signore della tavola natalizia” (Loretta Santini, Guida di Terni e del ternano, pg. 23, ed. Qguide, 2003).
La guida “Sapori e Profumi” della Provincia di Terni, nella sezione “Tradizione a tavola per Natale” tra i dolci ricorda il pampepato (Umbria Gusto, Sapori e profumi, 2008 - Provincia di Terni).

L'Accademia Italiana della Cucina ha dedicato al "Pampepato di Terni/Panpepato di Terni" diversi scritti, contenuti in volumi celebrativi o riviste di settore; fra le più importanti: "I frutti del sole" dove si cita "Il panpepato è il dolce principe della tradizione natalizia ternana" (I Frutti Del Sole – 2007 – ed. Accademia italiana della cucina), e ancora nell'articolo "Panpepato ternano", il "Pampepato di Terni/Panpepato di Terni" è definito nel sottotitolo come "il dolce principe della tradizione natalizia nella città umbra" ("Civiltà della Tavola", n. 299 dicembre 2017- ed. Accademia italiana della cucina).
Ulteriori evidenze circa il legame reputazionale del "Pampepato di Terni/Panpepato di Terni" con il ternano sono fornite dall'articolo "Terni da leccarsi i baffi", pubblicato sul quotidiano Corriere dell'Umbria di sabato 9 aprile 2016, dove a proposito delle tradizioni culinarie viene riportato che il "Pampepato di Terni/Panpepato di Terni" "meglio rappresenta quell'insieme di contraddizioni caro alla tradizione Umbria. È il perfetto equilibrio tra dolce e amaro a fare la differenza di questo dolce che è entrato da subito a far parte della tradizione contadina umbra".
Inoltre, si cita anche un estratto dell'articolo pubblicato sul quotidiano "Il Messaggero", nell'edizione locale di Terni del 31.12.2009, "La tradizione narra che il pampepato dal 1851 non manca mai sulle tavole dei ternani."
Interessante è anche un altro articolo pubblicato sullo stesso quotidiano dal titolo "In gara per il migliore "Pampepato dell'anno" dove quello di Terni viene esaltato come "unico che si trova solo a Terni ed è anche un simbolo della tradizione come testimoniano gli stessi ingredienti." (Il Messaggero del 15.12.2008)
Il "Pampepato di Terni/Panpepato di Terni", nella rivista di cucina "Cucina Moderna", è indicato come "dolce classico delle feste natalizie" (Cucina Moderna, gennaio 2018, pg. 98, Ed. Gruppo Mondadori).
Nella seconda edizione della pubblicazione "La vera Umbria" è pubblicata la ricetta del "Pampepato di Terni/Panpepato di Terni", indicato come dolce tipico di Terni (Caruso P., la vera Umbria. La tradizione umbra nei piaceri della tavola, ed. Grilligraf Collazzone (Pg), 2000).

Nella pubblicazione "Terni: la città fra due fiumi" della collana "Il turismo culturale: la rivista che ti guida", viene altresì riportato che "a Terni, durante il Natale, non c'è famiglia, ristorante, gastronomia, pasticceria o forno, che non prepari il pampepato […]"(AA.VV. Terni la città tra due fiumi. Provincia di Terni – Ed. Vanni - 2006).
Il "Pampepato di Terni/Panpepato di Terni" è anche il protagonista di momenti ludici e di aggregazione popolare nel territorio.
Al riguardo, la delegazione ternana dell'Accademia Italiana della Cucina, per alcuni anni, ha invitato i suoi componenti a presentare all'assaggio i pampepati prodotti nelle proprie case e a condividere la relativa ricetta, premiando il dolce migliore e che rispondesse ai canoni della tradizione. Sulla traccia dell'Accademia, il locale ternano MET, dal 2009, organizza il Premio "Pampepato dell'anno" a cui possono partecipare tutti inviando il proprio prodotto per sottoporlo ad una qualificata giuria composta da accademici della cucina, pasticceri, cioccolatai, sommeliers, rappresentanti di categorie e ordini professionali. Il premio da assegnare al migliore "Pampepato di Terni/Panpepato di Terni" fra i tanti è un cucchiaio di legno da pasticcere, che ogni anno viene riconsegnato dal vincitore dell'edizione precedente per essere dato al vincitore. (Il cucchiaio di legno per il miglior pampepato, da Il Messaggero del 05/01/2013").

Il 10 febbraio del 2002, alcuni pasticceri ternani, durante una kermesse pubblica dedicata al "Pampepato di Terni/Panpepato di Terni", riuscirono a produrre un pampepato di 112 Kg, mai prodotto prima.

Infine, ulteriori indicatori estremamente significativi della radicata reputazione del "Pampepato di Terni/Panpepato di Terni" sono legati alla sua presenza sempre più diffusa ed importante sugli scaffali dei negozi di prodotti tipici, dove viene sempre individuato come un souvenir gastronomico di crescente apprezzamento.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335"

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "Qualità" (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.