



**Confartigianato**  
Imprese Terni

**Rassegna Stampa**

## **PAMPEPATO di TERNI**

**GIOVEDI' 19 OTTOBRE 2017**

**Terni, si costituisce il gruppo promotore: "Produttori Pampepato Terni"**  
([www.umbriadomani.it](http://www.umbriadomani.it) pag.1)

**Terni, il pampepato in corsa per diventare un prodotto IGP**  
([www.ternioggi.it](http://www.ternioggi.it) pag.2)

**Pampepato di Terni: costituito il gruppo di produttori per l'Igp**  
([www.corrieredelleconomia.it](http://www.corrieredelleconomia.it) pag.3-4)

**Il pampepato vuole conquistare anche l'Europa**  
(*Il Messaggero* pag.5)

**Pampepato di Terni, gruppo di lavoro per richiedere il riconoscimento Igp**  
([www.umbria24.it](http://www.umbria24.it) pag.6-7)

**Terni, Pampepato Igp: primo dolce umbro**  
([www.umbriaon.it](http://www.umbriaon.it) pag.8-10)

**GIOVEDI' 26 OTTOBRE 2017**

**Pampepato di Terni, sedici ingredienti per la ricetta da spedire all'Unione europea**  
([www.umbria24.it](http://www.umbria24.it) pag.11-13)

## Terni, si costituisce il gruppo promotore: "Produttori Pampepato Terni"

ott 18, 2017

[Terni, Umbria in pillole](#)[Nessun commento](#)

**TERNI** – Mercoledì 18 ottobre 2017 è un giorno importante per la valorizzazione di uno dei più noti prodotti della nostra provincia "Il Pampepato di Terni", con la costituzione del gruppo promotore "**Produttori Pampepato di Terni**". Ben 20 fra i più importanti produttori si sono dati appuntamento nella sala Consiglio della Camera di Commercio di Terni per costituire il gruppo con un atto pubblico e siglare l'inizio dei lavori verso l'importante riconoscimento europeo **I.G.P** (Indicazione Geografica Protetta).

Il gruppo promotore rimane aperto a tutti i produttori che vogliono entrare a farne parte, a detta degli stessi produttori: "più siamo meglio è". Lo dimostrano 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, che dinanzi al Notaio Vincenzo Clericò, hanno siglato questo accordo. Nominando la Sig.ra. Ivana Ferneti della pasticceria Marchetti come presidente del gruppo.

Il Pampepato di Terni sta a cuore proprio a tutti, tanto che lo stesso Notaio Clericò ha stipulato l'atto a titolo gratuito. Ed è proprio in questo studio Notarile che è depositata la ricetta del Pampepato su cui il gruppo lavorerà per trovare "la vera ricetta" da portare al ministero; ricetta depositata dall'Accademia della cucina, a firma del dott. Guido Schiaroli e di cui Luciano Clericò fu promotore.

*L'Italia è il paese europeo con il maggior numero di certificazioni I.G.P, dalle 1.144 certificazioni, 243 sono italiane di cui 11 umbre, seguite dalla Francia con 217, la Grecia con 143 e la Spagna con 131. -Spiega il presidente della Camera di Commercio Giuseppe Flamini – Queste certificazioni di qualità costituiscono una grande risorsa per lo sviluppo dei prodotti e dei territori che li producono. In particolar modo il Pampepato di Terni, dolce tradizionale natalizio, ha visto negli ultimi anni, un notevole incremento di produzione, più del 50% dal 2014 al 2016, che mette in evidenza ancora una volta che il Pampepato è una risorsa economica, gastronomica, turistica e culturale in grado di integrare concretamente il reddito dei produttori. Oggi le famiglie sono più impegnate, soprattutto nel periodo natalizio e non tutti hanno il tempo (o la voglia) di fare i pampepati a casa ma nessuno vuole rinunciare ad averlo sulla tavola, e quindi ogni anno viene più richiesto alle pasticcerie e forni del territorio – Conclude il Presidente Flamini.*

Dopo la costituzione del gruppo si è firmata la **Convenzione** fra i soggetti promotori del progetto: la Camera di Commercio, farà da cabina di regia dei lavori; la Confartigianato Terni, si occuperà del coordinamento del gruppo di produttori; la Coldiretti Umbria, collaborerà alla redazione della documentazione necessaria per la certificazione; Il Parco 3A, come partner tecnico fornirà assistenza nella definizione delle linee guida; il neocostituito Gruppo di Produttori, che d'accordo col Decreto Ministeriale n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti alimentari in materia di DOP, IGP e STG, sarà il soggetto che presenterà ufficialmente la domanda di certificazione.

# Terni, il pampepato in corsa per diventare un prodotto IGP

Di **Valentino Clementoni** - 11 ottobre 2017 - ore 16:12

0

Una delle ricette, se non la ricetta, tipiche del ternano è sicuramente il pampepato.

Ora il dolce tipico natalizio tenta il salto di qualità e di guadagnarsi il titolo di IGP, Indicazione Geografica Protetta. Questo grazie alla costituzione di un gruppo di produttori che comprende 20 fra i forni e le pasticcerie più importanti della zona.

Questa mattina in camera di commercio, oltre alla sottoscrizione da parte dei produttori, si è firmata anche la convenzione fra i soggetti promotori del progetto, cioè la Camera di commercio, la Confartigianato imprese Terni, la Coldiretti Umbria, il Parco 3A, e ovviamente il gruppo di produttori.

## Pampepato di Terni: costituito il gruppo di produttori per l'Igp

L'atto costitutivo è stato firmato davanti al notaio da 20 produttori presso la Camera di Commercio di Terni

18/10/2017

CONDIVIDI

TWEET

GOOGLE PLUS



Oggi è stato il gran giorno per Terni e il suo Pampepato. E' stato infatti costituito il gruppo promotore 'Produttori Pampepato di Terni'. Venti tra i più importanti produttori si sono dati appuntamento nella sala Consiglio della Camera di Commercio di Terni, dove è stato costituito il gruppo con atto pubblico. E' stato quindi siglato l'inizio dei lavori che dovrà portare al riconoscimento europeo I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta).

Il gruppo promotore è aperto naturalmente a tutti quelli che vorranno aggiungersi in un secondo momento. Questi, intanto, coloro che hanno iniziato la strada per l'Igp: Pasticcerie Evy, Marchetti, Modernissima, Paggi e Serangeli, Tonka, Fittuccia, Tini, Fratelli D'Antonio,

Bonaccini, Carletti e Pazzaglia; panifici Belli, Dolceforno, Ramozzi, Peppucci, Mencarelli, Cari; la società Sant'Angelo e due produttrici di materie prime, Gina Vannucci e Carol Piermarini, che davanti al Notaio Vincenzo Clericò, hanno siglato questo accordo. Ivana Ferneti, della pasticceria Marchetti, è il presidente del gruppo.

Il notaio Clericò, avendo molto a cuore anche lui le sorti del Pampepato di Terni, ha deciso di stipulare l'atto a titolo gratuito. Nello studio notarile è depositata la ricetta del Pampepato su cui il gruppo lavorerà per trovare la 'vera ricetta' da portare al ministero. La ricetta attualmente è depositata dall'Accademia della cucina, a firma di Guido Schiaroli, Luciano Clericò fu promotore.

Dopo la costituzione del gruppo, è stata firmata la Convenzione tra i soggetti promotori del progetto: la Camera di Commercio, che farà da cabina di regia dei lavori; la Confartigianato Terni, che si occuperà di coordinare il gruppo dei produttori; la Coldiretti Umbria, che collaborerà alla redazione della documentazione necessaria per la certificazione; il Parco 3A come partner tecnico fornirà assistenza nella definizione delle linee guida; il Gruppo di Produttori, d'accordo con il decreto ministeriale n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti alimentari in materia di Dop, Igp e Stg, sarà il soggetto che presenterà ufficialmente la domanda di certificazione.

Il presidente della Camera di Commercio, Giuseppe Flamini, ha detto: "Il Pampepato di Terni, dolce tradizionale natalizio, negli ultimi anni ha visto un incremento della produzione, più del 50% dal 2014 al 2016. E' dunque più che mai una risorsa economica, gastronomica, turistica e culturale in grado di integrare concretamente il reddito dei produttori".

Tag: **IGP** **PAMPEPATO DI TERNI**

Terni



# Ex Sgl, nuove promesse ma niente carte

► Al Mise i cinesi che hanno acquisito l'impianto narnese rassicurano sulla ripartenza ma non ci sono i progetti

## L'INCONTRO

Nessuna novità, nessun piano particolareggiato dell'intervento dei cinesi della Gosource alla Sgl Carbon di Narni, è stato squadrato ieri pomeriggio al Ministero dell'Industria e dello Sviluppo Economico. Alla riunione hanno partecipato istituzioni e i rappresentanti sindacali, oltre alla vice-ministra Teresa Bellanova, che ieri s'era vista a Narni, al seguito di Matteo Renzi, proprio per coordinare la linea d'azione; la discussione s'è arenata sulla poca voglia dei cinesi di aprire ancora le proprie intenzioni, di far vedere le carte, tracciando programmi solo a parole, pensando ad una riapertura minima della parte finale della produzione, e trenta lavoratori occupati, per poi procedere man mano alla rimessa in funzione dell'intero ciclo produttivo per arrivare a cento lavoratori.

Non vi sono stati passi indietro, sia chiaro, al punto che proprio i nuovi acquirenti hanno già deciso chi sarà il direttore della produzione della fabbrica, stanno avvicinando le ditte terze, in modo da poter ripartire cogli ap-

**NON VI SONO STATI  
PASSI INDIETRO  
MA IL TERRITORIO  
SI ASPETTAVA  
UN PO' PIU'  
DI CONCRETEZZA**

palti quanto prima, sollecitano anche la conferenza dei servizi, che si terrà la prossima settimana, nella quale parlare di bonifica, i lavori sono in fase molto avanzata, e di Aia, l'autorizzazione Integrata Ambientale. Insomma avanti piano. Il sindaco Francesco De Rebotti ha ricordato che è prevista a breve una riunione coi manager della Gosource, che è partecipata dalla più grande Sangraf, e la società pubblica, Invitalia, che deciderà l'inserimento dell'iniziativa cinese tra quelle che potranno ricadere sulle provvidenze dell'Area di crisi complessa di Terni e Narni: i cinesi cercano quindi anche le agevolazioni del caso anche se hanno comunque confermato che l'investimento sarà di ventitré milioni in tre anni.

Ma il sindaco preme per avere chiarezza sulla prossima attività della Boachang, la società di Sangraf, che opera nel settore degli investimenti industriali e che ha acquisito la proprietà di "Narni Uno" preannunciando, sempre a parole, l'avvio di importanti iniziative su progetti "rivoluzionari". Ecco, il sindaco De Rebotti, proprio quelle iniziative vorrebbe conoscere, per verificarne la compatibilità ambientale ed occupazionale. Si prevede che alla metà del mese di novembre vi sarà una nuova riunione al Mise, nella quale si potrà parlare anche dei problemi di corrente, che per una società energivora come la ex Sgl Carbon, è fondamentale.

Marcello Guerrieri

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Teresa Bellanova a Narni mentre aspetta l'arrivo del segretario Matteo Renzi

## Fuori programma alla galleria Crac

### Le opere non arrivano, la mostra non parte

Sembra fatto apposta, una mossa studiata ad arte. E invece no. Le opere dei due artisti Simona Molino e Matteo Lucidi non sono davvero arrivate per l'inaugurazione della mostra e della nuova galleria d'arte Crac, di Chiara Ronchini. Sono rimaste in stallo a Milano per lo sciopero dei dipendenti della Sda che stanno protestando contro le condizioni in cui sono costretti a lavorare. I due

artisti e la proprietaria della galleria hanno pensato però di farla partire uguale l'esposizione chiedendo scusa per il disturbo, tanto che lo hanno scritto a caratteri grandissimi all'ingresso della galleria. Ed eccolo il nuovo allestimento: da una parte due opere degli artisti che sono comunque arrivate a Terni da Berlino, dove risiedono gli artisti, dall'altra foto, articoli di giornale che trattano la vicenda dei lavoratori della

Sda trasporti in sciopero. E pensare che il primo allestimento già parlava di merci e trasporti, prevedeva l'esposizione di opere realizzate con materiale da imballaggio usato come metafora del potere del mercato sulla società. Imballare e spedire, viaggiare. Oppure non viaggiare come è successo ai lavori che dovevano inaugurare la mostra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Formazione

### Corso Ecm sugli usi della cannabis



► «La cannabis terapeutica ha vantaggi certi per alcuni malati, ci sono evidenze scientifiche. Purtroppo c'è ignoranza, nel senso di mancata conoscenza, tra medici e cittadini. Vogliamo dunque che si sappiano i benefici: non è solo e sempre droga». Questo, in estrema sintesi, l'obiettivo del corso di formazione Ecm organizzato dalla Uil che andrà in scena sabato 4 novembre nell'aula magna del dipartimento di medicina e chirurgia della facoltà di Terni: una 'sfida' che trova l'appoggio di vari Ordini - medici, psicologi, veterinari, farmacisti, tutti hanno dato il patrocinio - professionali, Usl Umbria2, ospedale 'Santa Maria', università di Perugia (medicina e chirurgia), Hosalis e fondazione Isal.

# Umbriajazz, cento eventi per festeggiare i 25 anni

## MUSICA

ORVIETO «La cosa più bella di questi 25 anni di Umbria Jazz Winter? Esserci arrivati». Carlo Pagnotta, direttore artistico e fondatore della manifestazione jazzistica più importante d'Italia, non si presta a scegliere una "copertina" per la nuova edizione dell'evento invernale perché il miglior festival può essere sempre il prossimo. E quello che andrà in scena a Orvieto dal 28 dicembre al 1 gennaio 2018 è già speciale perché Uj Winter spegnerà 25 candeline all'om-

bra del Duomo, nozze d'argento destinate a durare nel tempo al di là delle voci di rottura che ogni anno, puntuali, la manifestazione si porta dietro. «Verremo a Orvieto tutti gli anni e non andremo da altre parti, la scommessa di Uj Winter è stata vinta già il primo anno e vogliamo arrivare all'edizione 50...per chi ci sarà», ha detto Pagnotta presentando il programma al teatro Mancinelli. Gli strali di qualche mese fa sono solo un ricordo ma qualche pizzicata arriva ancora alla passata gestione della TeMa e al sindaco Germani sul bando in corso per il teatro.

«Mettiamoci alle spalle due anni di turbolenze - ha affermato - ma se i pagamenti sono stati rallentati qualcosa vorrà pur dire mentre quest'anno gli albergatori stiano tranquilli perché la prossima settimana riceveranno già un anticipo. Noi dal 2 gennaio cominceremo a preparare la prossima edizione e vogliamo sapere con chi dovremo lavorare». «L'interlocutore per Uj è il Comune - ha replicato Germani - e comunque l'aggiudicazione del bando ci sarà entro l'anno. E sempre entro quella data approveremo il bilancio di previsione 2018 e sapremo in-



Jason Moran

**ARCHIVIALE  
LE POLEMICHE  
ANCHE SE PAGNOTTA  
DISPENSA  
QUALCHE STOCCATA  
SULLA GESTIONE TEMA**

dicare quante risorse potranno essere destinate alla manifestazione». Quest'anno il Comune metterà 30mila euro su un bilancio complessivo di circa 640mila euro coperto da sponsor istituzionali e privati oltre che dai proventi dei biglietti. Per chiudere il cerchio mancano ancora 30mila euro e nei giorni scorsi il sindaco si era ap-

pellato alle forze economiche della città affinché contribuissero. «La città sta rispondendo - ha aggiunto Germani - alcune aziende hanno aderito e altre parteciperanno». In programma 100 eventi, 25 band e circa 150 musicisti. Tra i più attesi c'è Jason Moran con il suo concerto tributo a Thelonious Monk nel centesimo anniversario della nascita, in scena anche il chitarrista Marc Ribot. L'apertura del festival sarà affidata a una novità assoluta per l'Italia, Jazzmeia Horn, considerata in America il nuovo astro della località jazz al femminile. Il Benedict Gospel Choir del South Carolina sarà protagonista del tradizionale concerto in Duomo il Primo Gennaio. Nutrita anche la pattuglia di italiani a partire da Danilo Rea che suonerà con Gino Paoli.

Vincenzo Carducci

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Il pampepato vuole conquistare anche l'Europa

## LA QUESTIONE

Dalle tavole imbandite del Natale ternano, alla conquista dell'Europa. Il pampepato, dolce locale tipico fatto con ingredienti come cioccolato, canditi, miele, mosto cotto, caffè e pepe; è pronto a candidarsi per la certificazione Igp, riconoscimento europeo di indicazione geografica protetta.

E' nato un gruppo promotore, grazie alla collaborazione di ventuno soggetti, di cui dodici pasticcerie, sette panifici e due produttrici di materie prime. Costituito con atto notarile nello studio Clericò, che si è offerto gratuitamente, per la causa. Ieri, alla Camera di commercio, la firma tra i soggetti. La finali-

tà principale è far ottenere al pampepato la certificazione: sarebbe il primo prodotto ternano ad ottenerla.

Si lavora per arrivare ad una ricetta unica da depositare alla Camera di commercio, visto che oggi, oltre che a quella del Comune di Terni che si trova comunque agli atti dell'ente camerale, ci sono tre ricette depositate da altrettanti notai. La co-

**SI LAVORA  
PER ARRIVARE  
A UNA RICETTA UNICA  
DA DEPOSITARE  
ALLA CAMERA  
DI COMMERCIO**



Il gruppo di lavoro

sa curiosa è che due di questi notai sono a Terni, ma il terzo è a Perugia. Bizzarro, dunque, che il dolce tipico della ternanità abbia una ricetta anche nell'altro capoluogo. Il nuovo gruppo, presieduto da Ivana Ferneti, è pronto a lavorare per arrivare a questa ricetta unica. Un primo risultato, un pampepato fatto con la sintesi delle ricette, è stato già ottenuto. Coordina tutto la Camera di Commercio, con Coldiretti, Confartigianato e il Parco tecnologico 3A. Questi ultimi, hanno a loro volta firmato una convenzione tra loro.

«Lo scopo - dicono il presidente della Camera di commercio Giuseppe Flamini e la segretaria generale Giuliana Piandoro - è valorizzare il territorio.

Questo dolce ha tutto per ottenere la certificazione europea. Negli ultimi anni ha incrementato la propria produzione di oltre il 50%. E' una risorsa economica, turistica e gastronomica».

Il percorso verso la certificazione, ancora lungo, prevede ricerche sulla storia del pampepato. Bisognerà delineare il territorio di diffusione e provare che la ricetta esista da più di 25 anni. Poi si passerà ad un disciplinare e ad una ricetta unica da depositare. Infine, l'invio della domanda alla Regione, che la girerà al ministero delle politiche agricole. Quest'ultimo, a sua volta, manderà tutto alla Commissione europea.

Paolo Grassi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Pampepato di Terni, gruppo di lavoro per richiedere il riconoscimento Igp

Dolce tipico natalizio, 20 produttori fanno squadra: ricetta dal notaio Clericò



Pampepato

---

18 OTTOBRE 2017

0



Nasce il gruppo 'produttori pampepato Terni'. Ben 20 fra i più importanti del

territorio si sono dati appuntamento mattina nella Camera di Commercio di Terni per costituire il team con un atto pubblico e siglare l'inizio dei lavori verso l'importante riconoscimento europeo I.G.P (Indicazione Geografica Protetta). A stipulare l'atto a titolo gratuito, per amore della città e di questa tradizione dolciaria, il notaio Clericò. Proprio in questo studio notarile che è depositata la ricetta del Pampepato su cui il gruppo lavorerà per trovare la formula da portare al ministero.

**Il pampepato** La signora Ivana Ferneti della pasticceria Marchetti è stata nominata presidente del gruppo di lavoro; firmata anche la convenzione fra i soggetti promotori del progetto: la Camera di Commercio 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; Il gruppo promotore rimane aperto a tutti i produttori che vogliono entrare a farne parte, a detta degli stessi produttori: «Più siamo meglio è». Lo dimostrano 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, che dinanzi al Notaio Vincenzo Clericò, hanno siglato questo accordo.

**Pasticcerie e forni di Terni** «L'Italia è il paese europeo con il maggior numero di certificazioni Igp, dalle 1.144 certificazioni, 243 sono italiane di cui 11 umbre, seguite dalla Francia con 217, la Grecia con 143 e la Spagna con 131. – spiega il presidente della Camera di Commercio Giuseppe Flamini -. Queste certificazioni di qualità costituiscono una grande risorsa per lo sviluppo dei prodotti e dei territori che li producono. In particolar modo il Pampepato di Terni, dolce tradizionale Natalizio, ha visto negli ultimi anni, un notevole incremento di produzione, più del 50% dal 2014 al 2016, che mette in evidenza ancora una volta che il Pampepato è una risorsa economica, gastronomica, turistica e culturale in grado di integrare concretamente il reddito dei produttori. Oggi le famiglie sono più impegnate, soprattutto nel periodo natalizio e non tutti hanno il tempo (o la voglia) di fare i pampepati a casa ma nessuno vuole rinunciare ad averlo sulla tavola, e quindi ogni anno viene più richiesto alle pasticcerie e forni del territorio».

## Terni, Pampepato Igp: primo dolce umbro

---

Home

Altre notizie

---



**Cosp TECNO SERVICE**  
IL POLO DEL MULTISERVIZI DAL 1973

---

18 Ott 2017 13:41



Il Pampepato

**di Fra.Tor.**

Per il Pampepato ternano, mercoledì, con la costituzione del gruppo promotore 'Produttori

Pampepato di

Terni', [sono iniziati i lavori verso l'importante riconoscimento europeo Igp \(Indicazione geografica protetta\)](#). Ben 20 produttori si sono dati appuntamento nella sala consiglio della Camera di commercio di Terni per costituire il gruppo con un atto pubblico. Il Pampepato ternano è il primo dolce umbro ad intraprendere questo percorso.

**La ricetta** Il gruppo promotore rimane comunque aperto a tutti i produttori che vogliono entrare a farne parte. Il Pampepato di Terni sta a cuore proprio a tutti,

tanto che lo stesso notaio Clericò ha stipulato l'atto a titolo gratuito. Ed è proprio in questo studio notarile che è



Il notaio Clericò

depositata la ricetta del Pampepato su cui il gruppo lavorerà per trovare 'la vera ricetta' da portare al Ministero; ricetta depositata dall'accademia della cucina, a firma del dottor Guido Schiaroli e di cui Luciano Clericò fu promotore.

### L'INTERVISTA A GIUSEPPE FLAMINI – IL VIDEO



#### La Camera di

**commercio** «L'Italia è il paese europeo con il maggior numero di certificazioni Igp, dalle 1.144 certificazioni, 243 sono italiane di cui 11 umbre, seguite dalla Francia con 217, la Grecia con 143 e la Spagna con 131», ha spiegato il presidente della Camera di commercio Giuseppe Flamini. «Queste certificazioni di qualità costituiscono una grande risorsa per lo sviluppo dei prodotti e dei territori che li producono. In particolare modo il Pampepato di Terni, dolce tradizionale natalizio, ha visto negli ultimi anni, un notevole incremento di produzione, più del 50% dal 2014 al 2016, che mette in evidenza ancora una volta che il Pampepato è una risorsa economica, gastronomica, turistica e culturale in grado di integrare concretamente il reddito dei produttori. Oggi le famiglie sono più impegnate, soprattutto nel periodo natalizio e non tutti hanno il tempo o la voglia di fare i pampepati a casa ma

nessuno vuole rinunciare ad averlo sulla tavola, e quindi ogni anno viene più richiesto alle pasticcerie e forni del territorio».

**La**



La firma

**Convenzione** Dopo la costituzione del gruppo è stata firmata la Convenzione fra i soggetti promotori del progetto: la Camera di commercio farà da cabina di regia dei lavori, la Confartigianato Terni si occuperà del coordinamento del gruppo di produttori, la Coldiretti Umbria collaborerà alla redazione della documentazione necessaria per la certificazione, il Parco 3A come partner tecnico fornirà assistenza nella definizione delle linee guida, il neocostituito gruppo di produttori che d'accordo col decreto ministeriale n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti alimentari in materia di Dop, Igp e Stg sarà il soggetto che presenterà ufficialmente la domanda di certificazione.

# 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

292

**SATIRIAUTO**



*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 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, 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.