



Non è Natale senza il *pampepato*!



Il *pampepato* a Terni, il dolce di Natale per eccellenza, ha una storia umile, preparato com'è stato per secoli con quello che l'economia rurale permetteva di mettere da parte durante l'anno. Il primo riferimento ad una produzione professionale del *pampepato* risale al 1913 ad opera del famoso pasticcere Spartaco Pazzaglia.

Tradizionalmente, nelle case ternane il *pampepato* viene realizzato a partire dall'8 dicembre, giorno dell'Immacolata Concezione. Come prodotto artigianale si trova nelle pasticcerie e panetterie molto prima. Qual è il segreto per realizzare un ottimo *pampepato* e conferire alla ricetta un valore aggiunto? Sicuramente quello di utilizzare (per quanto possibile) materie prime locali e di ottima qualità. Ogni famiglia custodisce gelosamente una propria ricetta che viene tramandata di madre in figlia, ognuna con qualche piccola variante messa a punto negli anni a seconda del proprio gusto personale. La tradizione vuole che almeno un *pampepato* sia mantenuto in dispensa fino a Pasqua, in attesa della festa della Risurrezione. Sempre che si riesca! Oggi viene in aiuto il congelatore, per conservarlo fragrante come a Natale.

Un rituale che sa di antico e magico è la tradizione di scambiarsi i *pampepati* tra parenti ed amici, (quest'anno con molta difficoltà!), dando vita ad una sorta di sottile e silenziosa competizione in cui ognuno ovviamente pensa di essere il vincitore!

Ad ottobre di quest'anno il *pampepato* ternano ha ottenuto un riconoscimento importante: l'iscrizione nel registro dei prodotti Igp, ovvero di indicazione geografica protetta. Grazie all'adozione di un disciplinare di produzione, si può gustare un prodotto rispettoso della ricetta autentica e della lunga tradizione che la contraddistingue.

Ma abbandoniamo le chiacchiere e mettiamo le mani in pasta: realizziamo il pampepato per il nostro bistrot. Non con la ricetta di casa, gelosamente tenuta segreta dalla mia famiglia, ma a partire da due ricette altrettanto promettenti.

La prima *ricetta* è resa in ternano dall'esperto di dialetto locale Mario Menghini.

Lu Pampepato de Ntinucciu (Il pampepato di Valentino)

*Tu ce lu sai che a Terni, quando che arrià Natale,
Le femmine de casa s'armettono lu zzinale
Nell'aria senti l'odore de cioccolata e spezzie
E co' la nasca inseguì st'inebbrianti scie novizzie.
Pù, su la spianatora, eccote là 'n palloccu...
È 'n bellu pampepato, mica è 'nu gnoccu!*

Allora bbardà... scì bbardà, dico a te che si' ggiovane. Stamme bene a sintì perché questa è la ricetta de la tradizione nostra, che se tramanda de padre in fiju, anzi... de madre in fija! È millenaria coccu mia, penza che sta scritta, pare, sopra un libbru de l'antichi Romani chiamatu "De Re Coquinaria" e quarchidunu dice che sia ancora più antica, de li tempi in cui lu pampepato se chiamà "panghianda" perché, vista la penuria dell'epoca, veniva fattu co' la farina de ghijanna. Ma non divagamu troppu. Dunque, apri bbene le recchie e senti... anzi leggi.

Prima de tutto pe' fa un pampepato bbonu te devi procurà l'ingredienti ggiusti. E stessi attentu lellè, che déono esse quilli de la tradizione, perché mo' che stu dorge diventerà iggippi, non è che ognuno potrà fà più come je pare e piace, come ha fattu fino a mmo'. E no, eh! Mo' che ce staronno le regole scritte da l'Europa, vedrati tu che sti pampepati li faronno tutti uguali. Sarà mejo? Sarà peggio? Boh, no lu so. Però sai che te dico? Io la ricetta antica te la do. Dunque dicevamo... l'ingredienti. Eccoteli va'.

Ingredienti pe' 'na 'nfornata

Procurate innanzituttu cioccolato fondente e mèle ("lu mèle" eh, me raccomandano, quello che fonno l'api, no "le mèle" quelle che stonno sull'arburu de lu mélo, hai capitu bbene?). Pù ce servono le noci, logicamente prima le devi scoccià, non è che le pòli buttà là co' tutta la scorza. Dunque, de le noci piji solo lu gheriju, pù le mandole pelate, le nocchie, li pinoli e l'uvetta. Senti tu se quanta robba? E 'na bbustina de cacao amaru, nun ce la mettemo? Direi proprio de scì. Pù anghè li canditi e le spezzie, che so' la noce moscata e la cannella. Intanto, a parte, preparate lu mosto cottu, 'n po' de caffè fatto co' la moka e dù cucchiarini de quillu in polvere. Ce servono pure la farina, lu pepe nero e 'na scorza d'arancio, ma sarà mejo de merangola. E pe' finì in bellezza, li liquori: archemes e mistrà! Ecco qua, l'ingredienti so' tanti, ma cucì l'émo finiti. Passamo mo' a preparà stu pampepato.

Preparazione

Procurate 'na bella padella e 'na conca. Sia chiaro che al posto de la conca po' annà bbene anghè 'na cazzarola, ma se vòli fa tanti pampepati ce serve 'n callaro vero, mejo se dde rame, come quilli de 'na vorda. Allora, drento la padella mitti a scioje li tocchi de cioccolato e lu mèle. Oh! La padella la devi mette prima sopra lu fornello e appiccìa lu focu sotto, se nno come li scioji mèle e cioccolato? E su! non facissi lu tontolomeo, che te déo di' tutto?! Inzomma mo' tajamo, se nno no' la finimo più co' sta ricetta. Però daje, sta' ttentu bbardà eh, che non ripeto! Dunque, mentre cioccolato e mèle se squajono drento la padella, 'ncumincia a buttà tutti l'andri ingredienti ch'essimo detto prima drento la cazzarola: noci, mandole, pinoli, nocchie, uvetta canditi e spezzie, cucì, alla come-vene-vene, butta ggiù tuttu e pù aggiungi lu mosto cottu,

lu caffè e 'n bellu pizzicu de pepe neru. A la fine metti un guccittu de alcemes e de mistrà, cucì a occhiu che tanto l'occhiometro non tradisce mai, uno se regola da solo... Anche su l'andri ngredienti basta sapè prima quanti pampepati se prefigge de fa. A 'sto punto 'chiappa la grattuggia e mitti 'na bella grattata abbondante de merangola o, se vòli fa lu finu, de aranciu. Mistica 'n po' su tutto co' 'na cucchiara de legno. Adesso acchiappa la padella e versa lu squajo de cioccolato e mèle dentro la cazzarola sopra a tutto quanto. Hai fatto? Bene! Mo' pijate ddù mestoli, uno pe' mmano come un pistolero, e 'ncumincia a misticà fino a che non se amalgama su tutto per bene. Aggiungi la farina quanto basta pe' fa' un impasto morbido. Regolate 'nzomma, ma nun facissi mai lu pidocchiu co' la robba, soprattutto co' la frutta secca perché lu pampepato ricco è quello più nocchiuto, cucì dicono da nojandri, e quando lu magni, lu devi sinti scrocchià tra li denti!

Intanto appiccica lu forno e tira fòri lu solétto. Ecco, émo quasi finitu.

Non ce rimane che ficcà 'na mano drento la cazzarola e tirà su una quantità de impasto che entra a coppa su lu parmo. Mo' lavora l'impasto co' tutt'a ddui le mano come se facissi 'na spece de porpetta. Ecco, quellu è lu pampepato nostru. Lu mitti sopra lu solétto e inforni a centottanta gradi pe' circa 'na vintina de minuti, più o meno. Pù lo cacci fòri e lu fai freddà. A veddello non è bellu. Pare un grosso bacio peruggina, un cazzotto, un po' raspusu e grezzotto, ma tanto bbono, come la gente nostra!

La seconda ricetta è tratta da un libro di cucina del 1851:

Curiosità: n'andra ricetta antica de lu pampepatu ternanu è quella del 1851, quando ancora l'Italia non era unita e Terni stéa sottu la cappella pontificia. 'Sta ricetta sta scritta su lu libro del professor Remo Coppini, *Umbria a Tavola* (Ed. Guerra, PG, 1983), che così recita:

«Mèle, libbre una e mezza;
zucchero, mezza libbra;
amandole attostate, libbre una;
nocchiole mezza libbra;
amandole amare, mezza oncia;
fiore di farina, mezza libbra;
candito d'arancio, cannella,
pepe nero e pepe garofonato.

Nel mèle bollente unirai le amandole pistate e tutte altre sostanze e poi che sarà tutto bene amalgamato, lascerai un poco rassodare, farai dei panetti che maderai al forno per poco tempo ed infine sfornerai come il pane».

Éte notato che 'sta ricetta sembra quaci scritta in ternano? E invece no, quello era l'italiano dell'epoca. E le unità de misura? La libbra, l'oncia... Mica ce stéa lu sistema metrico decimale de quilli tempi. Ogni Commune jéa pe' cavoli sua. Lu sistema metrico ha unificato, ha standardizzato... adesso semo sempre de ppiù tutti uguali, globalizzati, omogenei, carélli... è vero, la razza umana è una sola... Mapperò la diversità... non è bella e curiosa e meravigliosa 'sta diversità? E allora? E allora Viva lu pampepatu! Quillu de Ntinucci, de Sandrina, de Checco e de Ngilinu.

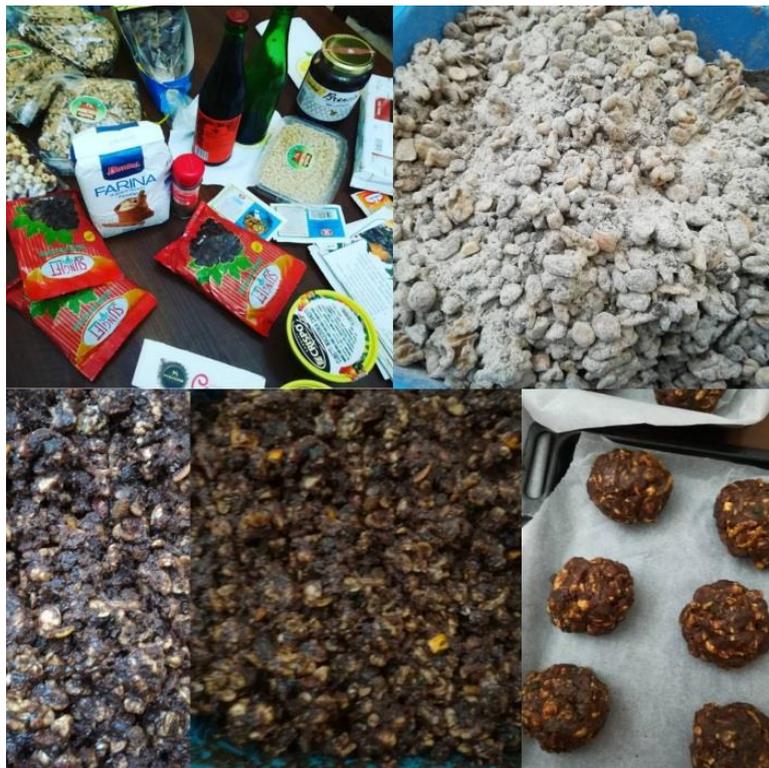
Legenda:

appiccica: accendi

arburu: albero

bbardà: ragazzo
callaro: caldaio (o caldaro)
conca: bacinella di plastica
carélli: carini
cazzarola: casseruola, pentola metallica
ghijanna: ghianda
mandole: mandorle
mèle: miele
nocchie: nocciole
pidocchiu: avaro
solétto: teglia
spianatora: spianatoia lignea per fare la pasta
tocchi: pezzi

Ai principianti pasticceri che vogliono “imbarcarsi” nella preparazione dei pampepati fornisco alcuni consigli. Acquistate la frutta secca ed altri ingredienti già pronti per l’uso: mi riferisco alle noci e ai pinoli sgucciati, alle nocciole tostate, alle mandorle senza pelle, ai canditi a cubetti. Scegliete la cioccolata di grande qualità e non ne lesinate.





Non si può dire che i tempi di preparazione siano brevi, ma ne vale la pena. Se decidete di cimentarvi, consiglio di preparare tutti gli ingredienti in un grande contenitore il giorno prima e di mescolare il tutto alcune volte. L'operazione è importante perché permette di amalgamare meglio gli ingredienti solidi con quelli liquidi (miele, mosto, caffè, liquori) ed aromatizzare in modo uniforme l'impasto. Ultimo consiglio: tenete il tutto vicino ad una fonte di calore (camino o termosifone). Un piccolo segreto tratto dalla ricetta di casa!

Siete interessati alla lettura di testi in dialetto ternano di [Mario Menghini](#)? Consultate il catalogo della biblioteca oppure se volete leggere il libro di cucina umbra *Coppini L'Umbria a tavola: aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e ... ricette* (Guerra, 1983) richiedetelo con il prestito [interbibliotecario ILL](#) presso la nostra biblioteca.

Altre idee su quali dolci servire a Natale, fatevele ispirare dal libro *Natale in tavola: dolci e dessert* scaricandolo gratuitamente da [MLOL biblioteca digitale](#)

Idee ghiotte per i dessert da proporre a Natale. Un mix di ricette da tutte le regioni per preparare specialità golose e adatte a tutti i palati, per chiudere con gusto il pranzo o la cena e per aggiungere una nota dolce a tutti i giorni di festa. Per ogni ricetta sono indicate quali esigenze alimentari vengono soddisfatte (ricette vegetariane, senza glutine, senza latticini, senza uova) per accontentare proprio tutti con dolci della tradizione e non.

Alla prossima cucinanti golosi!

MRC

