



## Il pampepato

L'otto dicembre segna l'inizio ufficiale delle festività natalizie nel nostro Paese e in moltissime cucine ternane è tempo di preparare il pampepato, dolce per eccellenza della 'Conca'.

*Il panpepato è un dolce a "grana grossa" tanto per la struttura e la forma quanto per la possibile datazione dell'origine. Qual è l'antefatto? È scontato che l'esordio del panpepato debba collocarsi dopo (ex post) l'arrivo e la diffusione del pepe e di altre spezie in Italia (a pagina 9 del libro di Francesco Bussetti).*

Le ricette possono variare, di casa in casa, ma gli ingredienti fondamentali sono gli stessi: mandorle, nocciole, pinoli, pepe, cannella, noce moscata, arancia e cedro canditi, uva passa, il tutto impastato con cioccolato grattugiato e cacao, caffè, liquore, miele, farina, mosto cotto d'uva. Quest'ultimo è il cosiddetto 'ingrediente segreto', quello che differenzia il nostro pampepato dalle altre preparazioni. Il mosto cotto è preparato nel periodo della vendemmia con la cottura della prima spremitura dell'uva non fermentata. Altra caratteristica del pampepato ternano è data dalla frutta secca impiegata nella preparazione, rigorosamente intera. A Terni non sono feste di Natale senza preparare o gustare questa delizia. Nel 2020 il prodotto è stato insignito del marchio IGP (Indicazione geografica protetta). Due pubblicazioni tracciano la storia di questa golosità del nostro territorio.

### 'Del Panpepato narnese, della sua "esportazione" a Ferrara e altre storie'

(Il Formichiere, 2020) di Francesco Bussetti, narra che questo dolce tipico era presente a Narni già nel diciottesimo secolo. Giovanni Erolì, uomo illustre narnese, descrive gli ingredienti della 'Ricetta delle monache di San Bernardo di Narni': *farina basta un sediciano, noce un sediciano, miele libre 10, pepe libra mezza, sultanina due libbre, garofano soldi 5, candito una lire, per fare il gielo sopra zucchero fioretto, una libbra e mezzo di cioccolata.*

*Solo una nota di ingredienti con le relative quantità senza far cenno alla procedura da seguire per ottenere i dolci. Tanto basta per disegnare una identità e un percorso nel tempo del panpepato a Narni tessendo la trama di una storia che viaggia tra pratica del fare e abilità del saper fare un dolce natalizio preparato e consumato "casa per casa". In parallelo si apre una questione non risolta: c'è una relazione tra il panpepato narnese e quello di Ferrara?*

Amante della cucina, il marchese Erolì, "gastronomo dilettante" riferisce di ricette che venivano preparate in quel territorio ma anche di alcune create da lui.

La pubblicazione si compone di trentuno pagine con una successiva corposa sequenza di pagine bianche. Probabilmente da utilizzare come ricettario personale del lettore-proprietario.

Nella pubblicazione curata e edita dalla Camera di commercio di Terni troviamo forse il trattato più completo sul pampepato ternano: **'Il pampepato di Terni, la straordinaria modernità di un dolce antico'** (2020). In essa sono raccolti contributi e note. I materiali frutto di una ricerca accurata negli archivi pubblici e privati, nelle biblioteche, nei cassetti delle dispense e nella memoria popolare, permettono di conoscere in modo esaustivo questa prelibatezza. Il pampepato è identità del nostro territorio, il suo profumo è sinonimo di condivisione, festa e tradizione. Scopriamo che il nome ha una sua storia. Nel corso dei secoli la dicitura 'panpepato', cioè pan pepato, significava un pane arricchito e farcito con



spezie e cioccolato consumato nel periodo di festività natalizie. Ne troviamo menzione fin dagli inizi del 1900 nelle poche trascrizioni che riportano il nome scritto con la lettera 'n' panpepato, sia nel memoriale di Giovanni Erolì del 1840 che nel ricettario di Del Vitto risalente ai primi anni del 1900 ed anche nel quadernetto dal titolo 'La cuoca di Maria Corvatta' del 1809. Il quaderno fu tra le poche carte del monastero benedettino di Santa Maria delle Rose a Sant'Angelo in Pontano (Macerata) salvate dal fuoco (scoppiarono degli incendi nel corso degli anni) e dal tempo. Con il passare degli anni, cominciò a essere sempre più denominato 'pampepato' grazie certamente alle regole grammaticali della lingua italiana che chiedono il nesso 'mp' ma anche ad una maggiore corrispondenza nel parlato. Le prime tracce di questa evoluzione si trovano nelle inserzioni pubblicitarie delle pasticcerie cittadine, come quella di Pazzaglia o di Pasquali Lorenzo, in via XXI Aprile dove si trovava "il pampepato più prelibato" (a pagina 41 del libro).

Le origini umili del pampepato hanno sicuramente facilitato il suo radicamento nella tradizione e nel folklore locale. Intorno a questo dolce sono nate leggende, racconti, canzoni e poesie che ancor oggi contribuiscono a tener viva la tradizione natalizia tutta ternana del pampepato (a pagina 75 del libro). L'uso comune del termine viene testimoniato anche da numerosi ricettari, sia di pasticceri che di semplici casalinghe.

I due libri sono presenti tra le raccolte di storia locale, li trovi in **sala Farini** alle collocazioni: **LOC C.1695** (il libro di Bussetti) e **LOCA.2106** (la pubblicazione a cura della Camera di commercio di Terni). Entrambi possono essere esclusivamente consultati in sala. Per chi volesse approfondire l'argomento, alla fine del secondo libro, a corredo, vi è una corposa bibliografia.

Fare i pampepati a Terni è un vero rito, ci sono quelli che potremmo definire 'puristi', cioè coloro che utilizzano i frutti secchi acquistandoli con il guscio, il cioccolato fondente sempre della stessa marca e poi rigorosamente la grattugia a mano, oppure quelli che la sciolgono a bagnomaria. I più 'moderni' comprano noci, nocciole, mandorle e pinoli già sgusciati e talvolta tostati, dimezzando così i tempi di preparazione. Inoltre c'è chi mette insieme in un grande contenitore tutti gli ingredienti secchi qualche giorno prima della preparazione ufficiale per farli aromatizzare meglio, oppure chi li unisce tutti insieme, tiene il contenitore vicino al camino o in un luogo caldo e durante la giornata mescola l'impasto (operazione complessa per i principianti) prima di confezionare i pampepati.

Chi aggiunge al caffè una miscela di liquori preparata da una nota drogheria cittadina, chi utilizza le ostie come base del pampepato, chi usa a carta forno oppure chi semplicemente infarina la teglia. Sono tante le versioni, dicevamo, che differenziano i pampepati delle famiglie.

La lettura dei due volumi è molto interessante sia per gli amanti della storia locale che per gli amanti della cucina. Vengono svelate delle curiosità molto particolari. Per esempio, leggiamo a pagina 47 del libro della Camera di Commercio che in Valnerina per carenza di mosto cotto veniva prodotto un suo sostituto con i frutti dei corbezzoli, e a pagina 94 dello stesso libro possiamo leggere (e preparare) alcune ricette, dolci e salate, con l'impiego del pampepato. Infine per coloro che volessero cimentarsi per la prima volta nella sua preparazione, troveranno la fotoricetta che, passo passo, spiega il procedimento per confezionare il 'vero' pampepato ternano (dalla pagina 53 nel libro della Camera di commercio).



Golosa lettura!  
MRC