

Dolci natalizi dell'Umbria: non solo Pampepato di Terni

written by Diego Diomedì | 07/12/2020



Come nel resto della penisola, anche nel cuore verde d'Italia le feste di Natale passano dalla convivialità e, per questo, le famiglie rispettano e tramandano le tradizioni gastronomiche

Nonostante il Natale 2020 sarà fortemente condizionato dal Covid-19, che limiterà le grandi tavolate tra parenti ed amici, le famiglie di tutte le regioni d'Italia non mancheranno di festeggiare un appuntamento così importante confermando le consuete tradizioni, comprese quelle enogastronomiche.

Dal punto di vista agroalimentare, l'Umbria quest'anno può vantare un importante successo grazie al riconoscimento della IGP al **Pampepato di Terni**, re indiscusso delle dolcezze natalizie nonché **primo dolce umbro a marchio**.

Dolci natalizi dell'Umbria

La preparazione dei **dolci natalizi in Umbria** è un sentito momento di festa e di aggregazione delle famiglie in cui si riuniscono giovani e anziani per creare leccornie da scambiare con familiari e amici o consumare in compagnia davanti a un caffè o durante il gioco della Tombola.

Pampepato di Terni IGP: un dolce antico

Prodotto nell'intero territorio della provincia di Terni ma anche in alcuni comuni in provincia di Perugia, il [Pampepato ternani IGP](#) è un prodotto da forno di origine contadina che per molti secoli è stato preparato con gli ingredienti che venivano messi da parte nel resto dell'anno. L'impasto è a base di [frutta secca](#), farina, miele, caffè, spezie, cioccolato, uva passa, canditi e cacao amaro.

Nonostante alcune notizie storiche pongano la nascita del Pampepato di Terni IGP già all'epoca romana, altri ritengono che risalga al 1500. Una prima ricetta scritta è del 1800 ma per una produzione professionale si dovrà aspettare il 1913 ad opera del pasticciere **Spartaco Pazzaglia**.

Il pampepato porta a **310 i prodotti italiani DOP, IGP e STG**, un bel traguardo europeo ma anche un'occasione per dare rilancio alla promozione dei prodotti agroalimentari umbri, durante e dopo un momento così complicato per l'economia.

Altri dolci umbri delle feste: tozzetti, rocciata e pinocchiate

Va ricordato che i dolci umbri, proprio perché legati ad un'antica tradizione contadina, molto spesso possono cambiare nome in base alla zona e gli ingredienti variano anche in base alla loro reperibilità.

A concludere i lauti banchetti natalizi dell'Umbria non c'è solo il Pampepato. In tutta la regione si preparano anche i **tozzetti**, parenti dei [cantucci toscani](#), che vengono accompagnati e intinti nel vinsanto.

Sempre a base di frutta secca è la famosa **rocciata**, consumata soprattutto nella parte settentrionale dell'Umbria e nelle Marche. Simile allo strudel, prevede la creazione di una pasta sottile con farina, acqua, olio e poco zucchero, ripiena di frutta secca e mele, nella maggior parte dei casi.

Un'altra prelibatezza a **base di acqua, zucchero e pinoli** è rappresentata dalle **pinocchiate di Perugia** legate, appunto, al capoluogo umbro. Preparate nella versione bianca (con zucchero) o nera (con cacao) hanno una forma romboidale e vengono incartate per regalarle alle persone care.