



WWW.SWEETPAMPEPATO.IT

SEGUICI SU  

TERNI
CENTRO STORICO

dal **22** al **24** novembre **2024**

PRIMA EDIZIONE DI SWEET PAMPEPATO TRA EVENTI E DEGUSTAZIONI UNICHE

Tre giorni dedicati al celebre dolce ternano e alle altre eccellenze dalla pasticceria nazionale, oltre ad un ricco calendario di gusto per appassionare, incuriosire e meravigliare il palato

Show cooking, aperitivi, spettacoli e molto altro ancora, tutto a tema **Pampepato**, animeranno la città di Terni con una serie di appuntamenti ed eventi, all'interno della dolcissima kermesse **"Sweet Pampepato"**, dal **22 al 24 novembre 2024**.

Sono tantissime le esperienze alle quali prendere parte per conoscere il **dolce umbro della tradizione**, le sue **declinazioni contemporanee** e per incontrare **grandi nomi della gastronomia italiana e personalità di cultura, sport e spettacolo**.

Spassosissima la **Champions League del Pampepato** che vedrà sfidarsi, in una **dolcissima gara**, i vincitori delle passate edizioni del Campionato del Pampepato organizzato dal M.E.T. Bistrot di Terni e del Contest per "il Miglior Pampepato" della Pro Loco Marmore davanti ad una giuria che avrà l'arduo compito di decretare il campione. A incitare i partecipanti e fare la **"dolcecronaca"** della competizione, sarà la giornalista Maria Rosati.

Colazioni letterarie, degustazioni, guidate direttamente dai produttori di pampepato di Terni Igp, saranno l'occasione per conoscere e assaporare questo dolce della tradizione e scoprire come si sposi alla perfezione con i migliori vini e liquori del territorio e con altri dolci tradizionali. Nessun problema in caso di intolleranze: ci sarà la possibilità di degustare anche il **Pampepato di Terni Igp senza glutine!**

Attesissime alla **kermesse** sono le tre terze classificate ai **Campionati Italiani di cucina 2024**, che a Rimini con il **team "Ancora Noi"** si sono aggiudicate la medaglia di bronzo, e che presenteranno le loro **"Panpops"**, una **rivisitazione in chiave Street Food del Pampepato**, che ha stregato il palato della giuria.

Come non partecipare al **ciclo di aperitivi organizzati in collaborazione con il Festival Ospitalità Contemporanea**, per scoprire la storia dei drink della tradizione e le incursioni a tema. **People Drink Emotion e Francesco Santocchi** presenteranno **"Il Conte a Terni"**, un **Negroni rivisitato** con i sapori del dolce umbro, e precisamente compound gin all'uva passa, amaro Viparo, Bitter Campari e liquore al Pampepato.

Poi sarà la volta di **"Marattan"**, una **rivisitazione del classico "Manhattan"** che da New York approda al quartiere ternano di Maratta, presentato da **D'istinto Lounge Cafè e Francesco**

Su iniziativa di



Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA



MINISTERO
DEL TURISMO
REPUBBLICA ITALIANA



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI TERNI E NARNI



COMUNE
DI TERNI

Con il patrocinio della

Provincia di Terni
www.laprovincia.terni.it

In collaborazione con



OSPITALITÀ
CONTEMPORANEA

Sponsor tecnico



Organizzato da





WWW.SWEETPAMPEPATO.IT

SEGUICI SU  

TERNI
CENTRO STORICO

dal **22** al **24** novembre **2024**

Santocchi, ovvero grappa di Sagratino, liquore di Pampepato e amaro Viparo. **“Terni – Milano”**, omaggio al **“Milano – Torino”**, sempre presentato da Santocchi con **Urban Berrhouse**, al bitter Campari e al Viparo affianca il liquore al Pampepato, che esprime la sua essenza grazie al vino grecchetto, al pepe mischiato con agrumi canditi, al nocino con cacao, miele ed amaretto.

Premiazioni, letture e spettacoli sono infine la cornice perfetta per tre giorni di dolcezza, unitamente a stand espositivi, laboratori ed eventi.

L'evento, nato su iniziativa di **Confartigianato Imprese Terni**, promosso e con il contributo della **Camera di Commercio dell'Umbria**, della **Regione Umbria**, del **Ministero del Turismo**, della **Fondazione Cassa di Risparmio di Terni e Narni**, del **Comune di Terni**, con il patrocinio della **Provincia di Terni**, è organizzato da **SGP Grandi Eventi**, **Associazione Culturale Quelli del'29**, in collaborazione con i **Produttori Certificati di Pampepato di Terni IGP**, con l'**Istituto Tecnico Economico e Professionale per i servizi Casagrande-Cesi di Terni** e con **Ospitalità Contemporanea Festival**, sponsor tecnico **Spazio Verde**.

Appuntamento nel centro storico di Terni dal 22 al 24 novembre dalle 9 alle 20

CARTELLA STAMPA:

<https://drive.google.com/drive/folders/1-Tsjwp0nwsjc5ewvSF-Dtofbcb1UeqYQQ>

Sito: www.sweetpampepato.it

Fb: @sweetpampepato - Ig: @sweet_pampepato

Ufficio Stampa

Alessia Testori

346 6165338

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

www.ufficiostampa.milano.mi.it

a.testori@testoricomunicazione.it

Su iniziativa di



Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA



MINISTERO
DEL TURISMO
REPUBBLICA ITALIANA



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI TERNI E NARNI



COMUNE
DI TERNI

Con il patrocinio della

Provincia di Terni
www.laprovincia.terni.it

In collaborazione con



OSPITALITÀ
CONTEMPORANEA

Sponsor tecnico



Organizzato da

