

IL CIBO È CULTURA, E LA CULTURA PASSA DAL CIBO

Una lectio che è anche un viaggio nel gusto e nell'identità di un territorio: Edoardo Raspelli e Gianfranco Vissani raccontano la storia del Pampepato di Terni IGP

Roma, 22 Ottobre 2024 – La città di Terni si prepara a un evento unico nel suo genere dedicato al Pampepato di Terni IGP. Domenica 24 Novembre, alle ore 15.00, nell'ambito del festival Sweet Pampepato, si terrà una Lectio Magistralis con due protagonisti d'eccezione del panorama gastronomico italiano: **Edoardo Raspelli e Gianfranco Vissani**.

I due celebri esperti guideranno il pubblico in un affascinante viaggio alla scoperta delle origini, della storia e delle caratteristiche uniche del Pampepato di Terni IGP, un dolce che rappresenta un vero e proprio patrimonio enogastronomico del territorio umbro.

Durante l'incontro, Raspelli e Vissani approfondiranno le radici storiche del Pampepato, le sue leggende e le tradizioni che lo accompagnano da secoli. Verrà inoltre analizzato il delicato processo che ha portato al riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta, un marchio di qualità che tutela l'autenticità e l'eccellenza di questo prodotto.

Ma l'evento non si limiterà a celebrare un dolce: Raspelli e Vissani discuteranno anche del ruolo fondamentale che il Pampepato di Terni IGP riveste nello sviluppo del turismo enogastronomico. L'Umbria, con le sue eccellenze culinarie, si conferma una meta sempre più ambita dai viaggiatori alla ricerca di esperienze autentiche e di alta qualità.

La Lectio Magistralis sarà un'occasione unica per gli amanti del buon cibo, gli appassionati di storia e tutti coloro che desiderano conoscere più da vicino le tradizioni culinarie dell'Umbria

L'incontro vuole unire le due anime su cui si impernia il format di Sweet Pampepato, ossia coniugare l'ambito gastronomico e in particolare del comparto della pasticceria per esplicitare e diffondere quanto alla base di quella che potrebbe essere meramente una ricetta ci siano invece delle radici e delle tradizioni di un territorio, quanto una preparazione dolce racconti della terra in cui è nata. Questa bivalenza è espressa anche dalla scelta dei due protagonisti dell'incontro; da una parte Edoardo Raspelli, celebre critico gastronomico, volto televisivo e giornalista food che con il programma Mela Verde è diventato uno dei personaggi simbolo del turismo che coniuga itinerari culturali ed enogastronomici; dall'altro Chef Gianfranco Vissani, tra i più carismatici ed esperti dell'alta cucina nazionale, umbro di nascita, che proprio in questo territorio ha mosso i primi passi all'interno del mondo della cucina professionale, frequentando l'istituto alberghiero a Spoleto.

L'incontro è stato fortemente voluto ed organizzato da ANCoS, Associazione Nazionale Comunità Sociali e Sportive, comitato di Terni e si svolgerà all'interno del PalaPampepato, l'area eventi installata in occasione della manifestazione Sweet Pampepato in Piazza della Repubblica.

A moderare la lectio sarà la giornalista e scrittrice Marta Rosati

Evento organizzato col il sostegno e il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Terni e Narni