



WWW.SWEETPAMPEPATO.IT

SEGUICI SU  

TERNI
CENTRO STORICO

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

ELETTO IL MIGLIOR PAMPEPATO DI TERNI

Champions League del Pampepato apre i tre giorni dedicati al celebre dolce ternano

Terni, 22 Novembre 2024 – Inizia la prima giornata di **Sweet Pampepato** con una disfida gastronomica con il pampepato come grande protagonista. Il Campionato del Pampepato organizzato dal M.E.T. Bistrot di Terni per la prima volta prevede una degustazione davanti al pubblico presente per una **dolcissima gara** dove i vincitori delle passate edizioni del Contest per “il Miglior Pampepato” della Pro Loco Marmore gareggiano con il loro pampepato. A condurre l’appuntamento la giornalista **Marta Rosati** e **Andrea Barbaccia**, organizzatore del contest.

*“Come Camera di Commercio abbiamo sostenuto le imprese nella certificazione di IGP - spiega **Federico Sisti**, Segretario Generale della Camera di Commercio Dell’Umbria - è un prodotto della tradizione, e oggi è importante confrontarsi anche sulla qualità grazie alla presenza di una giuria terza che apprezzi la bontà di questo nostra eccellenza. L’importante è dare a questa città un ulteriore strumento di promozione e narrazione oltre che la certezza ai produttori, che insieme, si può costruire un settore intorno al Pampepato e che può migliorare le opportunità di mercato”.*

A giudicare le produzioni una giuria esperta composta da **Luigi Cremona**, critico gastronomico; **Alfredo Veneri**, Presidente Club Sapori da Sapere; **Luca Cipiccia**, Delegato provinciale Terni dell’Accademia Italiana della Cucina; **Andrea Feroce** Responsabile per l’Umbria dell’Associazione Italiana Cuochi; **Giuliana Piandoro**, Camera di Commercio dell’Umbria e **Lorenzo Pulcioni** giornalista.

In gara 11 pampepati che sono stati assaggiati e valutati su dieci criteri:

1. L’aspetto da intero
2. Tatto da intero
3. Al coltello
4. Aspetto in sezione
5. Profumo
6. Gusto
7. Preziosità degli elementi
8. Pepe
9. Retrogusto
10. Soddisfazione nell’insieme

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**

Il disciplinare prevede come caratteristiche organolettiche un aspetto esterno dal colore marrone scuro, quasi nero a forma di cupola con evidenza della frutta secca in superficie, internamente, invece, il colore dev'essere marrone scuro, con presenza diffusa di frutta secca e canditi ben distribuiti dalla consistenza compatta ma morbida e croccante dovuta alla frutta secca tostata. Per il sapore è importante che inizialmente si percepisca il cioccolato con lieve sentore di spezie e che lascia spazio man mano alla frutta secca e ai canditi e sul finale le note che restano sono di cioccolato e spezie, in particolare di cannella, noce moscata e pepe.

Sul podio al terzo posto si è classificata **Delfina Costa** con 373 punti, al secondo posto **Rosita Crispoldi** con 373 e al primo posto **Roberto Sargentini** con 394 punti.

Continuano fino a domenica 24 Novembre gli appuntamenti della prima edizione di Sweet Pampepato da show cooking ad aperitivi ma anche spettacoli e degustazioni guidate tutto a tema Pampepato.

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 e altre dolcissime prelibatezze senza glutine!**

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**.

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**

CLASSIFICA FINALE CHAMPIONS LEAGUE DEL PAMPEPATO

1. Sargentini Roberto
2. Crispoldi Rosita
3. Costa Delfina
4. Chiavolini Serena
5. D'Egidio Alessandra
6. Granati Massimo
7. Marcelli Melissa
8. Rinnaudo Laura
9. Scaramuccia Italia
10. Ambrosi Massimo
11. Diotallevi Corrado

CARTELLA STAMPA:

<https://drive.google.com/drive/folders/1-Tsjwp0nwsjc5ewvSF-Dtofbc1UeqYQQ>

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  **Confartigianato**
Imprese Terni

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

 **SPAZIOVERDE**
GARDEN

 **VILLAGGIO**
SALIZADA

Organizzato da 

SGP
GRANDI
EVENTI

 **Quell'è**
ASSOCIAZIONE CULTURALE