



Pampepato...il dolce umbro da scoprire con una golosa manifestazione

Dal 22 al 24 novembre a Terni la prima edizione di Sweet Pampepato: tre giorni di eventi e degustazioni da non perdere

Saranno 3 giorni squisiti quelli in programma a Terni, nel cuore verde d'Italia, per la prima edizione di **"Sweet Pampepato"**, la manifestazione che si propone di far conoscere il dolce umbro della tradizione, tra ricette passate e rivisitazioni più moderne.

Sweet Pampepato, al via la prima edizione

Il **22, 23 e 24 novembre** nel centro storico ternano, dalle 9.00 alle 20.00, si alterneranno show cooking, aperitivi e numerose iniziative, con grandi nomi della gastronomia italiana e personalità del mondo della cultura, dello sport e dello spettacolo.

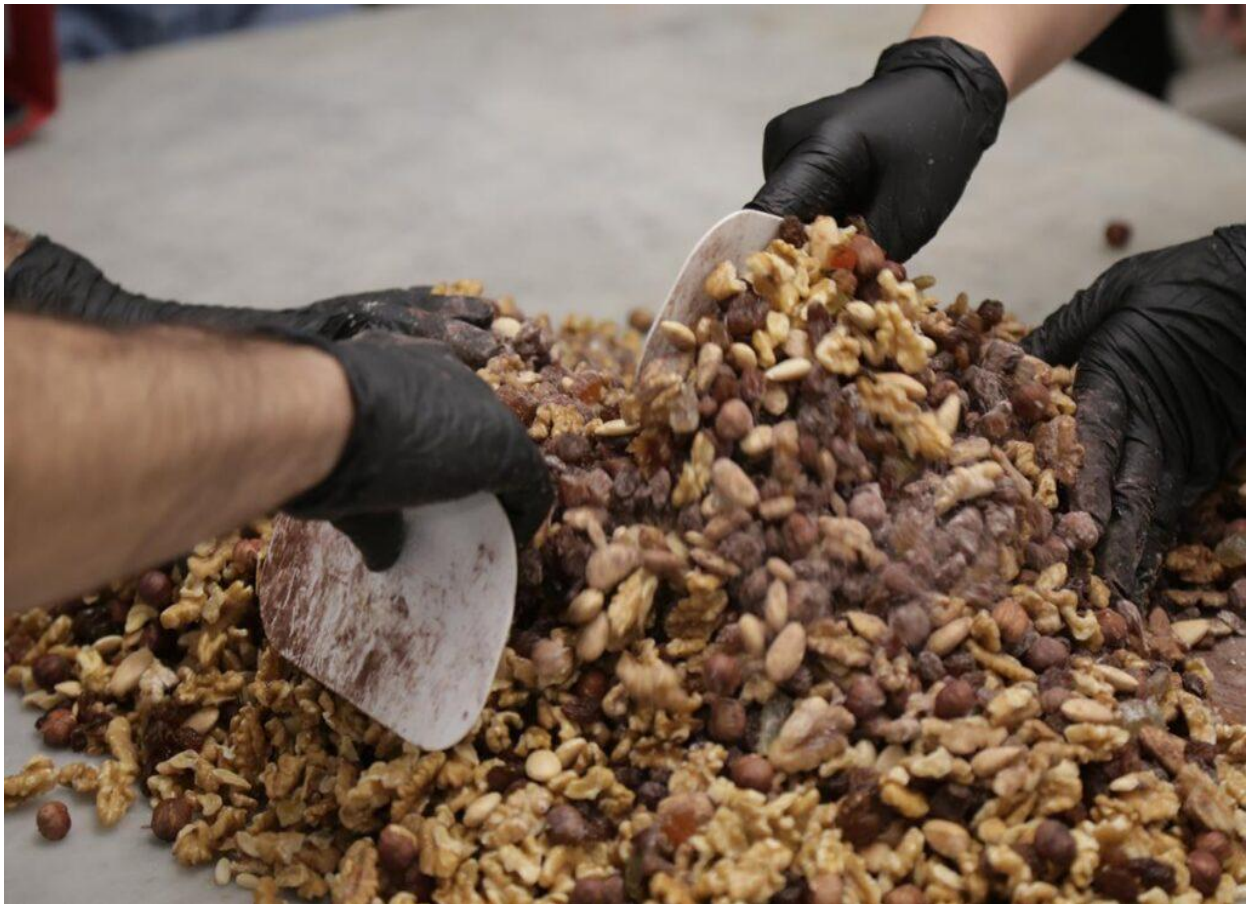
L'evento, nato su iniziativa di **Confartigianato Imprese Terni**, è organizzato da SGP Grandi Eventi, Associazione Culturale "Quelli del '29", in collaborazione con i [Produttori Certificati di Pampepato di Terni IGP](#), con l'Istituto Tecnico Economico e Professionale per i servizi

Casagrande-Cesi di Terni e con Ospitalità Contemporanea Festival.

Sicuramente da non perdere l'**interessante ciclo di aperitivi**, organizzati in collaborazione con il Festival Ospitalità Contemporanea, per scoprire la storia dei drink della tradizione ed alcune interessanti rivisitazioni. Qui si inserisce "**Il Conte a Terni**", un Negroni rivisitato con i sapori del dolce umbro, vale a dire un compound gin all'uva passa, con amaro Viparo, Bitter Campari e liquore al Pampepato, presentato da People Drink Emotion e Francesco Santocchi.

Da conoscere anche il "**Marattan**", una rivisitazione del classico "Manhattan", che da New York approda al quartiere ternano di Maratta; presentato da D'istinto Lounge Cafè e Francesco Santocchi, prevede l'uso di grappa di Sagratino, liquore di Pampepato e amaro Viparo.

"**Terni – Milano**", infine, è un omaggio al "Milano – Torino", sempre presentato da Santocchi con Urban Berrhouse, che al bitter Campari e al Viparo, affianca il liquore al Pampepato, per esprimere a pieno l'essenza del territorio, grazie al vino Grecchetto, al pepe mischiato con agrumi canditi, al nocino con cacao, miele ed amaretto.



La preparazione del Pampepato (Foto © Ufficio stampa).

Colazioni letterarie e degustazioni

Non solo mixology, ma anche **colazioni letterarie e degustazioni**, guidate direttamente dai produttori di Pampepato di Terni IGP: gustosissime occasioni per conoscere e assaporare questo

dolce della tradizione e scoprirne l'**abbinamento con i migliori vini e liquori del territorio**, oltre che con altri dolci tradizionali. Tutti potranno avvicinarsi a queste prelibatezze, poiché vi sarà la possibilità di degustare anche il **Pampepato di Terni Igp senza glutine**.

Assolutamente da non perdere anche l'esibizione del team "Ancora noi", le tre terze classificate ai Campionati Italiani di cucina 2024 di a Rimini, che presenteranno le loro "Panpops", una intrigante rivisitazione in chiave Street Food del Pampepato.

La Champions League del Pampepato

Si giunge, così, fino all'Olimpo del gusto, con la Champions League del Pampepato che vedrà sfidarsi i vincitori delle passate edizioni del Campionato del Pampepato, organizzato dal M.E.T. Bistrot di Terni. Interessante anche il Contest per "il Miglior Pampepato" della Pro Loco Marmore, che verrà scelto da una apposita giuria, con la "dolcecronaca" della competizione, affidata alla giornalista Maria Rosati.

Informazioni: www.sweetpampepato.it

Data di creazione

19/11/2024

Autore

raffaello-decrescenzo