



**REGIONE DELL'UMBRIA**  
**GIUNTA REGIONALE**  
**Direzione Regionale Attività Produttive**  
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per l'innovazione

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TRADIZIONALI DELL'UMBRIA**

***Categoria:***

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, BISCOTTERIA, PASTICCERIA, CONFETTERIA

***Nome del prodotto***

- *Italiano:* **PAMMELATI**
- *Dialetto:*
- *Sinonimi:*

***Territorio interessato alla produzione***

Comuni di: Deruta, Torgiano.

***Descrizione sintetica del prodotto***

Dolce simile ad un suppli

***Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura***

*Ingredienti:* pane grattugiato, noci, cannella, miele, scorza di arancio, pinoli (facoltativo).

*Lavorazione:* gli ingredienti vengono amalgamati al fuoco in una casseruola mescolando con un mestolo. Il composto viene rovesciato su un piano di marmo e arrotolato con le mani, poi tagliato in pezzi e modellato a suppli.

*Conservazione:* il prodotto fresco va conservato ad una temperatura di circa 6°/8° C per qualche giorno

***Materiale e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione ed il confezionamento***

- Casseruola;
- Fuochi;
- mestoli in acciaio inox.

**Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

- Laboratorio di cucina;
- negozio di vendita con bancone espositore.

**Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni**

- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Ed. Porziuncola, Assisi, I edizione, 1966;
- CASAGRANDE Giovanna, *Gola e Preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, Ed. dell'Arquata, 1989, II edizione.

**Storie e costume***A) Cenni storici*

-

*B) Referenze bibliografiche*

- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Tip. Porziuncola, Assisi, 1966;
- CASAGRANDE Giovanna, *Gola e Preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, Ed. dell'Arquata, 1989, II edizione.

*C) Aneddoti*

-

*D) Proverbi*

-

*E) Ricorrenze*

Si prepara a Natale.

**Altre informazioni**