

Pangiallo PAT



Roma, cultura del gusto
Rome: the culture of taste

*Cibo
dell'Accoglienza*

Pangiallo PAT

Dolce romano tipicamente natalizio, ha una tipica forma tondeggiante, colore ambrato e sapore di mandorle, noci e cacao. Gli ingredienti principali sono: farina, noci, nocciole (gentile romana), mandorle, pistacchi, fichi secchi, miele, pinoli, frutta candita (cedro, arancia), uvetta, uova, cacao amaro in polvere, cioccolato in scaglie, miele millefiori, olio extravergine di oliva e lievito. Il nome deriva dal fatto che anticamente si ricopriva con acqua di zafferano. Conosciuto fin dai tempi della Roma imperiale era un dono di Natale che in seguito le mogli dei contadini regalavano ai notabili del luogo.

Pangiallo PAT

A Roman cake with a typical roundish shape, amber colour and an almond, walnut and chocolate flavour. A Christmas gift since the times of Imperial Rome.



Nome / Name

Pangiallo PAT

Data di nascita / Date of birth

2002

Luogo di produzione / Place of production

Roma
Rome

Segni particolari / Particular features

Da un'antica ricetta della Roma imperiale
Based on an ancient recipe of the imperial Rome

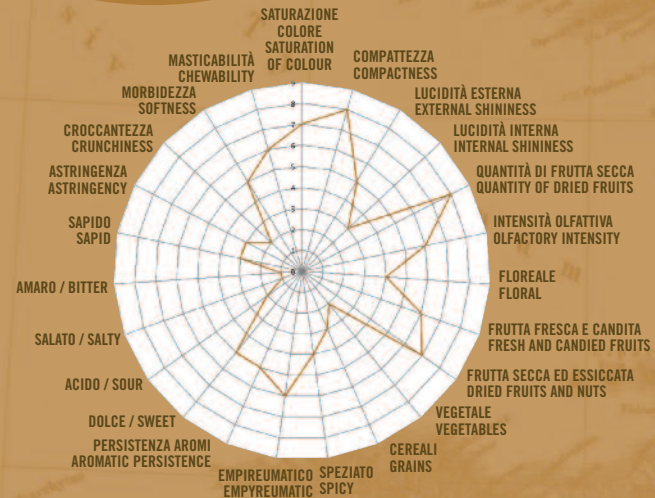
Presenza sul mercato / Market availability

Tutto l'anno
All year round

Tasting

Il dolce è ottenuto dalla cottura di un impasto di frutta secca, miele e cedro candito, poi ricoperto da uno strato di pastella d'uovo. Le sue qualità organolettiche e nutrizionali sono strettamente connesse alle caratteristiche dei suoi componenti naturali: la frutta secca oleosa e il miele, in generale, presentano un notevole contenuto d'acidi grassi insaturi e polinsaturi che, pur fornendo elevati valori energetici, svolgono un'azione protettiva nei confronti delle malattie cardiovascolari, incidono sui livelli di colesterolo e apportano un notevole contenuto di proteine, minerali e fibre. La frutta secca è facilmente digeribile e coadiuva le funzioni intestinali.

It is a sweet obtained by baking a mixture of dried fruit, honey and candied citron, then covered by a layer of batter egg. His organoleptic and nutritional quality are closely related to the characteristics of its natural components: the oily nuts and honey, in general, have a high content of unsaturated fatty acids and polyunsaturated, while providing high levels of energy, play a protective effect against cardiovascular disease, affecting cholesterol levels and make a considerable content of proteins, minerals and fibre. The dried fruit is easily digestible and helps bowel function.



Il Racconto

Il Pangiallo deriva da una ricetta dell'antica Roma descritta da Marco Gavio Apicio nel suo De Re Coquinaria, nel I secolo d.C.

L'usanza di distribuire dolci tradizionali era attiva in occasione della festa del solstizio d'inverno, quando venivano preparati dolci di farina di mais che, con il loro colore dorato, propiziavano il ritorno del sole.

Tutti i principali ingredienti erano disponibili nella Roma di allora. Non venivano aggiunti additivi o coloranti, mentre il miele era usato come dolcificante, conservante e miglioratore di sapore.

The Story

Pangiallo is based on an ancient Roman recipe described by Marcus Gavius Aurelius in his De Re Coquinaria, in the 1st century A.D.

The custom of distributing traditional sweets was taking place on the feast of the winter solstice, when corn flour based desserts were prepared since their yellow colour propitiated the return of the sun.

All main ingredients were available and used in Roman times. Honey was used as a sweetener as well as as a food preservative and flavour enhancer. No additives nor colorants were needed. The traditional golden yellow colour derives from the egg yolk used in the original Roman recipe.

La qualità nutrizionale / Nutrition facts

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Nutrition facts per 100 g product

Energia / Energy	1819 kJ / 435 kcal
Grassi / Fat	20,3 g
di cui Acidi grassi saturi / Saturated fat	4,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	51,3 g
di cui Zuccheri / Sugar	45,8 g
Proteine / Protein	8,1 g
Sale / Salt	0,14 g



Roma, cultura del gusto
Cibo dell'Accoglienza

**È un'iniziativa
della Camera di Commercio di Roma
realizzata da ARM – Azienda Romana Mercati
Azienda Speciale per la valorizzazione
del settore agroalimentare**

www.romaculturadelgusto.com