

# I pampavia

Un curioso nome, di cui non è nota l'origine e il significato – pampavia -, contraddistingue questo tipico biscotto ceresolese, di antica tradizione familiare.

Viene preparato con uova, zucchero e farina e cotto in forno a temperatura di 200 gradi, per circa 10 minuti, e confezionato in involucro di plastica trasparente, per lo più nel peso di 1/2 kg.

Prodotto semplice, di sapore fresco e naturale, s'accompagna con latte, caffè-latte, tè e, a fine pasto, con gli eccellenti vini del Roero.

## **BISCOTTIFICIO “RITORNO ALLA NATURA” Di Trincherio Antonio**

**Via Carmagnola, 77**

**12040 Ceresole d'Alba (CN)**

**Tel. 0172 574168 [ritornoallanatura@libero.it](mailto:ritornoallanatura@libero.it)**

## **PANETTERIA GIODA di Gioda Adriano**

**Via Martiri, 59**

**12040 Ceresole d'Alba (CN)**

**Tel. 0172 574245**