

Allegato alla deliberazione della Giunta regionale n.

Valorizzazione del patrimonio gastronomico della Valle d'Aosta (istituzione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali) Art. 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n.173

Scheda identificativa

Categoria: **Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria**
Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: **Pan Ner – Pane Nero**
Territorio interessato alla produzione: intero territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta.

Descrizione sintetica del prodotto:

Pane ottenuto dall'impasto di farina di segale e di grano tenero in percentuali variabili.

La metodica di lavorazione non è mai stata codificata in maniera definitiva ed accettata da tutti i produttori ma è stata tramandata oralmente tra le diverse generazioni; se ne desume che il metodo descritto è una accettabile metodica di produzione che può subire modifiche in base alla tradizione tramandata di padre in figlio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Il Pan Ner è un prodotto della tradizione valdostana.

Si presenta di forma arrotondata, una crosta di colore bruno e di diversa pezzatura, mediamente fra 0,8 e 3 kg circa.

Per la preparazione vengono utilizzati per l'impasto farina di segale in quantità non inferiore al 30% (percentuale sulle farine), di frumento in percentuale variabile fino al raggiungimento del 100%, lievito, sale ed acqua.

Le farine da usare devono essere di frumento e segale. Devono prioritariamente essere di produzione locale e solo in mancanza di queste ultime possono essere reperite sul restante mercato.

Il tipo di forno utilizzato può essere a fuoco diretto, legato alla tradizione ancestrale, all'architettura rurale della montagna e alla vita di comunità della popolazione alpina valdostana, o forni moderni a fuoco indiretto.

In particolari periodi dell'anno, legati alla tradizione e alle zone di produzione, potevano essere aggiunte all'impasto delle parti di piante o frutti (noci, uvetta...). La tradizione permane ancora oggi, seppur slegata da particolari ricorrenze.

Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento:

Le attrezzature sono quelle tradizionalmente utilizzate: tavoli, fermentatori, pale, il tutto in legno, che si sono evolute nelle preparazioni più artigianali e nei materiali, nei moderni panifici, pur rimanendo, a tutti gli effetti ancora utilizzate nei forni di paese.

I Forni di paese sono dei forni posti nelle frazioni dei comuni valdostani a servizio della comunità o di proprietà privata; si tratta di costruzioni in pietra o refrattari, materiali che possono essere presenti sia sul piano di cottura, sia sulle pareti.

Nel secolo scorso la trasformazione di questo prodotto da forno veniva eseguita nei forni frazionali, ma l'interesse dimostrato anche dalle aziende artigiane (panifici) ha portato all'utilizzo di attrezzature e materiali più moderni, nel rispetto delle tecniche di produzione e del *savoir faire* locale.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura:

La produzione avviene in locali idonei all'uso, sia che producano prodotti da forno per la vendita al commercio, sia nei forni frazionali della comunità o di proprietà privata.

Tradizionalmente il pane veniva essiccato in fienile su dei *ratelé*, apposite rastrelliere atte allo scopo, per essere utilizzato durante l'anno ed entrare a far parte degli ingredienti di numerosi piatti tipici. Oggi la vendita del prodotto fresco al banco rappresenta il normale canale commerciale.

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

Il pan ner, o pane nero, fa parte della tradizione locale da diversi secoli ormai e diverse possono essere le tecniche di produzione.

Varie sono le pubblicazioni specifiche o generali che trattano di questo prodotto tra le quali si cita, a titolo di esempio non esaustivo, la pubblicazione "*Du blé au pain*" realizzata dall'*Association des Amis du Musée d'Étroubles* (1987).

Un'altra delle fonti attendibili che ne attesta la produzione è la raccolta dei quaderni di agronomia di L. Argentier, della Scuola Pratica di agricoltura della fine del XIX secolo. Nel trattato, oltre al pan ner prodotto esclusivamente da farina di segale, si parla già della possibilità di aggiungere della farina di frumento per rendere il pane più morbido.

Sul *Messenger Valdôtain* del 1920, la "*Note relative au pain blanc*" riportando informazioni di fine 1800, evidenzia che il pane bianco non era conosciuto in Valle d'Aosta perché si usava soltanto il pane nero ottenuto con farina di segale. Sul *Messenger Valdôtain* del 1941, nell'articolo "Un Valdostano agricoltore distinto", si parla della coltivazione del frumento a Excenex. Sul *Messenger Valdôtain* del 1957, l'articolo "*Honoré a fait son pain*" raffigura con foto l'intero processo di lavorazione del "*pan ner de seigle et de froment*".