

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: **Piata di Issogne**  
Territorio interessato alla produzione: territorio della Bassa Valle d'Aosta nei comuni da Châtillon a Pont Saint Martin.

Descrizione sintetica del prodotto:  
Prodotto da forno nelle due tipologie salato e dolce, ottenuto dall'impasto di farina di grano tenero. Possibile aggiunta di farina di segale in percentuale variabile mai superiore al 20% rispetto alla farina di frumento.

*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:

La Piata di Issogne è un prodotto della tradizione valdostana.

La Piata dolce:

Si presenta di forma tondeggiante o ovale, o a forma di bambola o di maschera, piuttosto sottile in relazione agli ingredienti usati. Crosta dorata per la cottura al forno, i suoi ingredienti sono burro in quantità variabile secondo l'uso del fornaio, zucchero, uvetta, noci, mele, lievito, sale ed acqua. Peso mediamente fra 0,5 e 1 kg circa.

La Piata salata:

Si presenta di forma tondeggiante, bassa o piatta con crosta dorata. Piuttosto dura con tagli sulla superficie a formare molti rombi per permettere una agevole rottura del pane. Agli ingredienti si aggiungono una maggiore quantità di sale rispetto alla Piata dolce, aglio fresco e cumino (nel dialetto locale, il Patois, chiamato "tseurio") quale erba aromatica che le conferisce un caratteristico profumo.

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.

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 la Piata di Issogne nella versione salata, perché quella dolce, soprattutto per la presenza di mele sulla superficie, non veniva comunque conservata più di una settimana, veniva essiccata in fienile su dei *ratelè*, apposite rastrelliere atte allo scopo, per essere utilizzata durante l'anno. 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:

La Piata di Issogne fa parte della tradizione locale da diversi secoli ormai e diverse possono essere le tecniche di produzione.

Non esistono pubblicazioni specifiche o generali che trattano di questo prodotto: il Comune e la Proloco di Issogne hanno svolto alcune ricerche, pubblicandone i risultati sui rispettivi siti internet.

Le fonti scritte e fotografiche più antiche risalgono alla fine degli anni '60 e all'inizio degli anni '70 e si riferiscono alla riscoperta delle piatte, sia dolci che salate, a opera di Assunto Dublanc (1931-1999), che le ha rielaborate per adattarle ai gusti dei consumatori e commercializzate in tutta la Valle attraverso le fiere e le sagre gastronomiche.