

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: **Flantse e Flantsón**
Territorio interessato alla produzione: intero territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta.

Descrizione sintetica del prodotto:

Pane dolce ottenuto dall'impasto di farina di frumento e/o segale, latte, uova, burro, zucchero, lievito e sale.

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:

Flantse e Flantsón sono un prodotto della tradizione valdostana.

La Flantse si presenta di forma arrotondata e appiattita, con incisioni di varie forme e dimensioni, disegni di quadrati, fiori e stelle, una crosta di colore bruno e di una pezzatura variabile fino a 1,5 kg circa.

Il Flantsón si presenta a forma di galletto, di bambola o altre forme antropomorfe e veniva cotto in forno dopo l'ultima infornata di pane. Normalmente i bambini lo conservavano fino alla successiva cottura del pane.

Per la preparazione vengono utilizzati farina di frumento, latte, uova, burro, zucchero, lievito di birra o lievito madre di farina di frumento e sale non sempre tutti contemporaneamente presenti.

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 Flantse e Flantsón venivano essiccati in fienile su dei *ratelé*, apposite rastrelliere atte allo scopo, per essere utilizzati 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:

Flantse e Flantsón fanno 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 se ne citano alcune, a titolo di esempio non esaustivo.

La raccolta *La Dzouère entzarmaie* di Eugenia Martinet (1935): nella poesia *Le Retor* si parla di "euna flantze joulia".

Nel *Dictionnaire du Patois Valdôtain* (Cerlogne, 1907) la *flantse* è definita "Pain de seigle aplati comme un gâteau" e il *flantson* come "Petit pain, ayant le plus souvent la forme d'un coq, que l'on fait pour contenter les enfants".

Il *Dictionnaire du Patois Valdôtain* elaborato da Bérard nella seconda metà del XIX secolo e pubblicato a cura di Rouillet nel 2005, definisce la *flantze* come "pain de seigle aplati" e prosegue "Les montagnards tracent diverses figures sur la partie supérieure de ce pain avant de le mettre au four".

Nel testo "Du blé au pain", pubblicato dall'*Association des Amis du Musée d'Étroubles* (1987), le *Flantse* sono descritte come forme piatte di pane su cui si tracciavano figure decorative e il *Flantsón* come pane dolce a forma di galletto o di bambola.