

Anche Issogne ha un'antica tradizione nella cottura del pane. Non sono oggi presenti molti forni frazionali funzionanti, eccetto quello del villaggio di Favad. La festa del Pan Ner si svolge in alcuni forni a legna concessi dai privati nella frazione di Fleuran.

Issogne è conosciuto in Valle d'Aosta per il suo prodotto tipico da forno: la piata.

### La piata di Issogne

#### La dolce

La piata è ormai il prodotto tipico principale di Issogne. Nel 2023 si è concluso l'iter con il quale la piata dolce di Issogne ha ottenuto il marchio De.C.O., la Denominazione comunale di origine, istituita con deliberazione del Consiglio comunale n. 15 del 10/07/2009, unitamente al relativo regolamento.

Il nome delle piate dolci di Issogne è legato a quello di Assunto Dublanc (1931-1999), che verso la fine degli anni '60 del secolo scorso, le ha riscoperte e fatte conoscere a tutta la Valle. Nella frazione in cui abitava (Les Mariette di Issogne) era stato costruito un forno a legna privato, che era utilizzato da altre famiglie dei dintorni.

Il disciplinare di produzione precisa che la piata di Issogne è un prodotto dolciario da forno a base di farina integrale, arricchito con frutti vari. Deve essere prodotta con i seguenti ingredienti, in percentuali variabili: farina di grano tenero integrale, acqua, zucchero, burro, noci, uvetta, mele, lievito e sale.

L'impasto di acqua, farina, lievito e sale deve lievitare per circa 2 ore. In seguito vengono aggiunti burro, noci, uvetta. L'impasto viene suddiviso in forme ovali o all'interno di teglie fino a raggiungere uno spessore di circa 3 cm. Poi vengono posizionate sulla superficie le mele, tagliate a fette sottili e il tutto è cosparso di abbondante zucchero. Le piate sono cotte in forno per circa un'ora a una temperatura moderata e si conservano per circa un mese in luogo fresco e asciutto.

#### La salata

Anche la piata salata è un prodotto con il marchio De.C.O. tipico di Issogne, diverso da quella dolce. In comune hanno la farina di grano tenero integrale, l'acqua, il lievito e il sale, ma nella salata sono presenti: aglio e cumino (oppure carvi).

L'impasto deve lievitare per circa 2 ore, poi vengono aggiunti l'aglio tagliato a pezzi piccoli, il cumino oppure i semi di carvi. Si infornano piate con la forma arrotondata e sulla superficie viene disegnato un reticolo di linee perpendicolari tra loro a formare una scacchiera regolare. La piata salata è pronta dopo un'ora

di cottura a temperatura moderata e si conserva per molti mesi in luogo fresco asciutto.

La Piata di Issogne è anche inserita nell'elenco del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 Allegato I (di cui all'art. 1 comma 1), quale Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT).