C/2024/6326

22.10.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/6326)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento e del Consiglio entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione ([1]).

DOCUMENTO UNICO

«Yläsavolainen muurinpohjalettu»

N. UE: PGI-FI-03049 – 18.12.2023

PDO ( ) PGI (X)

1. **Nome [della DOP o IGP]**

«Yläsavolainen muurinpohjalettu»

2. **Stato membro o paese terzo**

Finlandia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

La crêpe «Yläsavolainen muurinpohjalettu» è una crêpe sottile che assomiglia al pizzo ottenuta da un impasto liquido a base di latte o di una bevanda a base di latte senza lattosio, farina di orzo (Hordeum vulgare), farina di frumento (Triticum aestivum), uova e sale, che viene fritta in una padella in ghisa. L'impasto, che deve contenere almeno un 1/3 di farina di orzo, viene lasciato lievitare per almeno 2 ore o anche per una notte intera. La crêpe ha una forma ovale o rotonda. Le sue dimensioni possono variare. La padella utilizzata per friggere viene unta con burro o con burro privo di lattosio.

La crêpe «Yläsavolainen muurinpohjalettu» presenta le seguenti caratteristiche:

— sottigliezza, l'aspetto che ricorda il pizzo e la croccantezza

— il colore bruno una volta fritta

— il fatto che viene servita con il lato che è stato fritto per primo rivolto verso l'alto

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La preparazione della crêpe «Yläsavolainen muurinpohjalettu» (impasto e frittura) deve avere luogo nella regione dell'Alto Savo.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica dell'Alto Savo da cui proviene la crêpe «Yläsavolainen muurinpohjalettu» comprende i seguenti comuni dell'Alto Savo: Iisalmi, Keitele, Kiuruvesi, Lapinlahti, Pielavesi, Sonkajärvi e Vieremä.

5. **Legame con l'ambiente geografico**

L'indicazione geografica protetta della crêpe «Yläsavolainen muurinpohjalettu» si basa sulla sua reputazione di prelibatezza dell'Alto Savo, preparata in maniera del tutto particolare.

L'aspetto, che ricorda il pizzo, la croccantezza e la sottigliezza della crêpe «Yläsavolainen muurinpohjalettu» la distinguono dalle crêpe comuni. Tali caratteristiche sono sempre stati criteri di valutazione importanti nei concorsi di crêpe «muurinpohjalettu». L'impasto è liquido, in modo da produrre una crêpe croccante.

Il burro/burro privo di lattosio e la padella in ghisa utilizzati per la frittura garantiscono una buona tostatura e conferiscono un colore gradevole. Gli utensili di cucina comprendono, tradizionalmente, una frusta fatta di rametti di betulla che serve a spargere il burro nella padella. Per rigirare la crêpe si utilizza una spatola flessibile.

La prima ricetta della leccornia della festa di mezza estate di Iisalmi, ossia la crêpe «Yläsavolainen muurinpohjalettu», è stata pubblicata per la prima volta nel 1933 nella rivista *Kotiliesi*. Conteneva le istruzioni e un elenco degli ingredienti necessari per la preparazione della crêpe «muurinpohjalettu». (*Kotiliesi*. «Iisalmelainen Juhannusherkku» («Una delizia di mezza estate di Iisalmi»). 12/1933 pag. 451)

La reputazione della crêpe è cresciuta dopo che nel 1972 l'associazione giovanile finlandese dell'Alto Savo ha organizzato il primo concorso di preparazione della crêpe Yläsavolainen muurinpohjalettu. Dal 1972 si svolgono concorsi nell'Alto Savo in occasione delle feste della provincia.

Una foto scattata a Vieremä nel 1996, del presidente finlandese Mauno Koivisto e della consorte Tellervo Koivisto che degustano una crêpe «Yläsavolainen muurinpohjalettu», illustra perfettamente la reputazione di questa specialità.

In un articolo dedicato alla crêpe «yläsavolainen muurinpohjalettu», il giornale *Savon Sanomat* spiega come un uomo soprannominato «Lettu-Enska» («Enska il maestro di crêpe») solleva la crêpe dalla padella con una spatola metallica e la rigira con una spatola di legno. Sparge il burro con una frusta fatta di rametti di betulla. Come liquido per l'impasto utilizza latte intero o latte parzialmente scremato. A suo parere, le migliori crêpe si ottengono con il latte di fattoria. Precisa che «nelle crêpe si formano naturalmente dei forellini quando si inizia a versare l'impasto dal bordo superiore della padella e si spande il resto con una spatola.» (Vuokko Nissinen. *Savon Sanomat* 27 giugno 2016: «Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut» («Così si friggono le migliori crêpe yläsavolainen muurinpohjalettu»). Disponibile qui: «Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut» («Così si friggono le migliori crêpe yläsavolainen muurinpohjalettu») Savo | *Savon Sanomat*).

Nella versione online del quotidiano *Ilta-Sanomat* è stato intervistato un esperto di crêpe «muurinpohjalettu» ottantenne, che ha una lunga esperienza nella preparazione di questa specialità. Nell'intervista ha affermato che «l'arte della preparazione della crêpe "muurinpohjalettu" proviene dall'Alto Savo. La crêpe origina nel comune di Iisalmi e nei quattro comuni vicini, vale a dire: l'ex comune rurale di Iisalmi, Vieremä, Kiuruvesi e Sonkajärvi.» Descrive la preparazione della crêpe Yläsavolainen muurinpohjalettu in occasione di una gara come segue: «Un membro della giuria ha ritenuto che una buona crêpe debba essere rotonda o leggermente ovale, di spessore uniforme, sottile come un pizzo e perfettamente brunita. La crêpe deve presentare dei forellini. Il risultato è ottimale quando l'impasto è sufficientemente liquido e con la giusta quantità di grasso».

La farina di orzo è un ingrediente fondamentale nelle ricette tradizionali della crêpe «Yläsavolainen muurinpohjalettu» ed è importante fare lievitare l'impasto in anticipo. Sembra che i maestri di crêpe particolarmente abili utilizzassero solo farina di orzo, anche se la miscela indicata nelle ricette della crêpe «muurinpohjalettu» è circa metà farina di orzo e metà farina di frumento. «Un principiante dovrà forse utilizzare un po' più di farina di frumento che di orzo, ma nella ricetta autentica dell'impasto vi è più farina di orzo che farina di frumento. L'impasto iniziale deve essere sufficientemente liquido per ottenere crêpe sottili», spiega l'esperto di crêpe «muurinpohjalettu» di Iisalmi. (Mansikkamäki Sanna. *Ilta-Sanomat*. 2 agosto 2016 «L'ottantenne Esko Antikainen rivela i segreti della crêpe "muurinpohjalettu" e avverte: attenti a non rimpinzarvi troppo». Disponibile qui: https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html)

La rivista di gastronomia e vino *Glorian Ruoka&Viini* spiega come uno chef Michelin prepari queste crêpe rispettando le tradizioni dell'Alto Savo. La rivista fornisce la ricetta della crêpe «Yläsavolainen muurinpohjalettu». (*Glorian Ruoka&Viini* 2018, *Soppa365*: https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jalkiruu'Yläsavolainen muurinpohjalettu'at-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjaletut)

La storia della crêpe «Yläsavolainen muurinpohjalettu» racconta che «nell'Alto Savo, le crêpe "muurlettu", o "muurinpohjalettu", venivano preparate per la festa di mezza estate. Come indica il nome, venivano cotte sul fondo di un calderone. In genere i villaggi disponevano di un grande calderone da bucato già unto di grasso, dove le contadine cuocevano a turno le loro crêpe. Nei dintorni di Iisalmi era consuetudine friggere le crêpe con largo anticipo prima della notte di mezza estate, così che, finito il loro lavoro, i friggitori di crêpe potessero ripulirsi dei fumi della frittura nella sauna. Spesso si doveva aspettare a lungo il proprio turno per utilizzare il calderone, perché tutti avevano portato con sé un gran quantità di impasto da crêpe. Dopotutto, bisognava che avanzassero abbastanza crêpe anche per la festa di mezza estate. Le crêpe "muurinpohjalettu" potevano essere preparate anche in occasione del falò di mezza estate, quando gli addetti al fuoco davano una mano a chi friggeva». (Ollikainen Eila, Määttalä Sinikka e Hämäläinen Mauno. 2009. *Savolainen syömälysti* (un libro di cucina con ricette di Savo), pag. 130)

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://www.ruokavirasto.fi/ylasavolainen-muurinpohjalettu