

UNA TRADIZIONE CHE CONTINUA

Pasta «nobile» con impresso lo stemma del casato

L'origine dei corzetti si fa risalire ai tempi delle corti rinascimentali del Levante ligure

Antonio Bovetti

I corzetti, in dialetto genovese *curxetti*, sono un tipo di pasta presente in Liguria già nel Rinascimento. Le famiglie nobili del tempo, chiesero ai loro cuochi di realizzare un tipo di pasta che riportasse lo stemma del casato, tutto ciò allo scopo di rievocare ai commensali l'importanza della loro famiglia e per riaffermare il proprio dominio sul territorio. Lo stampino era d'argento e le incisioni erano solitamente differenti sulle due parti, il nome della pasta deriva dall'immagine stilizzata di una piccola croce, *cruxetta*, con la quale veniva originariamente decorato un sol lato di questi medaglioni, da qui il nome *cruxettu*. Con il passare dei secoli, in alcune località della Liguria il formato di questa pasta è cambiato. Nel Levante ligure i *curxetti*, sono diventati medaglioni del diametro di circa 5 cm, decorati sui due lati con degli stampini in legno, dove è inciso il simbolo del pastaio o del ristoratore che li produce,

per questo motivo chiamati anche *stampati*. Questo tipo di pasta nasce nella valle che da Varese Ligure scende nel golfo del Tigullio e Paradiso dove si può gustare nei ristoranti tipici. Gli stampini in legno sono difficili da trovare, bisogna cercarli in alcune botteghe artigianali del centro storico genovese, oppure nel chiavarese dove artigiani del legno tengono viva questa antica lavorazione manuale.

«Noi usiamo questo tipo di pasta - spiega Gianni Bisso, proprietario con il fratello Vittorio, del ristorante da Ò Vittoriö - per onorare feste di compleanno, matrimoni, battesimo e celebrazioni tra amici. Abbiamo *curxetti* con svariati disegni, per pranzi di particolare pregio chi ordina il banchetto chiede anche il disegno che vuole stampigliato sulla pasta, questo per ricordare il nome della persona che si festeggia o l'evento che si ricorda nell'occasione. Possiamo dire che la pasta stampata cattura meglio il condimento, l'impasto è semplice da preparare, li facciamo di diversi



SPECIALITÀ

I corzetti sono presenti nella tradizione culinaria ligure fin dal Rinascimento

colori: cenere, impastandoli con la polpa di oliva, verdi se usiamo la borragine tagliata fine, rossi con il pomodoro. Mentre i *curxetti* cuociono in acqua bollente, si prepara nel mortaio un "battuto" di pinoli con uno spicchio d'aglio, formaggio grana e maggiorana, i *curxetti* dopo la cottura vanno fatti saltare in padella con burro, quando sono ben rosolati si versano in una *Fiamanghilla* (piatto di portata) e spolverati con il "battuto" precedentemente preparato». Nella Valpolcevera questa pasta viene fatta a forma di piccolo otto, ottenuta strappando a mano dei pezzetti di impasto e schiacciati con i polpastrelli dell'indice e del pollice, in dialetto ligure questo metodo si definisce *tiae cune die*, cioè tirate con le dita, che questo permette di ottenere la caratteristica forma a farfalla. Si possono condire con burro e salvia, burro e poca maggiorana ben tritata, con il pesto o un buon sugo di carne o di funghi, la scelta del condimento è riferita anche alla stagione in cui si preparano.