



Corzetti del Levante ligure, arabeschi irresistibili nel piatto

C'è una pasta antica che, come un ricamo, decora i piatti della cucina ligure: scopriamo i Corzetti del Levante ligure.



Corzetti stampati del Levante ligure (Foto © Francesca Vassallo).

Hanno una forma sferica con un ricamo arabescato su entrambe le superfici. Sono i [corzetti stampati del Levante ligure](#), un tipico e antico formato di pasta della cucina ligure che, oltre alla loro bellezza, hanno la caratteristica di trattenere meglio il sugo. Si adattano a molteplici condimenti, dal classico pesto alla genovese alle salse bianche a base di noci o pinoli, dal ragù bianco a quello rosso.

Corzetti del Levante ligure, caratteristiche

Con il termine **corzetto** si indica sia la pasta che lo stampo, costituito da due parti: una che ha la forma di un timbro e l'altra concava, con la doppia funzione di coppapasta e di stampo.

Il legno usato è duro, di pero o melo, faggio o ulivo; non deve essere un' essenza tannica, per non rilasciare aromi alla pasta. Le incisioni variano da antichi arabeschi a disegni stilizzati e possono essere personalizzate, con un proprio logo o il nome di un'attività. Spesso, ai matrimoni, recano le iniziali degli sposi.

Il procedimento della stampatura è leggermente laborioso, ma il risultato è talmente gustoso e scenografico che stupirà i vostri ospiti.



Gli stampi in legno per produrre i corzetti (Foto © Francesca Vassallo).

I corzetti stampati, fra storia e leggenda

Il nome corzetti o **croxetti** varia a seconda delle province della Liguria. Nella zona di origine di Varese Ligure (SP) vengono chiamati "**crusètti**" che, a Genova, si pronuncia *Kur'zetti*.

Storicamente risalgono al Medioevo. Una traccia scritta si trova nel "**Liber de coquina**", trattato di un anonimo del '300 che ne attribuisce la provenienza dai "**crosets**" della Provenza e che, in Liguria, venivano cotti in brodo grasso, conditi con molto formaggio grattugiato e spezie.

Il nome potrebbe derivare dal latino "**crux**" sia perché la croce genovese o *cruxetta* era presente sul Genovino, moneta coniata tra il 1252 e il 1415, sia perché la croce veniva impressa sulle ostie per i Crociati.

Sicuramente i corzetti, nel 1362, furono offerti a un pranzo in onore del Re del Marocco, di passaggio a Genova, come attesta l'intagliatore Pietro Picetti in un documento conservato presso l'archivio di Stato di Genova.

Nel **Rinascimento**, le famiglie nobili facevano incidere i medaglioni dai cuochi, con uno stampo che raffigurava lo stemma nobiliare. Tale stampo, veniva tramandato di generazione in generazione ed era il regalo che il suocero faceva alla nuora al momento delle nozze.

Sembra che quando **Maria Luigia di Borbone**, durante il suo viaggio in Francia per sposare Napoleone Bonaparte, si fermò ospite da una famiglia nobile di Varese Ligure, dove le furono offerti proprio i corzetti.

Curiosità sui corzetti

La forma particolare dei corzetti, in virtù della sua ricercatezza ed eleganza, ha varcato i confini nazionali, per arrivare in America e, più recentemente, in Giappone.

Anche **Carlo Cracco**, il noto chef, nel suo libro "[Se vuoi fare il figo usa lo scalogno](#)", ha inserito una ricetta con i corzetti stampati.

Ricetta Consigliata

Ecco una ricetta che trasformerà la vostra tavola in un banchetto regale: **Corzetti stampati allo zafferano con sugo bianco di funghi secchi**.

<https://www.gazzettadelgusto.it/ricette-consigliate/primi/corzetti-stampati-allo-zafferano/>

Data di creazione

20/02/2017

Autore

francesca-vassallo