

I TRADIZIONALI CORZETTI

Scheda Ricette d'Autore

I sapori e i profumi di Novi Ligure e Pasturana custoditi nella tradizione

I **corzetti** (o *cursèti*) sono un antico formato di pasta fresca a dischetti, decorati mediante uno stampo in legno inciso. Nella zona del Novese e a Pasturana, lo stampo presenta un'importante unicità: è dotato di una ghiera circolare in ottone che consente di tagliare e timbrare la pasta contemporaneamente con un unico, rapido gesto. I motivi intagliati sul legno riportano tradizionalmente simboli rionali o floreali, studiati appositamente per trattenere il condimento e regalare un'esperienza unica sia per gli occhi che per il palato.

1. I Cursèti id Növe

Il tipico condimento invernale di Novi Ligure con sugo di funghi secchi e salsiccia

Ingredienti per la Pasta (400g)	Ingredienti per il Sugo ai Funghi
• 400 g di farina di semola di grano duro	• 100 g di salsiccia di maiale
• 3 uova fresche	• 40 g di funghi secchi di qualità
• Vino bianco secco (q.b. per l'impasto)	• Trito aromatico (sedano, carota, cipolla, alloro e rosmarino)
• Un pizzico di noce moscata	• Passato di pomodoro q.b.
• Sale fino	• Olio extravergine di oliva, burro crudo, sale

PREPARAZIONE

- L'impasto:** Disponete la farina di semola a fontana. Unite le uova fresche, un pizzico di sale e di noce moscata. Iniziate a impastare aggiungendo gradualmente il vino bianco secco fino a ottenere una pasta ben soda e liscia. Lavoratela a lungo con energia per renderla elastica.
- La sfoglia e i corzetti:** Tirate una sfoglia piuttosto sottile. Utilizzando l'apposito stampo in legno con ghiera in ottone, ritagliate e timbrate i corzetti novesi. Lasciateli asciugare leggermente su un telo pulito prima di cuocerli.
- Il sugo:** Fate rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida. Preparate un trito aromatico finissimo con sedano, carota, cipolla, alloro e rosmarino, quindi soffriggetelo delicatamente in una pentola (preferibilmente di terracotta) con un po' di olio extravergine. Unite la salsiccia sgranata e lasciatela rosolare. Sfumate con un goccio di vino bianco, aggiungete i funghi ammollati e strizzati e completate con il passato di pomodoro. Fate cuocere lentamente a fuoco dolce.
- La cottura:** Cuocete i corzetti in abbondante acqua bollente salata. Scolateli al dente e rosolateli per circa un minuto direttamente nella pentola con il sugo di salsiccia e funghi secchi, aggiungendo a piacere un tocchetto di burro crudo per mantecare. Serviteli immediatamente ben caldi.

Curiosità Storica: Questa ricetta, tratta dall'antica pubblicazione 'I Novesi a Tavola' di Michele Bottale e Natale Magenta, rappresenta il piatto festivo per eccellenza di Novi Ligure. La tradizione vuole che i corzetti siano consumati rigorosamente caldi durante la storica Fiera di Santa Caterina e nel giorno di Natale, riunendo le famiglie intorno alla tavola nei freddi mesi invernali.

2. I Corzetti di Pasturana al Pesto di Maggiorana

La prelibata ricetta estiva con il pesto aromatico De.Co. della Pro Loco

Ingredienti per la Pasta De.Co.	Ingredienti per il Pesto di Maggiorana
• 400 g di farina di grano tenero (o semola)	• Abbondanti foglie di maggiorana fresca
• 3 uova fresche	• Parmigiano reggiano grattugiato (q.b.)
• Acqua o vino bianco (se necessario)	• Pinoli di prima qualità
• Un pizzico di sale	• Spicchio d'aglio (regolabile a piacere)
—	• Olio extravergine di oliva locale e sale

PREPARAZIONE

1. La sfoglia fresca: Impastate la farina con le uova e un pizzico di sale. Aggiungete se necessario pochissima acqua o vino bianco per ottenere un panetto morbido, liscio e omogeneo. Fate riposare l'impasto per circa 20 minuti sotto una ciotola prima di stendere la sfoglia sottile.

2. Ritaglio: Utilizzate lo stampo circolare in legno per ritagliare i dischetti e imprimere il decoro su entrambi i lati. Adagiate i corzetti pronti su un vassoio coperto da un canovaccio leggermente infarinato.

3. Il Pesto di Maggiorana: Lavate e asciugate con delicatezza le foglioline fresche di maggiorana. In un mortaio di marmo (o con l'aiuto di un frullatore a bassa velocità per non scaldare le lame), pestate le foglie insieme ai pinoli, un pezzetto di aglio e un pizzico di sale fino. Unite gradualmente il parmigiano reggiano e l'olio extravergine di oliva a filo fino a ottenere una salsa vellutata, densa e incredibilmente profumata.

4. Il servizio: Lessate i corzetti in acqua bollente salata per pochi minuti (essendo pasta fresca cuociono rapidamente). Scolateli e conditeli in una ciotola capiente con il pesto di maggiorana fresco, diluendolo se necessario con un cucchiaino di acqua di cottura della pasta. Servite con una leggera spolverata di parmigiano.

Il Riconoscimento d'Autore: Nel 2018, nell'ambito della prestigiosa manifestazione 'Di Gavi in Gavi', i corzetti al pesto di maggiorana preparati secondo questa ricetta tradizionale della Pro Loco di Pasturana sono stati insigniti di un premio speciale dallo chef stellato Antonino Cannavacciuolo, che li ha decretati come il miglior abbinamento gastronomico per valorizzare il celebre vino bianco locale Cortese di Gavi D.O.C.G.

NOTE DELLO CHEF & ABBINAMENTO CONSIGLIATO

• **Abbinamento Vini:** Entrambe le ricette si sposano magnificamente con le eccellenze enologiche del territorio. I corzetti al pesto di maggiorana trovano il loro partner d'elezione nel bianco fresco e minerale **Cortese di Gavi**, mentre la ricetta novese al sugo di funghi e salsiccia si abbina idealmente con un rosso di carattere come il **Dolcetto d'Ovada** o il **Colli Tortonesi Barbera**.

• **Varianti Stagionali:** Durante la stagione calda, i corzetti possono essere serviti con il pesto di maggiorana fresca o, in alternativa, con un prelibato **sugo bianco di coniglio** brasato alle erbe aromatiche locali.