

Altro atto notarile (presente negli archivi della Repubblica di Genova) descrive di un lascito da padre in figlio nel 1242 di un negozio di fidelari.

"I CORZETTI"

Dischi di pasta rotondi con inciso lo stemma delle famiglie nobili o con disegni a piacere. La prima volta che si trova resoconto su questo tipo di pasta è nel 1538, nel menù di un pranzo avvenuto a Dolceacqua, nel Castello dei Doria, con invitati: l'Imperatore di Spagna CARLO V, il Papa PAOLO III e ANDREA DORIA. Nel menù si parla di una portata di "corzetti al coniglio". (notizia ripresa dagli archivi della Repubblica di Genova). Oltre a Stendardi, Arazzi e Scudi, i cuochi del periodo, idearono questo tipo di pasta: un sottile velo di delicata sfoglia che, compressa fra due stampini di legno riportanti lo stemma del casato, ricordasse ai commensali l'importanza del loro signore. Ai giorni nostri questa pasta è stata riscoperta dai cultori della vera cucina tipica ligure. Questa pasta ha la capacità di combinarsi ai condimenti ed alle salse fredde tipiche della nostra cucina: (salsa di noci, salsa di pinoli, pesto ...ect.). Gli stampi per i corzetti sono composti di due parti distinte. una che ha la forma di un vero e proprio timbro e l'altra un cilindro, di uguale circonferenza, con una parte incisa ed una parte concava per tagliare la pasta. Le incisioni sono di solito differenti sulle due parti. Tra gli artigiani, depositari dell'arte degli stampi per questa pasta, è da citare Franco Casoni, mastro intagliatore con studio nel centro storico di Chiavari. Il legno per lo stampo deve essere preferibilmente di: pero, melo, faggio o acero, e non deve avere tannino per non rischiare di inquinare il gusto della pasta fresca. Questo tipo di pasta viene fatto in questo modo: Impastare farina, meglio se di grano duro con un poco di farina doppio zero, acqua q.b., olio di oliva e sale fino q.b.. Stendere quindi l'impasto, che non dev'essere troppo duro, con un mattarello sino ad ottenere una sfoglia sottile circa 2 millimetri, quindi usare gli stampi, tagliare i dischi di pasta e comprimerli tra gli stampi per incidere il disegno. Lasciare quindi asciugare per alcune ore prima di bollirli in molta acqua salata, quindi tirarli sù con una schiumarola e condirli.

"LE TOMAXELLE" LA VERA RICETTA ANTICA E LA SUA STORIA:

Ingredienti per 4 persone : 8 fettine di carne tagliate molto sottili e battute----200gr, di piselli----olio d'oliva di frantoio a freddo---1 gamba di sedano---1 cipolla piccola---1 carota---1 bicchiere di vino bianco secco---brodo vegetale.

Ingredienti per il ripieno: 200gr, di bietole----200gr.di spinaci----20gr,di formaggio grana---20gr.di funghi secchi ammollati in acqua tiepida---10gr, di pinoli tostati con un goccio d'olio----2 uova---alcune foglie di prezzemolo-----1 rametto di maggiorana----1 spicchio d'aglio---sale q.b.

Preparare un pò di brodo vegetale. Battere molto bene le fettine di carne. Tritare ed amalgamare i vari componenti del ripieno e porlo sopra le fettine di carne. Arrotolare le fettine con il ripieno ricalzando gli estremi; legare con il filo bianco. Porre in una casseruola un pò d'olio ed un trito di sedano, carota e una piccola cipolla; fare rosolare il tutto con gli involtini di carne. Aggiungere il vino bianco secco, i piselli e continuare la cottura versando via via il brodo vegetale caldo. A cottura avvenuta, prima di impiattare,togliere naturalmente il filo bianco.

I moderni gastronomi,(molto ignoranti della cucina ligure), descrivono questa ricetta come costituita da involtini di carne con un ripieno fatto, in prevalenza, con il trito di carne e cotti in salsa di pomodoro; motivando poi la presenza di tale ripieno con la cucina del recupero (riutilizzo degli avanzi dell'arrosto e degli umidi) e ne fanno derivare il nome dal vocabolo (tardo latino) "tomaculum"= salsicciotto. Tale interpretazione, anche se descritta in parte da: "La Cuciniera Genovese" è fuorviante rispetto alle antiche origini della ricetta e motivata dalle seguenti argomentazioni: in Liguria gli allevamenti di carne da macello erano pochi e quindi la carne stessa molto costosa, quindi non ha senso inserire questa ricetta nel filone della cucina di recupero , quando si rende necessario acquistare carne fresca: le fettine. Le verdure, vere colonne portanti della cucina ligure ed allora poco costose, non erano in alcun modo presenti. Il pomodoro era entrato molto tardi nella cucina genovese. PERTANTO QUESTO PIATTO NON ERA UN PIATTO DI RECUPERO MA UN PIATTO MOLTO IMPORTANTE OLTRECHE' APPETITOSO.

"SGABEI"

Curiosità: la ricetta degli "sgabei" ha radici molto antiche nella val di Magra. In origine erano fatti con la sola farina di mais: il fioretto. Col tempo vengono modificati impastando farina 00 con farina di mais. Oggi purtroppo i moderni cuochi che fanno "Cucina ligure rivisitata", non fanno altro che modificare i piatti al solo loro piacimento. "Cucina rivisitata = nuova ricetta !"

Ricetta originale: ingredienti: farina 00 gr. 300-----farina di mais, gr. 100-----lievito di birra, gr.20-----acqua, un bicchiere e mezzo----olio extra vergine d'oliva-----sale q.b.. Setacciare le farine sulla spianatoia, disporla a fontana e versarvi al centro il lievito di birra sciolto in acqua tiepida e sale. Lavorare bene l'impasto e lasciarlo lievitare per circa un'ora, quindi stendere la pasta e tagliarla a strisce della larghezza di circa 3 cm. e della lunghezza di circa 10 / 15 cm. Fare riposare per