



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

**per la conformità del processo
delle Lavorazioni Artigiane Artistiche, Tradizionali, Tipiche di Qualità
del settore**

PASTA FRESCA

(produzione di paste alimentari con o senza ripieno)

PREMESSA STORICA

L'arte di far la pasta in Liguria

L'appetito è certamente il primo stimolo che abbiamo nel pensare ad un piatto di "pasta fresca".

La pasta fresca è un prodotto naturale nel senso più ampio del termine, sia perché i suoi ingredienti sono completamente naturali (farina, acqua, uovo, ecc...) sia perché essa viene prodotta e consumata fresca tutti i giorni.

La pasta fresca è un prodotto artigianale: è prodotta grazie alle energie degli artigiani liguri che diffondono sulle nostre tavole la cultura del gusto e della qualità.

I prodotti rappresentati nel presente disciplinare, sono tipici della Liguria: pansoti, trofiette, gnocchi, corzetti, picagge, taggioen, ...ed ecco un po' di storia che spiega come l'arte di far la pasta in Liguria sia tale...

È bene sapere che il consumo della pasta nella tradizione è strettamente correlato alla diffusione dell'uso della forchetta, come testimoniato nel libro di cucina compilato alla corte angioina di Napoli ed in versione latina, offerto a re Roberto d'Angiò, in cui si citava un "punteruolo di legno", come strumento necessario per mangiare le lasagne, in quanto dopo la cottura scottavano ed erano viscide e quindi non potevano essere facilmente prese con le dita senza il rischio di bruciarsi.

Questo punteruolo si trasformò presto nella forchetta, molto diffusa nell'ambito borghese così come la pasta.

Massimo Montanari racconta nelle sue pagine lo stretto legame tra la pasta e l'uso della forchetta, strumento che rimarrà circoscritto all'area di consumo della pasta dal Medioevo e sino alla seconda metà del '500.

L'uso infatti della forchetta inizialmente era considerato simbolo di buone maniere, così come dimostrato dall'episodio della principessa bizantina che, ospite in Francia, prendeva il cibo con la forchetta, peraltro scandalizzando i prelati per l'eccesso di raffinatezze.

Solo molto tempo dopo la forchetta diventerà obbligatoria e diventerà il simbolo delle buone maniere.

La tradizione della pasta ligure è molto antica, infatti la Liguria è considerata patria sia delle paste essiccate, presenti in innumerevoli formati ma anche di quella fresca trova nei differenti formati creati in Liguria sinonimo di un'ampia espressione creativa.

La storia della pasta ligure è documentata da atti notarili ancora conservati presso l'Archivio di Stato di Genova, già dal 1244, mentre nel 1574 si è costituita nel capoluogo regionale la Corporazione dei Pastai che ha preceduto anche quella dei Vermicellari napoletani e di quelli palermitani. La supremazia dei liguri nel settore della pasta è durata per tutto l'Ottocento. Sino a qualche decennio fa era comune parlare di pasta 'all'uso di Genova', piuttosto che 'all'uso di Napoli'. Molti sono i formati di pasta nati in Liguria, tra questi è doveroso ricordare i Fidelini, che diedero il nome alla Corporazione dei pastai a Genova, detti appunto, Fidelari.

Alcune paste che storicamente contraddistinguono la Liguria sono:

- *le **lasagne**, citate da un mercante fiorentino residente a Genova, Saminiato de'Ricci, che nel suo "manuale di mercatura" tratta di una ricetta per confezionarle (basso Medioevo).
Le lasagne sono impastate con farina di grano a cui si aggiunge sale ed olio.
L'impasto ottenuto è tirato fino ad ottenere sfoglie sottili, che devono essere lasciate distese per pochi minuti su una tavola affinché possano asciugare, per poi essere riavvolte ad una ad una, per poi essere tagliate in quadri larghi, pronte per essere poi cotte;*
- *i **corzetti**, preparati in due forme: grossi e piccoli.
I grossi erano a forma di dischi di pasta di circa 2 cm di diametro, incavati con la pressione del pollice.
I piccoli erano tagliati in forma oblunga della lunghezza di poco più di 1 cm.
La loro diffusione fu così ampia, che iniziarono ad essere realizzati con uno stampo rispettivamente per i corzetti grossi, intagliato con segni araldici, arabeschi, ghirigori ed anche iniziali personalizzate del proprietario*

dello stampo (stemma della famiglia), mentre per i corzetti piccoli con uno stampo con forma simile ad un piccolo numero otto.

I corzetti si diffusero oltre alla Liguria anche a Napoli nella corte di Carlo II d'Angio, intorno alla fine del '200, ed anche in Provenza in quanto gli Angioini erano conti in tali territori.

I corzetti oggi si distinguono in corzetti della Val Polcevera rispondono a quelli piccoli con forma simile al numero otto, e corzetti stampati ottenuti tirando le sfoglie di pasta in modo simile alla preparazione delle lasagne, tagliati attraverso uno stampo di legno tondo nel cui incavo vi è un arabesco.

Sull'origine del nome esistono diverse tesi. Una di queste vuole che il nome sia legato ad una moneta dell'antica Repubblica di Genova, il corazzo o crosazzo. Un'altra sostiene che si tratti di una variante di una tipologia di pasta provenzale, i Crosets, da cui sono nate anche le Orecchiette pugliesi.

Si servono con il pesto ma anche con la salsa di noci, di funghi e con u toccu, il ragù di carne alla genovese ed anche con burro fuso, maggiorana fresca e pinoli;

- i **fideli**, come indicato in antichi manoscritti arabi, questa pasta alimentare era prodotta e commercializzata in Liguria nel '200. Era conosciuta nel Mediterraneo con il nome di Tria che portò al nome storico genovese **trenette**.

Questo tipo di pasta si caratterizzava per una forma lunga ed in particolare si diffuse nella cultura di molti territori italiani: i padani li chiamarono "formentini", i toscani "vermicelli", in Sicilia maccheroni con forme e spessori variabili da zona a zona.

Le trenette si sposano particolarmente bene con il pesto, ma la ricetta tradizionale li vuole serviti con fette di patate e fagiolini. Le trenette sono caratteristiche del territorio anche nella loro versione "avvantaggiata", che prevede nell'impasto anche farina integrale.

Sono chiamate in questo modo proprio per il "vantaggio" che derivava dal minor costo della materia prima;

- le **troffie (gnocchi)** prendono il nome dal greco τροφή (cibo – nutrimento), tale etimologia ha dato l'origine anche al nome trofiette.

Alla famiglie delle troffie appartengono quei gnocchetti piccolissimi che si facevano nell'entroterra ligure, tirando con un dito una piccola quantità di pasta su una tavoletta a strette scanalature. Si cuocevano e si mangiavano in brodo.

Ancora assimilabile agli gnocchi vi è una curiosità che rimanda ai tempi dei corallatori di Sestri, Multedo e Pegli che abitavano l'isola di Tabarca (dalla prima metà del '500 al 1720 circa): essi imbarcavano per il vitto una quantità di pasta che si chiamava **kuscussù**, confezionata con farina ed acqua e ridotta a palline, lavorata con movimento rotatorio tra il palmo delle due mani.

I corallatori che tornavano periodicamente a Genova diffusero questa pasta che in dialetto diventò lo scuccuzù.

Lo scuccuzù è normalmente utilizzato come pasta per il minestrone alla genovese;

- i **ravioli**: nei tempi antichi erano sinonimo di torte, tortelli. Erano citati nel manoscritto "Medicinalia quam plurima" da cui si ricavano differenti ricette, in particolare per confezionare torte, molto apprezzate sia dalle classi sociali dominanti (nobiltà o ricca borghesia mercantile) sia nelle classi popolari.

Tali torte (ravioli) erano descritte come pastelli confezionati con carne, pollame, pesce, formaggio, erbe ed infine dolciumi.

I ravioli erano preparati con un impasto di differenti ingredienti che formava il ripieno, che veniva fasciato tra due sfoglie di pasta, una posta sul fondo della teglia, l'altra sopra l'impasto come copertura.

I ravioli erano anche detti tortelli proprio perché erano fasciati da due sfoglie di pasta, e per la forma e per il metodo di preparazione erano paragonati a piccolissime torte.

In Liguria i ravioli erano anche un immancabile piatto del Carnevale e del Capodanno;

- le **gattafure**, chiamate a Levanto i gattafin, preparate con un ripieno di erbe e prescinseua (cagliata) e si contraddistinguono per essere fritte in olio;

- i **pansotti** sono la versione "magra" dei ravioli in quanto preparati con verdure e possibilmente con erbe spontanee (preboggion).

I pansotti (dal ligure pansa, in italiano "pancia"), sono una pasta ripiena tipica simile ai ravioli, da cui differiscono essenzialmente per la grandezza e l'assenza di carne nel ripieno.

I pansotti alla salsa di noci (pansöti co-a sarsa de noxe) sono uno dei piatti più economici e caratteristici della tradizione genovese. I pansotti dato che non contengono carne, sono un piatto a base di magro, un tempo considerato adatto al periodo penitenziale della quaresima.

Infine nella tradizione pastaia della Liguria non si possono dimenticare altri tipi di pasta come:

- *i **mandilli de saea**: nome, di origine araba, significa fazzoletti di seta ed è particolarmente indicativo, poiché si tratta di una tipologia di pasta di ampie dimensioni (circa 20 cm di lato) che viene tirata sottilissima e così fine da sembrare seta, appunto. La tradizione vuole che l'impasto venga realizzato con uova, farina e vino bianco secco. I condimenti d'elezione sono il classico pesto genovese o un ragù di carne;*
- *le **piccagge**: tagliatelle liguri di semola di grano duro che normalmente si servono con pesto e ragù di carne. Quando sono dette "matte", il loro impasto prevede una parte di farina di castagne;*
- *I **taglierini** (taggioen): si tratta di pasta fresca lunga di farina di grano tenero e uova. In certi casi all'impasto vengono aggiunti spinaci o borragine, che gli conferiscono un colore verde. Il nome deriva dal verbo tagliare, operazione necessaria per ottenere questa pasta del "di di festa", ottima con il sugo di carne (co-o tocco). Altri condimenti d'elezione sono i sughi con pesci o crostacei, nonché l'ineguagliabile pesto;*
- *i **testaroli** (testaieu): tipici della Lunigiana, ma diffuse anche in provincia di Genova in particolare nel Tigullio, sono semplici focaccine di farina, acqua e sale, cotte nel caratteristico cocchio da cui prendono il nome. Hanno una preparazione lunga e complessa. L'impasto particolarmente liquido di farina integrale di grano tenero e miglio viene preparato con acqua e sale e versato sui testi per uno spessore di circa mezzo centimetro. Dopo la cottura di una decina di minuti si servono con abbondante pesto spalmato uniformemente (*);*
- *i **panigazzi spezzini** che prendono nome da panico, cereale simile al miglio ingrediente di pane povero, pur essendo molto simili ai testaroli, una volta cotti nei testetti o anche in testi più grandi, vengono raffreddati, tagliati a rombi o a losanghe e fatti bollire. Tradizionalmente sono conditi con pesto, olio e formaggio oppure con sugo di funghi o di carne, come delle lasagne.*

() Alcune curiosità su come cuocere i testaroli: i Latini chiamavano testa il mattone, la tegola, il vaso di terracotta o comunque un cocchio; i Liguri dell'entroterra chiamano testetti i tegamini di argilla utilizzati per cuocere i testaieu, focaccine di farina, acqua e sale. Spendiamo qualche parola ancora sui testetti perché stanno diventando sempre più rari, dato che non c'è quasi più nessuno in grado di forgiarli.*

La lavorazione è lunga, bisogna innanzitutto procurarsi la terra argillosa proveniente possibilmente da cave di diaspro. Poi con l'ausilio di una macina, che sostituisce l'antico batuelo o mazzetta in legno, si impasta la terra con la giusta dose di acqua. L'impasto ottenuto deve asciugare per almeno una settimana, dopodiché l'artigiano crea delle masse rotonde che vengono posizionate in un apposito stampo di ferro che dona all'argilla la forma del testetto.

C'era un tempo in cui lo stampo di ferro non esisteva e l'impasto d'argilla veniva posto sopra una tavoletta d'ardesia e grazie alla pressione delle dita e di un cerchio in metallo si creava il tegame dal bordo tondo. I tegamini ottenuti vengono messi ad asciugare al sole per una settimana circa e poi cotti in forno. A questo punto sono pronti per cuocere.

Questo piatto tipico del Levante Ligure, muta nome e caratteristiche a seconda del paese di produzione e, nelle terre di confine, risente l'influsso della tecnica della Lunigiana. La bontà e straordinarietà del piatto è racchiusa non tanto negli ingredienti, che sono estremamente semplici, ma nella tecnica di cottura che prevede l'utilizzo dei testetti impilati sul fuoco, dove diventano roventi e in grado di cuocere la pastella.

Fonti:

- ✓ *La pasta fresca: pubblicazione di CNA Liguria, redatta dal Prof. A. Reborà;*
- ✓ *Ricerche nel web: <http://www.lapastaebasta.it/content.php?id=13>; <http://www.agriligurianet.it/it/vetrina/prodotti-e-produzioni/pane-pasta-dolci-e-focacce>; http://it.wikipedia.org/wiki/Cucina_ligure#Pasta.2C_riso_e_minestre.*

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Pasta fresca	Rev00 Approvata dalla Commissione regionale per l'Artigianato in data del 12.11.2014
---	---------------------	---

Disciplinare di Produzione per la conformità del processo delle lavorazioni artigiane artistiche, tradizionali e tipiche di qualità

Premessa

Il seguente Disciplinare di Produzione ha l'obiettivo di individuare, specificare, promuovere e tutelare le lavorazioni dell'artigianato, che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tipicità dei materiali impiegati e delle tecniche di lavorazione, oppure legati alla tradizione e cultura dei luoghi di origine della lavorazione stessa. Esso ha la funzione di diffondere la conoscenza delle tecniche, delle produzioni attuate e dei requisiti di manualità e professionalità insiti nelle lavorazioni artistiche fonte della creatività dell'artigiano, tradizionali, tipiche di qualità del settore in titolo. Pertanto la stesura del disciplinare di produzione si inserisce nel quadro normativo – Titolo IV “Osservatorio Regionale dell'artigianato”, Capo III “Artigianato artistico, tradizionale e tipico di qualità” - predisposto dalla Regione Liguria per diffondere appunto la conoscenza delle tecniche, delle produzioni realizzate e dei requisiti di manualità e professionalità connaturali di questi settori; inoltre il seguente testo ha l'obiettivo di qualificare le lavorazioni attuate secondo canoni e procedure artistiche, tradizionali e tipiche di qualità sia in termini tecnologici, che di utilizzo di particolari materiali e processi. Questo per di più stimola lo sviluppo delle imprese artigiane tramite progetti di recupero e rivitalizzazione di attività artistiche, tradizionali o tipiche di qualità con particolare riferimento alle lavorazioni a rischio di estinzione, in modo da promuoverne allo stesso tempo la conoscenza, la crescita e l'evoluzione.

Art. 1 Definizione del Settore

Il presente disciplinare, che promuove la tutela delle lavorazioni artigianali artistiche, tradizionali e tipiche di qualità, descrive le produzioni del settore “**pasta fresca**”.

Art. 2 Requisiti e soggetti

Si intendono per pasta fresca, ai sensi del presente disciplinare di produzione, i prodotti commercializzati direttamente presso il proprio laboratorio artigiano o presso i propri punti vendita o presso i propri clienti – rivenditori, aventi **durabilità al massimo di 3 giorni**.

È concesso l'uso del marchio nella propria attività, anche per il prodotto venduto in conto terzi.

È possibile utilizzare il marchio “Artigiani In Liguria” per contraddistinguere le produzioni di pasta fresca realizzate ai sensi del presente disciplinare che presentano le caratteristiche di cui ai precedenti punti.

Art. 3 Zona di Produzione

L'attività di produzione della pasta fresca oggetto del presente disciplinare deve avvenire integralmente in imprese ubicate nel territorio della Regione Liguria.

Art. 4 Produzione di pasta fresca

Il comparto della produzione di pasta fresca artigianale è caratterizzato dall'utilizzo delle seguenti materie prime rispettivamente:

- Farina “00” di grano tenero - “granito” (elemento base per la preparazione della pasta);
- Semola di grano duro;
- Acqua;

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Pasta fresca	Rev00 Approvata dalla Commissione regionale per l'Artigianato in data del 12.11.2014
---	---------------------	---

- Uova, nel caso di pasta fresca all'uovo (da inserire nell'impasto ai sensi della normativa vigente: per ogni chilogrammo di sfarinato almeno 200 g di uova).

Alcuni tipi di pasta simbolo della tradizione ligure sono qui di seguito elencati (elenco esemplificativo):

- Picagge (tagliatelle);
- Taggioen (taglierini);
- Mandilli de sea (lasagne);
- Corzetti (del ponente genovese e del levante genovese- stampati).

Tali tipi di pasta sono realizzati con le materie prime sopra elencate, a cui si aggiunge il sale.

All'elenco dei tipi di pasta sopra indicati si aggiungono:

- Trofiette: ottenute con farina "00" di grano tenero - "granito" ed acqua;
- Gnocchi (troffie): ottenute con patate, farina "00" di grano tenero - "granito", acqua, sale.

Per la **pasta ripiena** gli ingredienti sono:

- Farina "00" di grano tenero - "granito" (elemento base per la preparazione della pasta);
- Uova;
- Sale.

Si esclude la semola di grano duro.

Il ripieno è preparato a discrezione ed estro dell'artigiano, con prodotti della filiera corta del territorio.

Il laboratorio artigiano di pasta fresca utilizza:

- Impastatrice;
- Sfogliatrice;
- Taglierina;
- Macchina per la preparazione dei ravioli e dei pansoti;
- Macchina per trofiette;
- Macchina per gnocchi;
- Cucina attrezzata.

Art. 5 Riconoscimento

Le imprese che esercitano la lavorazione artigianale del settore "**pasta fresca**", individuata dalla Commissione Regionale per l'Artigianato (C.R.A.) ai sensi dell'articolo 50 comma 1 della legge n. 3 del 2 gennaio 2003, e descritta nel presente disciplinare, possono richiedere la licenza d'uso del marchio di origine e qualità presentando apposita istanza alla medesima C.R.A..

La C.R.A. avvalendosi di un apposito Organismo di Controllo, verificherà il possesso, da parte dei richiedenti dei requisiti per la concessione della licenza d'uso del marchio ed adotterà il provvedimento conseguente (art. 3 del Regolamento d'uso del marchio di origine e qualità).

A seguito del rilascio della licenza d'uso del marchio l'impresa artigiana concessionaria dovrà sottoscrivere per accettazione incondizionata i contenuti normativi e prescrittivi del contratto di licenza e gli allegati: Disciplinare di Produzione e Codice Deontologico (art. 4 del Regolamento d'uso).