

Si tratta di un tipo di pasta la cui origine si perde nella memoria collettiva, poco conosciuta al di fuori della ristretta area di produzione. I Corzetti sono tipici di Novi Ligure (Alessandria), dove hanno ispirato anche un'Accademia.

Hanno una forma tonda e sottile, che una volta era diversa per ogni famiglia, gelosa custode dello stampo in legno con il proprio marchio da imprimervi sopra.

Vengono conditi con il pesto ligure o con il sugo di funghi e salsiccia.

Bibliografia:

* S. DOGLIO, Il dizionario di gastronomia piemontese, Daumerie Editrice.

* "Le strade del gusto", La Stampa, Slow Food Editore.