

Cornish pasty: la storia del celebre fagottino della Cornovaglia

scritto da Carmen Bilotta | 17/07/2018



È considerato un piatto unico molto sostanzioso e diffuso come street food un po' ovunque in Inghilterra. Tuttavia il fagottino ripieno di carne, cipolle e patate è molto più che semplice cibo da strada, è in grado di raccontare la storia e il vissuto di un'intera comunità.

Considerato il piatto maggiormente rappresentativo della Cornovaglia, il **Cornish Pasty** è un **fagottino di pasta frolla salata**, di sfoglia o di pane a forma di mezzaluna e riempito con **carne, patate, cipolle** e **rutabaga** o navone, più conosciuta come rapa svedese perchè diffusa nel nord Europa. Una volta chiuso, viene condito con sale e pepe prima di essere cotto in forno.

Vagamente simile alle **plaziche rumene** e **austriache**, il cornish pasty ricorda anche le **panadas**

sarde e - secondo alcuni - potrebbe derivare dalla **palacinta**, un tipico alimento dei legionari romani.

Cornish Pasty, storia e ricetta

Il nome **cornish pasty** è stato utilizzato per la prima volta nel 1860 ma le sue origini sono molto più antiche nonostante le informazioni in tal senso siano poche ed incerte.

Nel 2006, un ricercatore del Devon ha scoperto la **prima ricetta codificata risalente al 1510**, in cui era calcolato il costo di un pasticcio di selvaggina; ciò ha fatto presumere che la prima data precisa sul cornish pastry fosse questa e non il 1746 come si riteneva fino a quel momento.

In realtà i *pasties* sono menzionati nei libri di cucina tradizionale di varie epoche e non solo in essi. Le prime ricette pare risalgano al 1300 ma riferimenti importanti si trovano già in una carta risalente al XIII secolo, rilasciata da **Enrico III** alla città di **Great Yarmouth**. In essa si legge come la città fosse tenuta ad inviare annualmente al sovrano, per il tramite del signore del castello di East Carlton, 100 aringhe cotte e posizionate all'interno di 24 pasticci. È inoltre documentato che, nel 1465, circa 5500 pasticci di cervo furono serviti ad una grande festa organizzata in onore di **George Neville**, arcivescovo di York e cancelliere d'Inghilterra.

Di certo c'è che **inizialmente i pasties venivano serviti nelle mense dei reali** e consumati unicamente dalla nobiltà. A questo riguardo disponiamo della testimonianza di un panettiere che, in una lettera degli inizi del 1500 destinata a Jane Seymour - terza moglie di Enrico VIII - si dice speranzoso che il pasticcio inviato a corte sia giunto intatto a differenza di quanto accaduto in precedenza.

Dalle mense reali alla merenda dei minatori

Solo in seguito, tra il XVII e XVIII secolo, i pasties divennero popolari anche presso le classi meno abbienti e soprattutto tra i minatori che nel 1800 affollavano le miniere di rame e di stagno della contea. Essi, infatti, li adottarono come cibo quotidiano perchè costituivano un **pasto semplice e completo** allo stesso tempo, facile da trasportare e da mangiare con le mani, in grado di garantire il giusto apporto di proteine, verdure e carboidrati, utile a supportare un lavoro faticoso. Posizionando poi il pasticcio sulla pala posta a sua volta sopra una candela, lo si poteva scaldare agevolmente.

Le mogli dei minatori erano solite farcirli generosamente con un ripieno di carne da una parte e di fragole dall'altra, in modo da avere il dolce e il salato nello stesso pasto. Quando erano ancora in uso i forni comuni, ogni pasty veniva inciso con le iniziali del minatore cui era destinato, per evitare confusione nel momento in cui venivano sfornati e, soprattutto, litigi tra gli uomini all'ora di pranzo.

Tanti ripieni dolci e salati

Il termine pasty, in realtà, è da considerarsi il nome generico riferito a una tipologia di pietanza. I ripieni, infatti, possono variare e, se oggi vengono generalmente riempiti con patate, cipolle, verdure di stagione e carne di manzo a cui alcuni aggiungono una noce di burro, **le prime ricette includono carne di cervo e vitello**, oltre al manzo.

Solo tra il XVII e XVIII secolo si diffonderà una versione più simile a quelle in uso oggi con un ripieno di maiale e mele, **pollo tikka** oppure di sole verdure così da accontentare anche i vegetariani. Non mancano neppure le versioni **dolci con mele e fichi** o **banana e cioccolato**, molto comuni in alcune aree della Cornovaglia.

Un fagotto goloso da chiudere con cura

Chiuderli bene per non far uscire il ripieno è sempre stata considerata un'operazione particolarmente importante. Soprattutto nel passato la perizia nel racchiudere gli ingredienti all'interno del fagottino di pasta e l'accurata sigillatura di essa, derivavano dalla necessità di garantire ai propri compagni un pasto caldo in grado di rendere meno aspre le lunghe ore trascorse sottoterra.

Una bontà tra tradizione e superstizione

Come spesso accade, non mancano superstizioni e credenze anche intorno all'umile pasto dei minatori, tramandate attraverso i secoli e accettate alla fine come rituali.

Tra queste si racconta che il Diavolo non avrebbe mai attraversato il fiume Tamar in Cornovaglia per paura di diventare parte del ripieno di un Pasty dopo che gli era giunta voce dell'**inclinazione delle donne della Cornovaglia a trasformare qualsiasi cosa in un gustoso ripieno per i fagottini di carne.**

È poi diffusa una seconda leggenda, di cui però esistono due versioni, e riguarderebbe l'abitudine dei minatori a gettar via l'ultimo boccone del Pasty. La prima versione racconta che essi lanciassero l'ultimo boccone agli Knockers, gli spiriti delle miniere, così da calmare le loro ire ed evitare il loro sopraggiungere. Si credeva che questi causassero il caos e la sfortuna a meno che non fossero corrotti con piccole quantità di cibo. Per lungo tempo si ritenne che le iniziali incise sui pasticcini facessero in modo che i Knockers potessero distinguere coloro che lasciavano ad essi un pezzetto del fagottino da quelli che, invece, non lo facevano.

La seconda versione della leggenda, verosimilmente la più concreta, invece, vuole che l'ultimo **boccone di Pasty non fosse mangiato dai minatori per proteggersi dall'arsenico**, un potente veleno presente nelle miniere. I minatori erano soliti consumare il loro pasto con le mani sporche e, proprio per questo motivo fosse loro consuetudine tenere il fagottino dai bordi, gettando l'ultimo pezzetto, l'unico che era entrato in contatto con le mani, così da evitare la contaminazione da arsenico.

L'economia della Cornovaglia ha ruotato per lungo tempo intorno alle miniere di rame e stagno. Nella seconda metà del XIX secolo, tuttavia, l'attività estrattiva entrò in crisi e molti minatori si videro costretti ad emigrare, portando con sé oltre alle loro conoscenze e al loro saper fare anche la ricetta dei Pasties che presero perciò a diffondersi anche in altre regioni del pianeta. Oggi, infatti, essi **sono diffusi in Australia, Stati Uniti, Argentina e Messico.**

Un pasticcio tutelato a livello europeo con l'IGP

[The Cornish Pasty Association](#) l'associazione che tutela il famoso fagottino, nell'agosto del 2003 **ha ottenuto lo status di protezione europea (IGP)** per il Cornish Pasty, il che significa che solo i pasticcini fatti in Cornovaglia, secondo una ricetta e modi tradizionali, possono essere definiti legalmente pasticcini della Cornovaglia.

Come tutti i prodotti protetti, affinché esso possa essere venduto con il nome Cornish Pasty, oltre a dover essere prodotto unicamente in Cornovaglia, deve rispettare alcune norme precise. Secondo la IGP, in particolare, un Cornish Pasty deve avere le seguenti caratteristiche:

- la forma a D, arricciato da una parte e non in cima;

- includere tra gli ingredienti manzo crudo, rape o patate, cipolle tagliate a cubetti e una leggera spolverata di sale e pepe a condirlo;
- la sfoglia deve essere dorata e mantenere la sua forma anche una volta che il pasticcio è stato cotto ed è stato fatto raffreddare.

Il tipo di pasta, invece, non è definito e se oggi si usa indifferentemente la briseè, la sfoglia o la pasta di pane, in origine sappiamo con certezza che si utilizzava un impasto composto da farina di orzo, ideale per garantire una maggiore consistenza.

Ricetta dei Cornish Pasty (per 4 persone)

Ingredienti per la pasta

- 500 gr di farina
- 125 gr di burro
- 125 gr di strutto
- 2 cucchiaini di sale
- latte qb
- 1 uovo per spennellare i Pasties prima della cottura

In alternativa, potrete anche scegliere di acquistare un rotolo di pasta briseè già pronta all'uso. In questo caso dovrete semplicemente preoccuparvi di ricavare 4 dischi con un diametro di circa 10 o 15 cm oppure 8 dischi dal diametro inferiore.

Ingredienti per il ripieno

- 500 gr di carne di manzo a cubetti
- 200 gr di patate e/o 200 gr di patate o 1 rutabaga
- 1 cipolla tritata non troppo finemente
- 250 ml di brodo di carne
- 2 cucchiai da minestra di olio d'oliva
- sale e pepe qb
- [erbe](#) miste: salvia, timo e rosmarino, qb (facoltativo)
- 1 cucchiaio da minestra di Worcestershire Sauce (facoltativo)

Procedimento

- In un ampio tegame rosolare con l'olio di oliva la cipolla tritata e lasciar cuocere per 5 o 6 minuti.
- Aggiungere la carne tagliata a cubetti, insaporirla con sale e pepe, unirvi il brodo ed, eventualmente, la Worcestershire Sauce e il trito di erbe aromatiche.
- Nel frattempo scottare in acqua salata le patate e sgocciolarle con l'uso di una schiumarola. Se utilizzate anche le rape o la rutabaga, tuffarle nella medesima acqua di cottura delle patate e sbianchite qualche minuto.
- Unire le verdure a tocchetti al composto di carne e cuocere fino alla riduzione completa del brodo. Spegnere il fuoco e lasciar riposare il pasticcio di carne e verdure.
- Intanto, a mano o utilizzando un mixer o una planetaria, mescolare la farina al sale, unire il burro e lo strutto e a filo aggiungere anche il latte.
- Lavorate il composto fino ad ottenere un impasto che si stacchi dal contenitore usato.
- Dividere l'impasto in 8 porzioni o in 4 (se vorrete realizzare dei fagottini più grandi) e, con l'uso di un mattarello, stendete la pasta così da ricavare dei dischi che andrete a farcire con il pasticcio di carne e verdure, cotto precedentemente.

- Chiudete ciascun disco così da formare un fagottino a forma di mezzaluna, sigillarne i bordi pizzicando il lato aperto o chiudete il Pasty con la tecnica a “spighetta”.
- Spennellate con l’uovo sbattuto e lasciate riposare in frigorifero per circa 30 minuti.
- Cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 20 minuti, successivamente abbassate la temperatura a 180° e proseguite la cottura per altri 20 minuti. Sfornare appena la superficie dei Pasties sarà dorata.
- I Pasties si mangiano caldi o freddi. Naturalmente appena usciti dal forno sono una vera delizia.

Curiosità

Un testo indispensabile e molto interessante per comprendere la grande ricchezza e varietà della tradizione gastronomica inglese è, senza ombra di dubbio, “[English Food](#)” di **Jane Grigson**, un libro in cui l’autrice combina insieme **ricerca, ricette e racconti popolari**.

Tra le righe del libro si apprende come in origine in luogo dei fagottini monoporzione si preparasse un’unica grande “pie” che era consuetudine consumare condividendola con i familiari. Solo quando si prese a farne il pasto destinato agli uomini che lavoravano tutto il giorno fuori casa, nei campi o in miniera, come pure dei bambini che andavano a scuola, si iniziò a realizzare dei piccoli fagottini, concepiti come un **piatto unico da consumare con le mani**, senza dover ricorrere ai piatti e alle posate.

A proposito del ripieno dei Pasties non è certamente difficile intuire come nei periodi di carestia la proporzione di carne e verdure doveva evidentemente ridursi, a volte perfino notevolmente, e poteva anche verificarsi che la carne fosse sostituita per intero con la verdura.

Il disciplinare del **Cornish Pasty IGP**, oggi **prevede che la parte vegetale non sia inferiore al 15% e il contenuto carneo mai inferiore al 12,5% del totale del ripieno**.

Qualora doveste recarvi o trovarvi anche casualmente in Cornovaglia, potrete trovare il Cornish Pasty in moltissimi negozi d’asporto. Tuttavia, unicamente presso i punti vendita facenti capo alla catena [Pangenna Pasties](#), dislocati ovunque nella contea, vi sarà possibile testare il vero gusto made in Cornovaglia, consumando contestualmente un pranzo che oltre che delizioso si rivelerà davvero low cost.

Scopri altre gustose ricette della Cornovaglia come gli [scones](#) e la [stargazy pie](#); li troverai deliziosi.