

ALL. A

1. PANSOTTI CON SALSA DI NOCI DI RAPALLO

IMPASTO PANSOTTI:

farina di frumento di grano duro no OGM
acqua
sale marino
uova fresche di cat. A
vino Golfo del Tigullio – Portofino DOC bianco
olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure – Riviera di Levante (facoltativo)

RIPIENO PANSOTTI:

minimo quattro tipi di erbe in proporzione variabile, di cui comunque deve essere presente la borragine in misura non inferiore al 50%, mentre le bietole non possono superare il 20%
miscela di formaggi: parmigiano reggiano o grana padano di stagionatura non inferiore a 24 mesi, prescinseù in misura non superiore al 30%
olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure – Riviera di Levante

SALSA DI NOCI:

noci italiane
aglio (possibilmente di Vessalico o regioni limitrofe)
olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure – Riviera di Levante
prescinseù
parmigiano reggiano o grana padano di stagionatura non inferiore a 24 mesi
sale grosso marino
pinoli di Pisa (facoltativo)
pane di pasta bianca e dura ammolato nel latte fresco (facoltativo)

FORMA E LAVORAZIONE:

forma conforme alla fotografia allegata
lo spessore della pasta non deve essere superiore a 1,5 millimetri
la lunghezza indicativa del pansotto è tra i 6 e gli 8 cm
l'altezza indicativa del pansotto è di 2,5 cm
il peso indicativo del pansotto è di 15 gr
la lavorazione deve comprendere un processo manuale

2. CUBELETTO DI RAPALLO:

farina di frumento di grano tenero no OGM
farina di farro no OGM in misura non superiore al 30% (facoltativo)
burro italiano di panna fresca
uova fresche di cat. A
zucchero
sale

buccia di limone fresco grattugiata (limoni non trattati)
confettura extra italiana di mele cotogne
forma a cono tronco
dimensioni di 6,5 cm circa la circonferenza esterna, 5,5 cm circa la
circonferenza interna
altezza massima 2 cm
la lavorazione è totalmente manuale

3. PIZZO AL TOMBOLO DI RAPALLO

STRUMENTI :

tombolo (“cuscin”, “balun”) :

cuscino, fatto a mano, di forma cilindrica imbottito di paglia e completamente chiuso. Rivestito di stoffa. Le dimensioni variano in base al pizzo da realizzare (lunghezza indicativa tra 50 cm e 1 mt).

fuselli (“cavigge”) :

bastoncini torniti a forma di fuso in legno locale, attorno ai quali si avvolge il filo.

Tipici solo di Rapallo i fuselli di lunghezza indicativa 10-12 cm, a forma sottile, con la testa piatta (cfr, foto allegata al n. 1)

Filo:

lino bianco o ecrù, refe, seta greggia o nera, cotone
la grossezza del filato dipende dal pizzo da realizzare
nell’inventario steso a Genova nella bottega di Battista Barabino
dell’8/3/1600, si apprende che la nostra località aveva dato il nome al filo
crudo o bianco usato per la confezione dei merletti e chiamato “Filo di
Rapallo”

disegno preparatorio (“carta”) su cartoncino

spilli da sarto in acciaio

spilloni con capocchia colorata per fermare il lavoro

cavalletto (Trespolo) di supporto di legno a 3 o 4 gambe, con ripiano superiore per contenere gli strumenti di lavoro e appoggio per piedi alla base (cfr foto allegata al n. 2)

uncinetto solo per le tipologie di pizzo “corallino” e “canturino”

LAVORAZIONE

Tipica e antica è quella a fili continui, senza uncinetto

Di solito il lavoro procede in senso orizzontale, con i fuselli allineati per tutta la larghezza del lavoro.

TIPOLOGIE DI PIZZO

La caratteristica di Rapallo è quella di avere creato innumerevoli motivi decorativi, grazie alla fantasia delle cd. Pungicarte.

Si elencano alcune tipologie di motivi decorativi

Rapallino: per bordi e veli, raggruppa vari punti di lavorazione

Gatta

Palma

Curi curi: per bordini di rifinitura

Uovo

Motivo a C

Bella Nina

San Martino

Bizantino

Pizzi fini: per bordare fazzolettini

Levi (creazione della manifattura Mario Zennaro negli anni '20 del XX secolo)

Corallino (creazione della manifattura Mario Zennaro negli anni '20 del XX secolo)

Canturino (deriva dal pizzo di Cantù, richiede l'uso di uncinetto)

PUNTI TIPICI

Scarsellina

Armeletta

Punto di canicci

U schittu

Punto Rapallo (raggruppa vari punti)

Punto tela

Mezzo punto

Ragno

Gruppìn

Punto Sacramento (creazione della manifattura Mario Zennaro negli anni '20 del XX secolo, ispirandosi a un merletto genovese del XVII secolo pubblicato da Elisa Ricci "Trine italiane", 1911)