

# Il croxetto di Varese Ligure (SP) diventa Presidio Slow Food

**Autore :** Redazione

**Data :** 10 Giugno 2021



**Chiamato anche "moneta nel piatto", è un tipo di pasta fresca caratterizzato dalla forma rotonda e dal marchio ottenuto con appositi stampi**

*Riceviamo e pubblichiamo.*

In giro per la Liguria - e, sconfinando, anche nella regione francese della Provenza - può capitare di imbattersi in tipi di pasta chiamati crosetti, curzetti o cruxetti.

Nell'estremo Levante ligure, tra Chiavari, Lavagna, Sestri Levante e Varese Ligure, si sente invece più spesso parlare di corzetti oppure, meglio, di croxetti. Ed è proprio il croxetto di Varese Ligure, in provincia di La Spezia, l'ultimo prodotto in ordine di tempo a venire riconosciuto Presidio Slow Food.

*Dall'Arca del Gusto a Presidio Slow Food*

Spiega Edmondo Colliva, referente Slow Food del Presidio:

Il croxetto viene chiamato in molti modi diversi, ma soltanto quello di Varese Ligure è Presidio, perché è l'unico a essere diventato per davvero un patrimonio del luogo e della comunità che lo abita.

Il croxetto, che da tempo fa già parte dell'Arca del Gusto di Slow Food, è un tipo di pasta fresca dalla ricetta molto semplice: farina 0, uova, acqua e un pizzico di sale.

La particolarità sta nella forma e nel modo in cui la si ottiene: la pasta viene stesa e ritagliata con appositi

stampi cilindrici in legno, chiamati anch'essi croxetti e costruiti a mano dagli artigiani locali, grazie ai quali si ottengono dei "dischetti" che portano impresso il disegno inciso sul legno stesso.

Un procedimento che ricorda quello con cui si coniano le monete: proprio questa somiglianza ha fatto sì che questa pasta venga conosciuta anche con il nome di "moneta nel piatto".

*Una tradizione antichissima... che oggi rischia di andare perduta*

Anche se l'origine di questa pasta fresca non è facilmente databile, non ci sono dubbi sul fatto che le prime notizie vadano cercate diversi secoli fa, forse addirittura nel tardo medioevo.

Aggiunge Colliva:

Il fatto stesso che il nome croxetto mantenga la x è una prova di quanto antica sia la tradizione.

Questa lettera dell'alfabeto, che nel dialetto ligure viene pronunciata come una g dolce, ai tempi della Serenissima di Genova era infatti molto diffusa.

E il nome stesso, prosegue il referente Slow Food, potrebbe derivare da crosetto, il termine con cui si indicavano le monete coniate ai tempi della Repubblica di Genova e sulle quali veniva spesso raffigurata una croce.

Piatto simbolo delle grandi occasioni, il croxetto non rappresenta però soltanto una tradizione culinaria: in queste zone del Levante ligure, infatti, per secoli si è tramandata l'usanza che il padre dello sposo omaggiasse la futura nuora con un vassoio di croxetti corredati dal relativo stampo in legno.

I disegni che vi venivano incisi sopra, normalmente, erano forme semplici, geometriche, o tutt'al più poteva trattarsi di un disegno richiesto dalla famiglia che ne commissionava la realizzazione.

Racconta Colliva:

Ancora oggi, non c'è famiglia di Varese Ligure che non porti in tavola almeno una volta all'anno, per un'occasione importante, questa pasta.

Eppure il rischio che questa tipicità venga perduta c'è: benché diffusa, l'abitudine a preparare i croxetti rimane infatti perlopiù familiare, privata.

Il pericolo, insomma, è che man mano che il tempo passa scompaiano le persone più preparate senza che se ne tramandi l'arte. Non solo: cominciano anche a diffondersi imitazioni che modificano la ricetta, trasformando i croxetti da pasta fresca a secca.

*Bianchi, verdi o rossi*

Il Presidio nasce per riscoprire e valorizzare un prodotto antichissimo che, come visto, nelle infinite varianti oggi reperibili in commercio ha perso la propria autenticità. Della comunità del Presidio fanno parte una decina di soggetti, dagli artigiani che intagliano gli stampi a chi coltiva e macina la farina, fino ai locali che preparano i croxetti. Tra questi c'è Marco Marcone, referente dei produttori e cuoco dell'Albergo Ristorante Amici di Varese Ligure.

Racconta Marcone:

Ricordo che negli anni 70 e 80, forse per il desiderio di modernità e novità a tutti i costi, i croxetti finirono un po' nel dimenticatoio. Ma dagli anni 90 sono tornati prepotentemente di moda: noi cerchiamo di averli in menù ogni giorno, anche se la loro preparazione è lunga e faticosa. Ogni anno, a occhio e croce, ne prepariamo più di 1500 porzioni!

In tavola, i croxetti possono venire serviti in tre modi diversi: in rosso "au tuccu", conditi cioè con un sugo di carne di manzo; in bianco "in giancu", ovvero con un condimento di maggiorana e pinoli; e, infine, in verde, al pesto.

La zona di produzione comprende il Levante ligure, in particolare Varese Ligure e i comuni limitrofi.

Il Presidio Slow Food dei Croxetti di Varese Ligure è sostenuto da Italnolo Te.Co. Srl.