



Nella Val Fontanabuona l'Ostificio Ligure salva la tradizione delle nêgie, regine del tipico fritto misto locale

5 Settembre 2025 

GENOVA - Esiste una tradizione ligure legata all'utilizzo delle ostie in svariati ambiti gastronomici. Le cosiddette "nêgie" sono frutto di una radicata cultura culinaria che le vede protagoniste di piatti ormai quasi scomparsi dalle tavole locali.

Le nêgie, ostie realizzate con farina, acqua e olio di semi, sono per secoli state parte integrante dell'alimentazione ligure. Protagoniste di preparazioni come i fritti dell'ostia, il torrone, i crocchini e la cubaita, dolce natalizio tipico della zona di Isolabona.

Quella del negiaro è sempre stata una figura importante nella produzione alimentare regionale, nonché uno dei mestieri autoctoni più antichi, tanto da riunirsi in una Corporazione propria nel 1575. Come la regola del prodotto a regola d'arte prevedeva, solo il negiaro poteva commercializzare le ostie, i canestrelli e i dolci tipici dell'epoca.

Come molte altre mansioni artigianali, anche la figura del negiaro è andata via via scomparendo, fino a quando, ne rimase solamente uno in tutto il territorio ligure. Oggi l'Ostificio Ligure di San Colombano Certenoli in provincia di Genova, è la sola realtà che porta avanti questa tradizione.



I proprietari dell'Ostificio Ligure

È il proprietario dell'attività **Danilo Curotto** a raccontarne la storia a *Virtù Quotidiane*: "Era il 1993 quando il fornitore delle ostie che usavamo per il fritto misto prodotto e venduto fresco nei nostri punti vendita, ci comunica la volontà di chiudere l'attività per sopraggiunti limiti di età. Abbiamo così scoperto che era l'ultimo negiaro genovese, dopo di lui il nulla. Motivo per il quale, essendo sempre stato interessato ad attività artigianali uniche e particolari, mia moglie **Lidia** ed io decidiamo di rilevarlo".

Nonostante i documenti che attestano la nascita della Corporazione nel 1575, Curotto tiene a ribadire che quella del negiaro era una figura ben più antica.

"Il negiaro era l'unico che poteva vendere ostie, canestrelli e dolci nei negozi e durante le feste religiose. Le nêgie venivano vendute tagliate in fogli rettangolari e venivano usate



come contenitori di altri ingredienti. Una caratteristica che dava la possibilità di gustarli dopo qualche tempo e di essere trasportati”.

Una realtà da sempre confinata nel Genovesato, nel Tigullio e nella Val Fontanabuona dove ancora oggi sopravvivono i crocchini e gli stecchi nell’ostia che fanno parte del fritto misto alla genovese. “A livello di produzione siamo l’unico Ostificio in Liguria e fra i pochissimi in Italia. Gli unici per le nêgie”.



I crocchini

Le nêgie sono un prodotto agroalimentare tradizionale (Pat) della regione Liguria inserito nell’elenco nazionale e l’Ostificio Ligure sta cercando attraverso i canali social di mantenere viva la tradizione, oltre a invogliare la sperimentazione di ricette nuove che uniscano il passato al presente. “Ci definiamo dei negiari 2.0”.

La produzione delle nêgie classiche avviene secondo le antiche procedure: “Le ostie vengono prodotte pressate – a differenza di quelle che si usano per i torroni che sono tranciate – e sono una pastella di acqua, farina di grano tenero e olio di semi”.

“Hanno una caratteristica unica: non assorbono olio ed il fritto rimane asciutto e croccante. Questo è dato dal metodo di produzione che trasforma una pastella liquida in una ostia secca in circa cinque secondi data la temperatura e la pressione esercitata. Tecniche apprese grazie all’aiuto del nostro collaboratore Andrea che ci segue da circa 25 anni in produzione”.



Il fritto misto alla genovese

Una memoria mantenuta viva anche attraverso eventi sul territorio, sempre adeguando la ricetta alle esigenze contemporanee e attraverso la cooperazione con la ristorazione locale. “Alcune trattorie propongono ancora il fritto alla genovese – una specialità locale dove non mancano mai i fritti nell’ostia (*stecchi in ta nêgia*) a base di carne mista, frattaglie, formaggio e verdure – ed alcuni ristoratori hanno portato fuori questa specialità, dal Piemonte al Trentino Alto Adige”.

Nel futuro dell’Ostificio Ligure c’è l’idea di creare nuove ricette e riscoprirne di vecchie in



disuso. “Vogliamo aumentare la produzione e migliorare ulteriormente le attrezzature di produzione. Aggiungo che non esistono attrezzature specifiche e quella che utilizziamo è frutto dell’ingegno mio e di un mio amico ingegnere. Abbiamo modificato e automatizzato quella che era una macchina per ostie per uso ecclesiale”.

Il risultato di questo impegno è oggi acquistabile nelle drogherie, in particolare a Genova, che ancora distribuiscono prodotti di nicchia, nei negozi di alimentari specializzati e in qualche supermercato locale. Quello delle nêgie è uno spaccato culturale e popolare della storia ligure da diffondere e far conoscere affinché non cada nell’oblio. Finché ci saranno attività come l’Ostificio Ligure e resterà viva la collaborazione territoriale, questo tesoro rimarrà al sicuro.



Le nêgie in versione dolce