

GASTRONOMIA

La prescinseua, un distretto per riscoprire un grande alimento

Alla cagliata di cui si ha notizia da 700 anni dedicato un evento a Rapallo. La produzione sopravvive nel Levante

RAPALLO. È un alimento antico, di cui si ha notizia da almeno 700 anni. È stato anche un prodotto popolare, almeno fino a 50 anni fa, nelle valli e sulla costa del Genovesato e del Levante. Ma, con l'avvento dei nuovi consumi alimentari, l'uso della prescinseua era scomparso quasi del tutto.

Dal alcuni anni, però, la cagliata genovese - prodotto unico, che non è né crema né yogurt, ma un formaggio delicato e fresco, leggermente acidulo - è tornata nelle vetrine dei lattai e sugli scaffali dei supermercati. Merito della L.y.l.a.g. di Genova che ne ha conser-

vato la memoria con una piccola produzione (a marchio Virtus), e del Centro Latte Rapallo che, con il marchio Tigullio, l'ha resa disponibile a un pubblico più vasto. E oggi questo formaggio così in sintonia con i tempi - per le virtù salutistiche, per la versatilità in cucina, e anche per il prezzo contenuto - viene riscoperto, come "giacimento gastronomico", in quella parte di Liguria, il Tigullio, dove, grazie alla presenza di un'industria, il Centro Latte Rapallo, e di alcuni artigiani, si è di fatto costituito un piccolo "distretto della prescinseua".

È una realtà emersa l'altra sera nel corso di un evento organizzato dalla Latte Tigullio e da Slow Food al ristorante "Il Gambero" di Rapallo: una cena a base di prescinseua, dagli antipasti al dolce, accompagnata dai vini del Tigullio di Bisson e preceduta dalla

degustazione di cagliate prodotte dal Caseificio Val d'Aveto di Rezzoaglio e dall'azienda agricola Mooretti di Santo Stefano d'Aveto. «Con l'occasione - spiega Enrico Sala, fiduciario della Condotta Slow Food di Genova - abbiamo cercato di fare un censimento dei piccoli produttori del Genovesato. Ma ne abbiamo trovato solo nel Levante. Oltre a Val d'Aveto e Mooretti, anche Pontevecchio di Carasco e il Caseificio "Val Graveglia" di S. Salvatore di Cogorno».

Quello di mercoledì è stato solo il primo di un ciclo di eventi che Centro Latte Rapallo intende dedicare alla prescinseua, «prodotto di nicchia che ha molte potenzialità», afferma il presidente, Luigi Luzzati. Oltre alle già note virtù della cagliata, «è stata scoperta - ha rivelato il professor Samir

Sukkar, direttore dell'Unità di Dietetica e Nutrizione del S. Martino di Genova - la presenza di proteine che hanno proprietà antiossidanti anche per il fegato».

Ma è soprattutto la versatilità in cucina ad assicurare un futuro a questo prodotto, su cui, afferma il critico Virgilio Pronzati, «si potrebbe reinventare un patrimonio gastronomico regionale». Se nelle torte di verdura e nelle troffie di castagne al pesto è perfetta, un contributo ancora tutto da esplorare la prescinseua può conferire a piatti di cucina creativa. «Per questo - annuncia Arnaldo Monteverde, presidente del consorzio Terre di Portofino - organizzeremo un concorso riservato agli chef che premierà le migliori ricette a base di prescinseua».

EGLE PAGANO





La prescinseua. A destra, in alto, Luigi Luzzati, presidente del Centro Latte Rapallo. Sotto, Samir Sukkar, direttore dell'unità di Dietetica del San Martino di Genova

