

Prescinsêua: il formaggio “che sa far Genova sola”

scritto da Redazione | 21/10/2022



Così, agli inizi del Settecento, il poeta Carlo Innocenzo Frugoni descriveva la famosa tipicità genovese che vanta origini antichissime. Alcuni documenti risalenti al 1200-1300 e una legge del 1413 (Politicum Janue) la catalogavano come possibile dono ai dogi

La **prescinsêua genovese** è la **tipica cagliata** utilizzata per preparare le torte salate, in rigoroso rispetto della tradizione. Un formaggio antichissimo del quale si trovano testimonianze tanto in documenti ufficiali quanto nell'arte, come ricordano **due importanti mostre** in corso nel capoluogo ligure.

Due mostre d'arte a Genova che raccontano (anche) della prescinsêua

La prima, "**Rubens a Genova**", va in scena fino al 22 gennaio 2023 a Palazzo Ducale, quel Palazzo del Doge che testimonia i gloriosi fasti della Repubblica. La raccolta, infatti, sviscera il profondo rapporto che si venne a creare tra il Grande Fiammingo e la Superba, in particolare tra il 1600 e il 1607.

Parallelamente si è aperta una collaterale di assoluto prestigio come la mostra "**Rubens e le aristocratiche bellezze a Palazzo Imperiale**" che sarà ospitata, fino al 31 marzo 2023, in quel affascinante contenitore di cui il titolo dell'esposizione. Curatrice dell'evento la rapallose **Michela Cucicea**.

Le due mostre, per certi versi, sono solcate in modo molto profondo da un pezzo di **storia gastronomica sinceramente genovese**. A campeggiare in entrambe le narrazioni è, infatti, proprio la **prescinsêua**.

La prescinsêua nella storia e nell'arte

La **prescinsêua** oggi è prodotta da **Latte Tigullio** nei consueti formati domestici e in quelli, più capienti, destinati ai grandi trasformatori. In termini di presenza, ritroviamo la prescinsêua in due dipinti di espressione fiamminga, esposti nell'ambito della mostra maggiore a Palazzo Ducale.

Si tratta delle opere di **Giacomo Legi** e Jan Roos detto **Giovanni Rosa**, dove compaiono, chiaramente, dei venditori al mercato intenti a proporre proprio la prescinsêua. La cagliata, infatti, era già ben conosciuta al tempo ed era uno dei pochi doni che il Doge poteva ricevere. Argomento ribadito dalla stessa Michela Cucicea.

«Le origini della prescinsêua sono antichissime, - spiega la curatrice - come testimoniano documenti d'archivio risalenti al 1200-1300 e una legge del 1413 (Politicum Janue) la catalogava come possibile dono da parte dei genovesi ai dogi».

A voler essere maliziosi, si potrebbe pensare che - in puro stile genovese - venisse regalata al Doge piuttosto che buttarla, essendo un formaggio delicato e deperibile...Si scherza, ma non troppo!

Del resto il poeta **Carlo Innocenzo Frugoni**, la definiva il famoso formaggio "che sa far Genova sola". Non meno importante, un'altra testimonianza che ci arriva dal passato. La prescinsêua è sempre stata apprezzata, basti pensare che intorno alla metà del 1400 il medico genovese **Ambrogio Oderico** la consigliava in quanto formaggio leggero e digeribile.

Centro Latte Rapallo: la riscoperta della prescinsêua genovese

Da Palazzo Ducale a Palazzo Imperiale ancora la **prescinsêua** protagonista come cibo salubre del tempo. A volere fortemente la caratterizzazione è stato il **Centro Latte Rapallo**, sponsor unico della mostra. A spiegare le ragioni di questo recupero culturale è Mario Restano, direttore marketing dell'azienda.

«Ben 40 anni fa Latte Tigullio - Centro Latte Rapallo, ora parte del gruppo Centrale del Latte d'Italia, ha riproposto al pubblico genovese e non solo la prescinsêua. Un prodotto tipico del territorio di cui, intorno agli anni Settanta, se ne era persa la disponibilità. Era reperibile soltanto tramite la distribuzione dei pastori locali oppure con una produzione

in autoconsumo. L'intuizione del Centro Latte Rapallo negli anni Ottanta, insieme alla Lylag che produce la prescisêua in Genova, e che festeggia proprio nel 2022 i suoi 70 anni di storia, è stata quella di offrire un prodotto tipico del territorio, disponibile tutti i giorni, con le più elevate garanzie di salubrità»

Di recente, nella strategia di marketing, il Centro Latte Rapallo ha inserito la prescinsêua nel progetto Genova Gourmet, per la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, tanto da annoverarla tra gli ingredienti di uno speciale gusto di gelato interamente genovese. Si tratta di una sintesi perfetta tra un territorio e uno dei prodotti più caratteristici e caratterizzanti. E allora perchè no, ci piace immaginare un Rubens intento alla sua mirabile opera pittorica mentre assapora un po' della prescinsola del tempo. Una pennellata di colore e una di gusto per un capolavoro unico.