

# Non c'è Pasqua(lina) senza prescinseua

scritto da Redazione | 16/04/2019



**Le torte salate sono parte integrante della gastronomia ligure. Se oggi sono apprezzate per la loro bontà, in origine erano collegate all'orto e alla necessità di recuperare gli avanzi e ridurre gli sprechi. Una di queste accompagna da sempre la tavola pasquale con l'immane quagliata genovese.**

**Pasqualina e le sue sorelle:** una vasta platea di torte salate, soprattutto a base di verdure, che sono patrimonio di una **cucina essenzialmente orticola**, come quella ligure, che è tradizionalmente anche di recupero.

Già nel '400, **Mastro Martino de Rossi da Como** nel "*Libro de arte Coquinaria*" cita le "*Torte alla Zenovesa, di spinazi o de cepolle*". Nel '500 le ritroviamo, con l'antico nome di "*Gattafure*", nel più grande trattato di cucina del tempo, l'**Opera di Bartolomeo Scappi**.

Nel corso del '700 il termine "gattafura" va scomparendo ed entra in scena la **Pasqualina**. Nata per celebrare le feste pasquali, si differenzia dalle altre torte di verdure, dette genericamente "**cappuccine**", per la **disposizione a strati degli ingredienti**, ma tutte, di bietole, zucca, carciofi,

cipolle, spinaci o riso, hanno in comune sottilissime sfoglie di “pasta matta” che racchiudono il ripieno caratterizzato dalla presenza della **Prescinsêua**, la tipica quagliata genovese.

## **Torta Pasqualina con prescinsêua, l'accoppiata della Pasqua ligure**

All'ombra della Lanterna, da sempre, **non c'è Pasqua senza la torta Pasqualina** in tavola. Poi si può discutere se le sfoglie debbano essere 33 come gli anni di Cristo, ma questa sembrerebbe più come una leggenda. In realtà si arriva fino a 24, numero che poi ha evocato le “bellezze” della Pasqualina enunciate in un articolo del 1930 dal giornalista genovese **Giovanni Ansaldo**.

Un ripieno a strati, quello della Pasqualina: bietole, parmigiano, prescinsêua ed un tuorlo d'uovo per ogni commensale adagiato in una fossettina ricavata nella bianca prescinsêua.

## **Non c'è torta senza prescinsêua**

Nel Genovesato non c'è torta di verdure che non abbia come **ingrediente insostituibile la prescinsêua**, un formaggio fresco di latte vaccino dal sapore gradevolmente acidulo e dalla consistenza semisolida.

Nei libri degli Artieri del formaggio risalenti al 1400 troviamo il termine “*prescinsola*” il cui significato ci porta alle origini del prodotto: la radice *prezu* che è rappareggiare, cagliare e sola, ovvero che caglia da sola, in quanto all'epoca era il risultato di una coagulazione acido-termica.

Un formaggio antichissimo, come testimoniano documenti d'archivio risalenti al 1200-1300 che la localizzano nelle zone di Noli ed Albenga. Quindi possiamo considerare la prescinsêua un prodotto non solo del Levante, come si è soliti dire, ma anche del Ponente ligure, dove però nel corso dei secoli se ne è perso l'uso.

## **Cenni storici sulla prescinsola**

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; inoltre una legge del 1413 la catalogava come possibile dono da parte dei Genovesi al Doge.

Per secoli è stata utilizzata per preparare le tradizionali torte di verdure, la focaccia al formaggio, i pansoti e, nel Levante ligure, anche in aggiunta al pesto. È un formaggio estremamente versatile, **ideale per una dieta ipocalorica** (solo il 7,6% di grassi), ottimo alleato in cucina per realizzare anche ricette moderne, dal salato al dolce, oppure da gustare semplicemente su una fetta di pane o sulla **focaccia**.

Per secoli è stata prodotta esclusivamente dai contadini dell'entroterra ligure con conseguente difficoltà di approvvigionamento da parte dei principali utilizzatori: i proprietari delle Sciamadde, le botteghe storiche genovesi che ancora oggi sfornano farinata e torte salate, le antiche gattafure.

A metà degli anni '80 l'azienda **Virtus**, già consolidata in Genova dal 1952, intraprende la produzione della prescinsêua utilizzando una tecnologia industriale, ma mantenendo le caratteristiche artigianali del prodotto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e con l'impiego di materie prime selezionate di origine italiana.