

L.y.La.g.

la tradizione della ‘prescinseua’

La “Prescinseua”, ovvero la quagliata genovese è un prodotto di origini antichissime, i cui primi cenni storici risalgono al 1558, che i contadini ottenevano facendo coagulare il latte con il caglio, in genovese ‘presù’, e lasciandolo spontaneamente fermentare per conferire al prodotto il caratteristico sapore acido che lo contraddistingue. L’impiego della “prescinseua” è indispensabile per la preparazione di alcune tradizionali ricette genovesi come, ad esempio, la focaccia al formaggio, la torta pasqualina e la torta di riso. Dal 1985 la ditta “Lylag”, titolare del marchio Virtus, si dedica alla produzione della prescinseua che fino ad allora veniva prodotta soltanto da alcuni contadini della Riviera di Levante e da alcuni artigiani che fornivano esclusivamente i negozi di torte e farinate. La prescinseua viene oggi prodotta nel pieno rispetto delle migliori norme igieniche e con l’impiego di fermenti lattici selezionati e specifici in apposite confezioni da 250 grammi e 5 chili, dando così la possibilità di continuare la tradizione della tipica cucina ligure, sia a livello di ristorazione che casalingo. La prescinseua, che può essere definita un prodotto antico dai gusti moderni, con il suo particolarissimo sapore acidulo, la presenza dei fermenti lattici vivi e vitali ed il basso contenuto di grassi, risponde in maniera ideale alle esigenze nutrizionali attuali. Provate a gustarla, oltre che nei piatti tipicamente liguri, anche spalmata sul pane, condita con olio, pepe e sale o in una veloce spaghettonata con aggiunta di olio di oliva e parmigiano.

Scoprirete un sapore nuovo che, senz’altro, conquisterà il vostro palato.



Antiche origini

L'uso di questo formaggio, per certi aspetti simile allo yogurt, è antichissimo, se ne ha traccia, ad esempio, in un trattato della seconda metà del Quattrocento, in cui il medico Oderico distingue, a beneficio del nobile Pasquale, di costituzione un po' gracile, tra i formaggi, ritenuti cibi pesanti e di non facile digestione e "*quelle che noi chiamansi prescinsœua*", che si possono, al contrario, considerare cibi leggeri e facilmente digeribili. Una legge del 1413 annoverava le giuncate (parenti prossime delle prescinsœua), fra i pochi doni che i genovesi potevano fare ai dogi.

Franco Accame, nel suo libro "Mandilli de saea" edito da De Ferrari, ricorda quando i pastori, vestiti di fustagno e con i berretti a calza bianchi e rossi, scendevano fine al mare per vendere formaggi e prescinsœua e le donne, con le trecce sapientemente acconciate sul capo, sorreggevano le ceste con i formaggi. La prescinsœua, bianca e lucente, veniva trasferita con una paletta dal secchio del contadino alle tazze dei bambini, che la mangiavano così, con il suo siero e una spolverata di zucchero.

La prescinseua è un formaggio che si può trovare unicamente in Liguria.

L.y.1.a.g.

Via Gobetti 7-8r-canc. Tel. 010316444