

[A Genova arriva il gelato alla prescinsêua](#)

scritto da Marco Benvenuto | 10/06/2022



Si chiama Sapori della mia Liguria il nuovo gelato con il tipico formaggio genovese e altri ingredienti locali come zafferano, miele e nocciole misto Chiavari

Sapori della mia Liguria è il nuovo **gelato alla prescinsêua**, tipico formaggio genovese, e altri ingredienti a Km zero come lo zafferano, il miele e le nocciole misto Chiavari. A pensarci e a realizzarlo è stata la **Cremeria Buonafede**, storica gelateria della Vecchia Genova che porta avanti anche il nome della Panera, antica e “fresca” ricetta del gelato veramente zeneise ([ne avevamo parlato qui](#)).

Sapori della mia Liguria: il gelato alla prescinsêua

Sapori della mia Liguria è un gustoso fiordilatte a base di Prescinsêua dolcificato con miele del territorio e variegato allo zafferano, anche in questo caso a Km zero. A chiudere, la croccantezza della “**Nocciola Ligure Misto Chiavari**”, autentica eccellenza in termini di territorialità. Un vero prodotto ligure, quindi, realizzato secondo precisi criteri che fanno riferimento al progetto [Genova Gourmet I Prodotti](#), portato avanti da Camera di Commercio di Genova.

Per Mario Restano, Direttore Marketing **Latte Tigullio Centro Latte Rapallo**, la [prescinsêua](#) è un prodotto storico da valorizzare.

«Ben 40 anni fa Centro Latte Rapallo ha riproposto al pubblico genovese, e non solo, la Prescinsêua. - spiega Restano - Un prodotto tipico del territorio di cui, intorno agli anni Settanta, si era persa la disponibilità. Infatti era reperibile soltanto tramite la distribuzione dei pastori locali oppure con una produzione in autoconsumo. L'intuizione è stata quella di offrire un prodotto tipico del territorio, disponibile tutti i giorni, con le più elevate garanzie di salubrità. La prescinsêua è anche un ingrediente fondamentale per moltissime preparazioni della cucina tipica ligure, come le torte di verdure. Oggi comincia ad essere ricercata anche in altre regioni, quindi, ampliando la distribuzione della prescinsêua oltre i confini regionali, pensiamo di dare un concreto sostegno ad incrementare la notorietà della più caratteristica gastronomia ligure. Quest'estate siamo molto contenti di presentare il nuovo gelato fiordilatte a base di prescinsêua e con tanti ingredienti "Genova Gourmet I Prodotti" certificati da Camera di Commercio di Genova».

La Cremeria Buonafede e le idee di Simone Ghiotto

A realizzare questo autentico scrigno di prodotti gourmet a Km zero, è un'eccellenza storica della gelateria all'ombra della Lanterna: la [Cremeria Buonafede](#). Frutto del rigoroso lavoro di ricerca e di qualità portato avanti da Simone Ghiotto, maestro gelatiere dell'azienda di famiglia.

«Mi ha sempre intrigato l'idea di portare la Prescinsêua in versione gelato. Per questo ho creato i **Sapori della Mia Liguria**. Alla base c'è un fior di latte con una quantità importante di prescinsêua zuccherata con miele millefiori che ho scelto tra i tanti mieli del territorio, per la sua dolcezza. La variegatura è realizzata con una salsa allo zafferano. Le nocciole Misto Chiavari, tostate e a granella, forniscono la croccantezza. Si tratta di un gusto dolce che strizza l'occhio al gelato gastronomico. Per questo abbinabile anche ad un piatto salato».

Dal gelato alla prescinsêua ad altre sperimentazioni dei gelatieri liguri

Ma non basta, visto che il gelato alla prescinsêua ha destato l'interesse di molti maestri gelatieri liguri che si sono già messi all'opera per realizzare altre ricette gourmet e a Km zero. E se il prossimo prevedesse anche lo scioppo alle rose? Sarebbe una dolcissima sorpresa.

Un formaggio dalla storia antichissima

Insomma è la dimostrazione dell'estrema versatilità di questo formaggio ligure dalla storia antichissima ma dal gusto sempre rinnovato, come dichiara **Paolo Bellone**, responsabile della produzione nel laboratorio genovese Lytag, che da oltre 40 anni produce la prescinsêua.

«Parliamo di un prodotto antichissimo che risale al 1400 e per il quale esistono cenni storici anche presso l'Archivio di Stato. Possiamo considerarci dei veri e propri archeologi del gusto visto che abbiamo recuperato questo prodotto antico che non si trovava nei supermercati o nei negozi di formaggi e che sarebbe, inevitabilmente, scomparso. Abbiamo iniziato a produrlo in modo più tecnologicamente avanzato mettendo in condizione i trasformatori di inserirlo nuovamente nelle torte salate e nelle

preparazioni tipiche. Oggi la prescinsêua si produce come un tempo, usando solo pochi e semplici ingredienti. Grande attenzione viene posta alle condizioni igieniche in cui il prodotto viene realizzato . Parliamo di latte freschissimo del Centro Latte Rapallo con aggiunta di poca panna, caglio e fermento. Il prodotto riposa per una notte, viene poi sottratto il siero e, la mattina successiva la prescinsêua è pronta».