

Generalità	Quagliata ligure (Prescinseua)	
Presentazione	<p>Quagliata ligure (Prescinseua) Formaggio grasso, cremoso, freschissimo, a pasta cruda, prodotto con coagulazione lattico-presamica di latte vaccino, intero e pastorizzato (in passato la si otteneva partendo dal siero di latte). La Quagliata ligure, conosciuta anche come Prescinseua (dal genovese <i>presù</i>, caglio), è un prodotto caseario tipico del comprensorio genovese, ottenuto dall'acidificazione del latte vaccino dell'Appennino, che viene arricchito dalle erbe aromatiche dei pascoli, cui si possono unire fermenti lattici e caglio liquido di vitello. La cagliata ottenuta dopo la coagulazione si presenta con consistenza a metà strada tra lo yogurt e la ricotta, di colore bianco, con profumo di latte e yogurt e gusto acidulo. Viene messa in contenitori di vetro o di plastica, è molto deperibile e va consumata entro pochi giorni dalla produzione. Fuori dalla Liguria questo formaggio è difficile da trovare e spesso non è disponibile nemmeno nei negozi specializzati: alcuni ipotizzano che le cause siano la ridotta produzione e la sua facile deperibilità. Non viene consumata da sola, come formaggio da tavola, ma viene largamente utilizzata nella preparazione di moltissimi piatti tipici liguri. Viene largamente utilizzata nella preparazione di moltissimi piatti tipici liguri. È ingrediente indispensabile nella preparazione del ripieno dei <i>Barbagiuai</i>, i ravioli di zucca fritti, della <i>torta di riso</i>, della <i>torta Pasqualina</i>, di quasi tutte le torte salate del ricco ricettario gastronomico ligure, della celebre <i>Focaccia di Recco</i> (anche se oggi la ridotta disponibilità di questo prodotto porta a surrogarla con la più comune crescenza, o stracchino). Si utilizza nella preparazione delle lasagne al forno, nel ripieno del polpettone di verdure, e c'è anche una versione del <i>pesto</i> (e una della <i>salsa di noci</i>) che prevede l'uso questo ingrediente. In passato, veniva utilizzata dai bimbi come dolce, con l'aggiunta di zucchero o cannella, ma anche di castagne. Le nonne la usavano per fare il budino o la spalmavano sulle bruschette, o anche sopra le acciughe al forno. Per il suo gusto acidulo si accompagna ad un tipico vino bianco ligure del genovesato, ottenuto da uva <i>Bianchetta genovese</i>, morbido, giustamente fresco, non particolarmente corposo, ma carico d'aromi mediterranei.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Liguria	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Liguria
	Province-Zona	Provincia di Genova : entroterra della provincia
	Tipologie	È chiamata anche: " Prescinsöa ", " Quagliata , o Cagliata genovese "
Allevamento	Tipo	Stalla o Allevamento a pascolo semi-estensivo Vacche di razze varie stanziate nel territorio
	Alimentazione	Erbe spontanee fresche o fieni aziendali
Storia	<p>Si pensa che sia stata portata a Genova dall'Oriente.</p> <p>Le prime fonti che attestano la produzione di questo formaggio in territorio ligure risalgono a una legge della Repubblica di Genova del 1413 che indica la Prescinseua e la Giuncata fra i pochi doni che i Genovesi potevano fare al Doge.</p> <p>Nella seconda metà del Quattrocento il medico Oderico, in un trattato, ne raccomandava l'uso frequente perché "<i>leggera</i>" e "<i>facilmente digeribile</i>".</p> <p>Più di recente, si ricorda l'annuale transumanza, da settembre a maggio, dei pastori dell'alta Val d'Aveto che, svernando a quote più basse in Val Fontanabuona, rifornivano di Prescinseua i ristoratori di Recco e Camogli.</p> <p>Così scrive di questa tradizione Franco Accame, nel suo libro "<i>Mandilli de saea</i>", edito da De Ferrari nel 2008: <i>«È un ricordo di altri tempi quando i pastori scendevano sin sulle spiagge con i loro caratteristici costumi di fustagno e i berretti a righe rosse e bianche, gli uomini, e i cappelli raccolti in trecce avvolte sul capo come base per il contenitore del formaggio le donne e vendevano la preziosa cagliata non solo alle massaie ma anche ai bambini che porgevano golosi le tazze per farvi mettere dentro una gustosa e salubre merenda, aggiungendovi zucchero o semplicemente cannella»</i></p> <p>Una volta asciutto, il formaggio veniva pressato in un piatto, mescolando sale e pepe. Si consumava a fette, o grattugiato come la formaggetta.</p>	

Descrizione	Quagliata ligure (Prescinseua)	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo

	Umidità pasta	Cremoso
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Senza forma propria
	Facce	n.a.
	Dimensioni (cm)	n.a.
	Scalzo	n.a.
	Dimensioni (cm)	n.a.
Peso	Kg	Variabile, non definito
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	n.a.
	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Cremosa, Semiliquida (consistenza fra quella dello yogurt e quella della ricotta)
	Occhiatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico (latte fresco, yogurt)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Leggero acidulo, Non viene salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Umido, Gelatinoso, Non adesivo
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio Grasso

Utilizzo		Quagliata ligure (Prescinseua)
Utilizzo	In tavola	Non viene consumata come formaggio da tavola
	In cucina	<p>Viene largamente utilizzata nella preparazione di moltissimi piatti tipici liguri. È ingrediente indispensabile nella preparazione del ripieno dei <i>Barbagiuai</i>, i ravioli di zucca fritti, della <i>torta di riso</i>, della <i>torta Pasqualina</i>, di quasi tutte le torte salate del ricco ricettario gastronomico ligure, della celebre <i>Focaccia di Recco</i> (anche se oggi la ridotta disponibilità di questo prodotto porta a surrogarla con la più comune crescenza, o stracchino).</p> <p>Si utilizza nella preparazione delle lasagne al forno, nel ripieno del polpettone di verdure, e c'è anche una versione del <i>pesto</i> (e una della <i>salsa di noci</i>) che prevede l'uso questo ingrediente. In passato, veniva utilizzata dai bimbi come dolce, con l'aggiunta di zucchero o cannella, ma anche di castagne. Le nonne la usavano per fare il budino o la spalmano sulle bruschette, o anche sopra le acciughe al forno.</p>
Abbinamenti	Vino	Per il suo gusto acidulo si accompagna ad un tipico vino bianco ligure del genovesato, ottenuto da uva <i>Bianchetta genovese</i> , morbido, giustamente fresco, non particolarmente corposo, ma carico d'aromi mediterranei.

Produzione		Quagliata ligure (Prescinseua)			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Allevamento a pascolo semi-estensivo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Possono essere aggiunti fermenti lattici per facilitare la coagulazione			
Coagulazione	Preparazione	Il latte pastorizzato, dopo essere stato raffreddato, e dopo l'aggiunta eventuale di fermenti lattici, subisce una doppia coagulazione			
	Tipologia	Acido-Presamica Il latte da utilizzare si lascia in sosta per 48 ore (coagulazione acida) Successivamente il 50% di esso viene riscaldato alla temperatura di 40÷50 °C, per poi essere unito al rimanente 50% La miscela viene quindi addizionata con il caglio per completarne la coagulazione (coagulazione presamica)			
	Temperatura	n.d.			
	Tempo	~4 ore			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene rotta grossolanamente per non asciugare troppo il coagulo			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma		Il coagulo viene raccolto manualmente dalla caldaia e posto direttamente nei contenitori destinati alla commercializzazione Non viene salato Una volta raffreddato completamente il prodotto è pronto per il consumo			
Stagionatura	Tempo minimo	Nessuna stagionatura			
	°C - UR%	Deve essere conservato per pochissimi giorni in cella frigorifera a 2÷4 °C			
Nota		Per preparare in casa la Prescinseua: <i>A temperatura ambiente si lasciano riposare in una pentola 2 litri di latte fresco, per 48 ore</i> <i>Trascorso il tempo previsto si prende un 1/4 del latte versato (mezzo litro) nella pentola e portato fino a 40÷50 °C, aggiungendo 5 grammi di caglio amalgamato con il latte.</i> <i>Si lascia riposare il tutto per 4 ore e il formaggio è pronto.</i> Esiste anche una versione più "casalinga": <i>Sul latte fresco, non tenuto in frigorifero, si lasciano agire spontaneamente i germi ambientali per una notte, magari aggiungendovi un goccio di aceto usato come starter della fermentazione</i> <i>La mattina successiva si bolle il tutto, si filtra la cagliata con un canovaccio da cucina e il formaggio è pronto.</i>			