

Le specie alloctone in Italia

Sono oltre 3000 le specie aliene presenti in Italia, in aumento del 96% negli ultimi 30 anni. Una diffusione che costa all’Europa più di 12 miliardi di euro ogni anno. Ed il fenomeno è in forte crescita anche nel vecchio continente, il 76% negli ultimi 30 anni

Nel Mediterraneo, anche a causa dei cambiamenti climatici, le specie aliene invasive sono insieme al consumo di suolo la principale minaccia alla biodiversità. Ed è per rispondere a questi pericoli che è nato il Life Asap (Alien species awareness program) il progetto cofinanziato dalla commissione Europea di cui sono promotori l’Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale (Ispra) insieme con Legambiente e altri partner. Le specie aliene invasive causano da tempo nel nostro Paese impatti sulla biodiversità (gambero rosso americano, scoiattolo grigio, tartaruga palustre americana, caulerpa, robinia), sulle attività economiche (nutria, cozza zebrata, fitofagi come il cinipede del castagno e la cimice del pino) e sulla salute umana (ambrosia, zanzara tigre). Le specie aliene invasive sono organismi introdotti dall’uomo, accidentalmente o volontariamente, al di fuori dell’area di origine, che si insediano in natura e causano impatti sull’ambiente o sulla vita dell’uomo. Le vie di ingresso privilegiate sono porti e aeroporti, con merci e persone



che possono diventare vettori; un ruolo importante nella loro diffusione è giocato dal commercio di piante esotiche e animali da compagnia. In Italia sono presenti più di 3000 specie aliene, introdotte spesso volontariamente, di cui oltre il 15% invasive, ovvero che causano impatti. Il numero di specie marine aliene nel Mediterraneo è più che raddoppiato tra il 1970 e il 2015, con 150 nuove specie registrate solo negli ultimi 15 anni. Molte specie marine arrivano attraverso il canale di Suez (186 in Italia attraverso questo passaggio).

Sicurezza alimentare a cura di ANGELO CITRO

Prescinsêua dal Levante

STORIA

La Prescinsêua è originaria del Levante genovese. Negli ultimi anni la sua diffusione si è espansa in quasi in tutta la Liguria. Il nome in dialetto genovese potrebbe derivare da “preso”, che significa caglio e da sola, ovvero che caglia da sola. In origine nacque dal latte di alcuni giorni che si acidificava spontaneamente. In un trattato della seconda metà del Quattrocento si sottolinea la leggerezza e la facile digeribilità della Prescinsêua. È difatti chiamato anche “Quagliata Genovese”.

MATERIA PRIMA

Nelle lavorazioni artigianali è prodotta da latte vaccino di razza bovina cabannina lavorato a crudo, acidificato con latto-fermenti autoctoni. Nelle grandi produzioni si ricava da latte pastorizzato con fermenti selezionati.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il prodotto è di colore bianco con profumi di yogurt e latte. Il sapore caratteristico ha una vena acida. Si differenzia della maggior parte dei formaggi perché essendo di consistenza fluida o semidensa, prende la forma del contenitore in cui è introdotta. Inoltre la Prescinsêua, non sciogliendosi in cottura, è ovvio che non possa assolutamente essere usata nella Focaccia col formaggio di Recco Dop.

CONSERVAZIONE

In frigo.



SHELF LIFE

10-15 giorni, ben sgocciolata alcuni la stagionano.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Raggiunta l’acidità desiderata si riscalda il latte e si aggiunge una piccola quantità di caglio. Dopo un breve periodo di riposo la cagliata viene rotta come per gli altri formaggi ed effettuata una sineresi parziale. Alcuni produttori artigianali, sgrondano il prodotto appendendolo in sacche di tela, la maggiore compattezza del prodotto lo rende più gestibile nelle piccole realtà.

USI

Condita con olio e maggiorana, nei ripieni di verdura o nelle torte di riso, si può mangiare anche con la marmellata.

REPERIBILITÀ E PERIODO DI PRODUZIONE

Tutto l’anno.