

Prodotti tipici del territorio: storia dell'antica pasticceria Preti

scritto da Patrizia Vulpes | 12 Maggio 2022



Se a **Genova** si parla di **Sacripante** e della **torta sacripantina** è grazie alla **pasticceria Preti**, fondata nel 1851 da Giovanni Preti nella centrale **Piazza Portello**.

Il **Sacripante** è un dolce unico ed inimitabile caratterizzato dall'uso di pan di Spagna imbevuto nel rhum e nel marsala con l'aggiunta di creme e di cioccolato: il nome deriva dal re Sacripante, personaggio dell'Orlando Furioso dell'Ariosto.

La torta Sacripantina a forma di cupola, a ricordo delle gonne delle dame di fine Ottocento inizio Novecento, ha la base di pan di Spagna imbevuto di marsala ed è farcita con crema di burro, cacao e nocciole ricoperta con pezzetti di pasta di pan di Spagna e zucchero a velo ed all'interno un canestrello.

Con il passare degli anni la Preti inizia a produrre dolci tipici della tradizione genovese come il **panettone**, i **canestrelli** ed i **biscotti del Lagaccio** diventando una pasticceria alquanto rinomata: lo stabilimento di Sant'Olcese acquista negli anni un ruolo fondamentale in ambito industriale anche grazie all'apporto di macchinari altamente tecnologici.

Nel sito internet dell'azienda si legge che *"nel 2014 il lievito naturale di Preti 1851 srl è stato depositato nella prima biblioteca mondiale lieviti naturali grazie ad uno studio condotto dall'università degli studi di Bari"*.

Questo discorso è dedicato alla lievitazione naturale molto importante nella cura dei prodotti ed è caratterizzato da un impasto di acqua e farina lasciato a riposo creando batteri e fermenti lattici che sono alla base della lievitazione. Il risultato finale è un sapore ed un aroma particolare che creano anche una maggiore digeribilità del prodotto attraverso tutto il processo di fermentazione.

Il **biscotto del Lagaccio**, altro prodotto artigianale della pasticceria secca genovese, ha le sue origini nel XIX secolo quando il governo sardo accanto ad una fabbrica di proiettili e polveri da sparo inaugurò un laboratorio per il rifornimento delle flotte della Repubblica e da questo momento venne creato un biscotto leggero che prese il nome di "biscotto del Lagaccio", quartiere collinare genovese tra l'altro.

Il **pandolce**, altra specialità sulle tavole dei genovesi, ha origini antiche, la prima documentazione storica risale all'epoca rinascimentale nel periodo di splendore della Repubblica di Genova sotto il Doge Andrea Doria; si narra che il Doria organizzò una gara tra pasticceri per creare un dolce che portasse il nome di Genova nel mondo e nello stesso tempo fosse un cibo importante per i marinai della flotta. La sua particolarità è il composto ricco di canditi, di pinoli e di uvetta.

Altro prodotto originale creato da Giovanni Preti è il **gelato alla panera**: un semifreddo al caffè caratterizzato dall'unione della panna fresca con la polvere di caffè, lo zucchero e tuorli d'uovo sbattuti fatti riscaldare a bagnomaria. Il composto infine viene filtrato con una tela e messo in una gelatiera.

Altri prodotti dell'azienda Preti 1851 sono:

- i **canestrelli** biscotti di pastafrolla;
- i **pandolcini** dal piccolo formato che sprigionano un aroma di uvetta, pezzi di arancia candita e pinoli;
- i **cocco Bon** biscottini al cocco di pastafrolla;
- i **choco chips** biscottini di pastafrolla con gocce di cioccolato fondente originari di una ricetta americana;
- i **risoli** biscotti di riso friabili e molto gustosi.

La Preti è un'azienda molto attenta alla scelta alimentare ed in questo contesto ha creato un **biscotto della salute per vegani** con ingredienti di qualità quali la farina di farro integrale e lo zucchero di canna prodotti con lievito "madre" naturale.

Oltre alla vendita diretta presso lo spaccio aziendale sito accanto al laboratorio di **Sant'Olcese**, la Preti utilizza nel suo sito internet uno spazio "*shop on line*" di vendita sia in Italia che all'estero con annesso il catalogo dei prodotti. Le parole del successo della Preti sono: tradizione, genuinità, attenzione degli ingredienti e delle esigenze di ogni tipo di clientela.
