



11 novembre 2015 – 11 novembre 2016 tutti i consorziati con la targa
FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO IGP

11 novembre 2015 – 11 novembre 2016

**TUTTI I CONSORZIATI IDENTIFICABILI COME UNICI PRODUTTORI AUTORIZZATI
ALL' UTILIZZO DELLA DENOMINAZIONE
FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO IGP**

Ad un anno dell'IGP DAY, lo scorso 11 novembre quando al Palazzo della Borsa a Genova alla presenza delle massime istituzioni politiche regionali si è festeggiato l'inizio della storia dell'IGP per la focaccia di Recco, tutti i soci del Consorzio, passate positivamente le visite dell'organo di controllo designato dall' Autorità competente e i complessivi iter previsti, inseriti ufficialmente nel sistema certificato IGP, hanno bene esposto nei propri locali la targa identificativa, approvata dal Ministero delle Politiche Agricole, con cui si riconosce loro il diritto esclusivo dell'utilizzo del marchio comunitario e alla produzione e vendita al pubblico della FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO IGP, rendendo le rispettive attività uniche e ben identificabili.

“La Focaccia di Recco, con l'ottenuta tutela europea, è entrata nell'Olimpo delle produzioni agroalimentari europee, diventando uno dei prodotti d'eccellenza che rappresentano l'Italia nel mondo”. Il marchio di tutela europeo IGP della Focaccia di Recco col formaggio non rappresenta solamente un riconoscimento d'eccellenza per una specialità agroalimentare famosa, ma è una difesa del suo territorio d'origine e dei produttori che ne hanno determinato la fama. Dopo un'estate che dal punto di vista turistico ha fatto registrare risultati che fanno ben sperare, anche la focaccia di Recco ha potuto beneficiarne in termini di visibilità e d'immagine puntando ad esserne anche trainante chiamando in Liguria, nel suo territorio di produzione, quel turismo gastronomico che cerca le eccellenze rappresentative del territorio. Il turista gastronomico è persona attenta e preparata che si documenta prima di decidere le sue mete, e nelle ricerche, l'IGP della Focaccia di Recco, che come tale solo qui si può trovare, può assumere un ruolo importante.

Un forte invito a venire quindi in Liguria, nel riconosciuto territorio di origine della Focaccia di Recco col formaggio, a Recco, Camogli, Sori e Avegno, dove, solo qui, si trova la
FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO IGP, una garanzia per il consumatore.

Nei

RISTORANTI a Recco:

ALFREDO – ANGELO - DA LINO - DA O VITTORIO - DEL PONTE –
MANUELINA – VITTURIN – FOCACCERIA MANUELINA.

RISTORANTI a Sori EDOBAR - IL BOSCHETTO.

PANIFICI e ASPORTI:

MOLTEDO G. B. – MOLTEDO LUISA a Recco
TOSSINI PANIFICI a Recco e Sori, REVELLO FOCACCERIA a Camogli

e

CONSORZIO DELLA FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO.

In allegato targa identificativa IGP approvata dal Ministero per il CONSORZIO,
uguale, personalizzata e distintiva per ogni altra attività consorziata che, come da elenco sopra riportato,
si trova esposta nei rispettivi locali.

Pagine FB: La festa della Focaccia di Recco oppure Focaccia DI Recco

CONSORZIO DELLA FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO

Recco, via XXV Aprile 14 – Tel. 0185730748 – www.focacciadirecco.it - e.mail: info@focacciadirecco.it
**ALFREDO – DA ANGELO – DA O VITTORIO – DEL PONTE – EDOBAR – IL BOSCHETTO - LINO – MANUELINA
MOLTEDO G.B. – MOLTEDO L. – REVELLO - TOSSINI – VITTURIN 1860**



**Consorzio
della Focaccia di Recco
col formaggio**

**Recco, via XXV Aprile 14
Telefono: 0185.730748**



FOCACCIA DI RECCO col formaggio I.G.P.

**Certificata da Autorità Pubblica
designata dal
Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**

CONSORZIO DELLA FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO

Recco, via XXV Aprile 14 – Tel. 0185730748 – www.focacciadirecco.it - e.mail: info@focacciadirecco.it
**ALFREDO – DA ANGELO – DA Ö VITTORIO – DEL PONTE – EDOBAR – IL BOSCHETTO - LINO – MANUELINA
MOLTEDO G.B. – MOLTEDO L. – REVELLO - TOSSINI – VITTURIN 1860**