



COMUNICATO STAMPA BILANCIO DI UN ANNO

Tempo di bilancio annuale per il Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio; il 2016 ha visto l'inizio da parte di tutti gli associati della produzione della focaccia di Recco col formaggio IGP, la certificazione europea ottenuta nel 2015.

I primi dati sono confortanti - anche se il 2016 ha visto l'inizio delle certificazioni ad anno inoltrato - e con piacere si è rilevato l'ottimo interesse da parte di consumatori-turisti composti perlopiù da italiani e stranieri informati sulle produzioni d'eccellenza.

L'attività di promozione al di fuori della Liguria ha visto il Consorzio presentarsi in contesti sempre più qualificati e scelti (la diffusione indiscriminata di manifestazioni dedicate allo street food - spesso di discutibile livello organizzativo e qualitativo - ha imposto al Consorzio scelte mirate su eventi e piazze) ed in tale ottica si distinguono le partecipazioni agli Internazionali di Tennis a Roma, al Salone Internazionale della Nautica di Genova, al Salone del Gusto a Torino, alla Fiera del Tartufo Bianco d'Alba ed all'Artigiano in Fiera di Milano.

Riguardo le iniziative regionali il Consorzio ha partecipato al Salone Agroalimentare di Finale Ligure e a Liguria da Bere a La Spezia, aggiungendo a questi due eventi anche la presenza a Genova, in piazza De Ferrari, chiamati dalla Regione Liguria per due eventi speciali: a giugno in concomitanza della semifinale della Coppa del Campioni della Pro Recco Pallanuoto ed il 15 dicembre per la grande festa degli Auguri di Natale offerta dalla Regione Liguria in occasione della "Prima" del teatro Carlo Felice, serata resa memorabile anche dello spettacolare show pirotecnico accompagnato dalle musiche della Traviata.

La Festa della Focaccia di Recco, quarta domenica di maggio, è in grande e continua crescita, i numeri e la qualità delle proposte la collocano tra gli eventi regionali di maggiore successo.

Il 2016 è stato un anno in cui si è molto scritto della Focaccia di Recco col formaggio su testate internazionali e nazionali con varie interpretazioni delle motivazioni che hanno portato il Consorzio alla richiesta di tutela a livello europeo per questo grande prodotto famoso nel mondo che con orgoglio rappresenta. Quattro e sintetiche i punti cardine del risultato ottenuto, grazie alla lunga e perseverante battaglia condotta a tal proposito dal Consorzio che ha portato al raggiungimento del risultato voluto, l'Indicazione Geografica Protetta:

1 - tutelare innanzitutto il patrimonio del territorio - "il territorio" è ritenuto dal Consorzio e dai consorziati parte integrante del prodotto, tant'è che "Focaccia di Recco col formaggio" è oggi denominazione protetta, tutelata ed "intraducibile", come recita il disciplinare.

2 - tutelare i produttori storici, tradizionali ed originali che hanno creato la fama della focaccia di Recco grazie alla loro capacità, opera, arte e passione.

3 - tutelare il consumatore che oggi, chiedendo una "focaccia di Recco" sa che potrà gustare una vera eccellenza gastronomica, controllata e certificata.

... ed infine...

4 - Dove gustare una vera "focaccia di Recco" se non a Recco e nei Comuni confinanti Camogli, Sori e Avegno? Ma solo presso i produttori autorizzati che espongono la targa identificativa, per loro approvata dal Ministero delle Politiche Agricole.

TANTI TANTI TANTI AUGURI DI BUON ANNO NUOVO A TUTTI!!!!



RISTORANTE



La Focacceria
Il Gusto Alligro dell'Opuntaria

Il Ristorante
Il Sapore dell'Opuntaria

DAL 1974
Focaccia col formaggio
e salsiccia

DAL 1974
Focaccia col formaggio
e salsiccia

1964
CAMOGLI

1964
CAMOGLI

1964
CAMOGLI

1964
CAMOGLI

1860