



Recco, 15 aprile 2016

COMUNICATO STAMPA 7/2016

IL CONSORZIO DELLA FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO
PER LA PRIMA VOLTA A BOLOGNA CON IL FINGER FOOD FESTIVAL
Dal 22 al 25 aprile in Piazza Liber Paradisus nella Tettoia Nervi

IL CONSORZIO DELLA FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO per la prima volta a Bologna, dove, al FINGERFOOD FESTIVAL, conquisterà i bolognesi con la fragranza e i profumi della prelibata focaccia col formaggio, fatta, cotta e sfornata al momento. Sarà, come sempre succede, un esplicito invito per il grande pubblico, conquistato dalla bontà del prodotto, a recarsi in Liguria, a Recco, Camogli, Sori e Avegno, dove però addirittura troverà la Focaccia di Recco col formaggio IGP perché sono SOLO i ristoranti, panifici ed asporti qui ubicati che hanno il diritto esclusivo, una volta inseriti al Piano di controllo, dell'utilizzo dell'ottenuto marchio comunitario INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA per certificare il prodotto tutelato.

RECCO è la città della FOCACCIA COL FORMAGGIO e con i Comuni limitrofi (Sori, Avegno e Camogli) ne delimita la zona di produzione inserita nel disciplinare I.G.P. redatto e approvato dal Consorzio Focaccia, costituitosi nel 2005, per ottenere l'ambita certificazione europea, registrata nel 2015. La Focaccia di Recco può essere somministrata o commercializzata, esclusivamente nei quattro comuni della zona di produzione, intera o porzionata, servita a tavola nei ristoranti o da asporto nei panifici e focaccerie identificando il prodotto tutelato tramite l'apposita etichetta-ostia di amido che assolve la norma di legge riguardante i prodotti tutelati dall'Unione Europea.

L'IGP ha avuto il merito di LASCIARE SCRITTO NELLA STORIA la zona di origine della focaccia di Recco col formaggio, ponendo fine all'utilizzo indiscriminato della denominazione geografica "di Recco" (ormai di diffusione tale da non poter essere controllata in altro modo) che non si traduceva più in una favorevole pubblicità per il territorio ma troppo spesso in opportunità di business per terzi che ne sfruttavano la tradizione e la fama acquisita nel corso del tempo dai produttori nei luoghi d'origine.

IL CONSORZIO recchese partecipa al FINGERFOOD FESTIVAL
per far conoscere ai bolognesi la bontà della focaccia col formaggio
e promuovere la conoscenza dell'ottenuta IGP per la FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO
prerogativa dei produttori di Recco, Camogli, Sori e Avegno,
un grande valore aggiunto, ad oggi riconosciuto a:
RISTORANTI a Recco **ALFREDO – ANGELO - DA LINO - DA O VITTORIO - DEL PONTE –
MANUELINA – VITTURIN – FOCACCERIA MANUELINA.**
RISTORANTI a Sori **EDOBAR - IL BOSCHETTO.**
I PANIFICI e ASPORTI:
MOLTEDO G. B. – MOLTEDO LUISA a Recco
TOSSINI PANIFICI a Recco e Sori.
REVELLO FOCACCERIA a Camogli

www.focacciadirecco.it

Consorzio FOCACCIA DI RECCO col formaggio

Segreteria 16036 RECCO (GE) via XXV Aprile 14 – Telefono e fax 0185 730748

www.focacciadirecco.it - info@focacciadirecco.it

I RISTORANTI: **ALFREDO – ANGELO - DA LINO - DA O VITTORIO - DEL PONTE – FOCACCERIA MANUELINA -
MANUELINA – VITTURIN – EDOBAR - IL BOSCHETTO –**
I PANIFICI e ASPORTI: **MOLTEDO G. B. – TOSSINI PANIFICI - REVELLO FOCACCERIA – MOLTEDO LUISA -**