



COMUNICATO STAMPA
SOLO CRESCENZA L.L.T. PER LA FOCACCIA DI RECCO I.G.P.

L.L.T. è l'acronimo di "Latte Ligure Tracciato" una scritta che distinguerà le confezioni di crescenza appositamente prodotta per la FOCACCIA DI RECCO che potrà vantare la certificazione Europea IGP, in fase di produzione proprio in questi giorni; 4 i fornitori di formaggio selezionati che hanno aderito al progetto: - in ordine alfabetico - Conrado-Pugliese, Frescolat, Picasso e Valcolatte.

Il manuale della filiera volontaria che contiene tutte le "regole" richieste dalla Legge Comunitaria 510/2006, in questa sua prima fase sarà coordinato dal Laboratorio di Analisi della Regione Liguria, è stato definitivamente approvato da tutti i soggetti che partecipano a questo ambizioso progetto - in seguito capofila passerà il Consorzio Focaccia di Recco, che, raggiunta l'IGP si trasformerà in Consorzio Tutela -.

In pratica si tratta di una anticipazione di quanto verrà garantito al consumatore l'osservanza delle norme che la Comunità Europea richiede per il rilascio del marchio di tutela "IGP - Indicazione Geografica Protetta".

La filiera prende avvio dai pascoli, che hanno particolari caratteristiche, per poi proseguire con il bestiame ed i controlli in stalla, la mungitura, quindi la raccolta e le analisi prima e dopo il trasporto, conferimento in caseificio dove la filiera continua con la tracciabilità della lavorazione e quindi con il nuovo trasferimento sino all'arrivo presso i trasformatori (ristoranti, panifici ed asporti) nell'area di produzione (Recco, Camogli, Sori e Avegno).

Giunti a quest'ultima meta sono previsti "test di prova" per le crescenze LLT prodotte, una azione svolta da una commissione appositamente istituita che, a rotazione, si recherà con i produttori presso un associato che eseguirà FOCACCIA DI RECCO con una campionatura di crescenze, se il prodotto garantirà il miglior risultato sarà approvato e ritirato dagli aderenti al Consorzio.

La richiesta di tutela della FOCACCIA DI RECCO col formaggio è una delle più riuscite azioni di "marketing del territorio" attuate in Europa, propone un severo controllo di qualità della provenienza delle materie prime caratterizzanti e del prodotto finale, consente al settore zootecnico locale la valorizzazione e l'utilizzo mirato della produzione di latte per un formaggio di altissima qualità (tracciato e certificato) esclusivamente studiato per un prodotto apprezzatissimo come la FOCACCIA DI RECCO. Tempi brevi quindi per l'ottenimento dell'IGP sul territorio nazionale (probabilmente prima della fine dell'anno corrente) dopo tale passo l'indicazione, o la citazione, DI RECCO sarà ammissibile solo nella zona di produzione e nei locali che si attengono al disciplinare.

Una prassi che, sull'esempio di molti altri prodotti, con l'indicazione geografica certifica la qualità (Prosciutto San Daniele, Salame di Varzi, Culatello di Zibello, Pane di Altamura, Pane di Genzano e così via per decine e decine di esempi DOP o IGP) che vedrà la FOCACCIA DI RECCO IGP col formaggio essere prodotta da coloro che l'hanno resa famosa garantendone sempre la migliore qualità, per tutti gli altri resta attuabile la dizione "Focaccia col formaggio" senza però citare RECCO (di Recco... tipo Recco... alla moda di Recco...) poichè l'INDICAZIONE GEOGRAFICA - RECCO - è PROTETTA.

I Soci del Consorzio Focaccia di Recco col Formaggio, artefici dei risultati positivi ottenuti:

A Recco

I Ristoranti MANUELINA, VITTURIN, ALFREDO, La VILLETTA, da LINO, Ai PESCI VIVI; LA BARACCHETTA DI BIAGIO, DA O VITTORIO, Pizzeria IL PONTE, FOCACCERIA della Manuelina; Panificio MOLTEDO di Moltedo Luisa, Panificio MOLTEDO Gio Batta e L.; PANIFICI TOSSINI; U FAINOTTO;
a Sori EDO BAR SRL, Ristorante Il BOSCHETTO, Focacceria TOSSINI;
a Camogli Pasticceria Focacceria REVELLO;
ad Avegno PANIFICIO TOSSINI.

coordinamento: Lucio e Daniela Bernini.

Recco, 11 giugno 2010