



## La Focaccia di Recco chiamata a far cultura

La Focaccia di Recco invitata d'onore Sabato 2 aprile a Bologna al convegno FOCACCIA TREND, presso la Fiera di Bologna in occasione dell'evento fieristico Pasta Trend, che vede il patrocinio Istituzionale del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Contattati da Paolo Massobrio, noto giornalista e critico gastronomico e moderatore del convegno di Bologna, i rappresentanti del Consorzio Focaccia siederanno al tavolo dei relatori quali ospiti d'onore per illustrare la "filiera della focaccia di Recco", che vede l'utilizzo del latte delle valli liguri trasformato in formaggio fresco L.L.T. (acronimo di latte ligure tracciato).

Lucio Bernini, in rappresentanza del Consorzio Recchese, ne illustrerà tutte le fasi, i soggetti coinvolti, le aspettative e le tempistiche di questo importantissimo progetto, portato ormai ad esempio a livello nazionale.

RECCO è la città della FOCACCIA COL FORMAGGIO e con i Comuni limitrofi (Sori, Avegno e Camogli) ne delimita la zona di produzione.

LA STORIA ci dice che la focaccia ha radici secolari in queste località e nell'immediato entroterra, un legame testimoniato da scritti del XII secolo e proseguito con la leggenda di cibo nato a seguito delle invasioni saracene in Liguria. Molteplici documenti ci testimoniano le origini della focaccia di Recco legate alla disperazione delle donne, madri di famiglia, che dovevano quotidianamente lottare contro la fame e la carestia con quello che avevano a disposizione: farina, olio (dai nostri ulivi che ancora oggi crescono rigogliosi sulle nostre colline), acqua, sale e formaggio fresco (avendo a disposizione il latte delle proprie bestie).

Affondando il progetto nella storia, ed applicando una moderna forma di marketing del territorio, si è ripreso ad utilizzare il latte ligure che i caseifici accreditati dal Consorzio Focaccia acquistano dagli allevatori locali e trasformano in Formaggio Fresco L.L.T., dopo attente ispezioni da parte del Consorzio e del Laboratorio di Analisi della Regione Liguria in merito alla provenienza, ai pascoli, alle stalle e ai parametri di alta qualità che il latte deve contenere.

Una tracciabilità chiara ed inequivocabile a forte sostegno dell'ottenimento della tutela europea IGP della Focaccia di Recco, unica possibilità per i produttori del Consorzio di difenderla dagli ormai troppi tentativi di imitazione che proliferano ogni giorno e unica possibilità per un futuro sereno per gli allevatori e la zootecnia ligure.

Franco Bonavena di "Fainotto" di Recco e Revello Agostino di Dolce e Salato" di Camogli per il Consorzio, al termine del talk show, si esibiranno nella preparazione della Focaccia di Recco davanti alla platea qualificata che avrà assistito al Convegno.

Recco, 31 marzo 2011

### Ristoranti a Recco

AI PESCI VIVI

ALFREDO

DA LINO

DA Ò VITTORIO

DEL PONTE

FOCACCIERIA MANUELINA

LA BARACCHETTA DI BIAGIO

LA VILLETTA

MANUELINA

VITTURIN

### Asporto a Recco

U FAINOTTO

### Ristoranti a Sori

ARGENTO VIVO

EDO BAR

IL BOSCHETTO

### Panifici a Recco

Panificio TOSSINI 1

Panificio TOSSINI 2

Panificio TOSSINI 3

Panificio ROSA

Panificio MOLTEDO L.

Panificio MOLTEDO G.B.

### Forno ad Avegno

Panificio TOSSINI

### Asporto a Camogli

REVELLO DOLCE E SALATO

### Ufficio Stampa e

### Relazioni Esterne

DIMENSIONE RIVIERA

Lucio e Daniela Bernini

Telefono: 0185 730748

Fax: 0185 730494

e.mail:

info@dimensioneriviera.it