



CONSORZIO
DELLA
FOCACCIA
COL FORMAGGIO
DI RECCO

Storia di un prodotto unico

LA FOCACCIA COL FORMAGGIO DI RECCO

Si narra che questo prodotto esisteva già all'epoca della terza crociata. "Era la Pentecoste di rose dell'anno 1189... la cappella dell'Abbazia di San Fruttuoso accoglieva i crociati liguri per un solenne Te Deum prima della partenza della flotta per la Terra Santa... Sulle bianche tovaglie di lino ricamate facevano bella vista i piatti di peltro e di rame, zuppieri di ceramica e di coccio colme di ogni bendidio: pagnotte di farro ed orzo impastate con miele, fichi secchi e zibibbo, carpione di pesce, agliata, olive e una focaccia di semola e di giuncata appena rappresa (la focaccia col formaggio)...". In tempi lontanissimi la popolazione recchese si rifugiava nell'immediato entroterra per sfuggire alle incursioni dei saraceni. Si narra che grazie alla possibilità di disporre di olio, formaggetta e farina, cuocendo la pasta ripiena di formaggio su una pietra d'ardesia coperta, venne "inventato" quel prodotto gastronomico che oggi conosciamo come "Focaccia col Formaggio di Recco". Sul finire del 1800, quando Recco contava circa 3.000 abitanti, ritroviamo la "Focaccia col Formaggio" nei cinque forni cittadini che campavano alla meglio vendendo esclusivamente le focacce liguri, uno di essi esiste ancor oggi (forno Moltedo). Alla fine dell'800 aprono a Recco le prime trattorie con cucina, ed a quei tempi la "Focaccia col Formaggio" veniva proposta unicamente nel periodo di celebrazione dei morti. Grazie all'intraprendenza di "rechelini doc" di allora, professionisti panificatori e ristoratori di oggi, "Manuelina, Vittorio, Vitturin, le famiglie Moltedo e Tossini fra i più conosciuti, la focaccia col formaggio vide il suo sviluppo commerciale e d'immagine. Con le loro abilità attirarono nelle osterie e nei forni recchesi il bel mondo d'inizio secolo diffondendo questo prodotto "principe" della gastronomia cittadina, (di quei tempi si ricorda che persino Guglielmo Marconi e l'Infanta di Spagna degustarono la focaccia col formaggio venendo appositamente a Recco).

Le compagnie teatrali divennero clienti fissi perchè dopo lo spettacolo in teatro, da Genova si trasferivano a Recco richiamati dal profumo ... e dall'ospitalità infinita di quegli "osti" recchesi che fin da allora fecero della loro arte naturale "del far da mangiare" una professione cresciuta poi nel tempo precorrendo i tempi e tenendo aperto fino a tarda notte i loro locali, tutto grazie a lei, la focaccia col formaggio che solo qui si trovava. Ancora oggi, al ristorante Da O Vittorio, esiste una grande e varipinta bacheca dove ritroviamo fotografie di illustri personaggi (da Gigi Bramieri a Valter Chiari solo per fare alcuni nomi) tutti davanti a una fumante focaccia col formaggio di Recco. Negli anni '50 arrivano i primi turisti e si inizia a comprendere che il futuro di Recco sarebbe stato basato su di loro, con particolare attenzione a quello che oggi viene ormai chiamato "Turismo di gola". Sempre in quegli anni, con i successi sportivi della famosa Pro Recco Pallanuoto nasce la prima festa della Focaccia col Formaggio eseguita il 26 giugno 1960 in cui lavorarono insieme ristoratori e fornai dell'intera città. Nel frattempo viene costruita, raggiungendo la Riviera di Levante, l'autostrada Genova-Livorno, e Recco, grazie all'apertura del casello autostradale, vede un incremento notevolissimo dell'afflusso turistico. Sono gli anni in cui il boom economico accompagna il successo



CONSORZIO
DELLA
FOCACCIA
COL FORMAGGIO
DI RECCO

sempre crescente della gastronomia e della ristorazione recchese che attirava, come ancor oggi attira, personaggi del mondo dello spettacolo, politico e giornalistico. Ormai considerata una delle bandiere gastronomiche della Liguria, tanto ha contribuito a diffondere nel mondo il nome Recco, sfortunata cittadina che durante l'ultimo conflitto mondiale è stata più volte rasa al suolo dai bombardamenti vedendo così annullate tutte le sue capacità di attrattiva turistica conservate nel tempo da altre vicine località balneari della riviera. Ciò nonostante gli abitanti recchesi hanno dato estro alle proprie fantasie del "saper fare" creando da una tradizione quasi "leggendaria" un vero e proprio filone d'impresaria che ancora oggi risulta trainante, decretando alla propria città l'indiscusso titolo di "Capitale Gastronomica della Liguria" dove la focaccia col formaggio ne fa sempre da padrona.

Nel corso degli anni però la Focaccia di Recco è cresciuta di apprezzamento varcando in modo ormai così vasto i confini territoriali tanto che i produttori locali si sono sentiti defraudati delle loro tradizioni, sentendosi così in dovere di chiedere l'intervento delle Istituzioni preposte per difendere il nome del proprio prodotto bandiera, da qui le motivazioni della richiesta IGP.

Un prodotto semplice e sano, con pochi ingredienti, lontano da ogni tipo di sofisticazione, eppure così difficile da riprodurre. Forse proprio per questo il riconoscimento IGP prosegue, grazie al forte legame del prodotto con il territorio, grazie alla manualità e alla naturalità con la quale i focacciai del luogo tirano le sfoglie, veri e propri veli che a vederli ci si chiede come facciano a maneggiarli, con quelle grandi mani, senza romperli. Farina, cresenza fresca, olio extravergine, acqua e sale più un pizzico di segreto dell'essere focacciai recchesi (l'essere capaci!).

Migliaia e migliaia i chilometri fatti dai forni del Consorzio in giro per il mondo ospite di importanti manifestazioni dove i maestri focacciai, quando iniziano la preparazione in diretta della focaccia, sembrano attori, calati in una parte loro naturale e quando con gesti quotidiani sfornano la focaccia fumante, come a Recco a New York o Berlino il profumo e il sapore è però sempre il medesimo, se è quello originale, della focaccia col formaggio di Recco.

Contatti:

Ufficio Stampa - Lucio Bernini 0185730748 - 3355783156

Relazioni Esterne - Daniela Crosignani Bernini 0185 730748 - 335 72 74 514