



Recco, settembre 2010

**COMUNICATO STAMPA
ESALTANTI I PRIMI RISULTATI
PER LA FILIERA DELLA FOCACCIA DI RECCO**

**Il 50% del latte genovese già trasformato in crescenza LLT per la focaccia di Recco
Oggi la FILIERA DELLA FOCACCIA DI RECCO è UNA REALTÀ**

È quanto emerso nella riunione del mese di settembre, tenutasi presso la "Sala dei Cavalieri" del ristorante Da ö Vittorio a Recco fratutti gli operatori che fanno parte della FILIERA DELLA FOCACCIA DI RECCO (soci del Consorzio Focaccia, allevatori e caseifici, seguiti dalla Regione Liguria e Camera di Commercio di Genova.

Premessa

Questo progetto è alla base della richiesta del marchio di tutela europeo IGP per la famosa specialità gastronomica, ricordiamo che l'accordo prevede un capillare controllo e la completa tracciabilità della crescenza utilizzata per produrre FOCACCIA DI RECCO riconoscendo agli allevatori liguri che conferiscono il latte un prezzo di 0,50 euro al litro incluso il costo di raccolta (anzichè il prezzo corrente di 0,32 inclusi i costi di raccolta).

Per ottenere ciò gli allevatori si sono adeguati ai controlli proposti da Consorzio e Regione Liguria che prevedono una particolare cura dei pascoli, delle stalle ed infine le analisi chimiche che accompagnano la vendita di ogni partita; il latte così giunge ai caseifici che lo utilizzano per una specifica lavorazione ottenendo così una CRESCENZA LLT (acronimo di Latte Ligure Tracciato) a questo punto, dopo l'opportuno periodo di maturazione, la crescenza viene analizzata dai responsabili dei caseifici e dalla COMMISSIONE QUALITA' del Consorzio Focaccia di Recco che esamina il prodotto in tutte le fasi della preparazione, cottura e assaggio concludendo sulla idoneità della partita, in entrambi i casi un campione di prodotto viene inviato al laboratorio di analisi della Regione per comporre un "manuale storico" della crescenza.

I risultati della riunione

L'operazione attuata dalla FILIERA DELLA FOCACCIA DI RECCO trova pochissimi riscontri in Italia ed in Europa, si tratta infatti di una completa tracciabilità dell'elemento caratterizzante di un prodotto agroalimentare quale la focaccia col formaggio.

Il Consorzio che riunisce i trasformatori della FOCACCIA DI RECCO si è impegnato al fine di mettere in atto una operazione storico-culturale nonché di marketing del territorio unica.

Tornando alle origini del prodotto che utilizzava - senza alcun dubbio - un formaggio di produzione locale si garantisce un "giusto reddito" agli allevatori purchè si mantenga un ottimo stato di pascoli, stalle e dei capi confortato dalle analisi chimiche del latte che garantiscano una materia prima di assoluta qualità.

In tal senso è stato redatto il manuale "Linee guida per la tracciabilità della focaccia di Recco" firmato da tutti i componenti del Consorzio Focaccia di Recco, Associazione Regionale Allevatori e Caseifici/Distribuzione prodotti caseari. A quest'ultima categoria hanno aderito le aziende FRESCOLAT - PICASSO - PUGLIESE e VALCOLATTE.

Dopo le prime difficoltà di carattere organizzativo all'inizio di giugno è iniziato il ritiro del latte.

I controlli sono stati puntualmente effettuati e compongono già ora un consistente dossier, i risultati ottenuti sono stati estremamente positivi ed il continuo dialogo tra tutte le parti ha consentito di apportare costanti miglioramenti alla "Crescenza LLT" utilizzata per la FOCACCIA DI RECCO tanto da richiedere una maggiore quantità di latte alla produzione.

Nel corso dell'incontro i rappresentanti degli allevatori hanno comunicato che la quantità di latte che il "sistema Recco" assorbirà nel mese di settembre sarà di circa il 50% della produzione provinciale, i responsabili hanno inoltre manifestato la soddisfazione per la competenza di tutti i caseifici coinvolti e la serietà del Consorzio e di tutti i suoi componenti.

CONSORZIO FOCACCIA COL FORMAGGIO DI RECCO

16036 RECCO (GE), via XXV Aprile 14 - Telefono 0185 730748 - fax 0185 730494

www.focacciadirecco.it - e.mail: info@focacciadirecco.it

Dichiarazioni

Maura Macchiavello - presidente Consorzio Focaccia di Recco

“Siamo tutti molto soddisfatti del lavoro che stiamo facendo, c’è un’intesa perfetta in tutte le parti coinvolte nella filiera, per noi la cosa più importante è quella di poter offrire oggi un prodotto davvero unico, tracciato, certificato ed eccezionale. Molti tra i nostri consorziati hanno giudicato molto positivamente i controlli fatti e possiamo certamente dire che oggi lo standard di qualità della nostra FOCACCIA DI RECCO è altissimo, provato dal gradimento dei nostri clienti.”

Lucio Bernini - responsabile Consorzio Focaccia di Recco

“La storia della FOCACCIA DI RECCO ha scritto una pagina importante su come si può fare marketing del territorio, da una piccola e fortunata risorsa si possono aiutare settori in crisi, come quello della zootecnia regionale, e mantenere posti di lavoro e presidi sul territorio. Il progetto IGP Focaccia di recco col formaggio è una grossa opportunità di Marketing territoriale che porterà benefici che si ripercuoteranno a 360° sulla nostra regione, a livello d’immagine, di promozione turistica – non dimentichiamo che oggi il turismo del gusto è la maggior motivazioni nella scelta delle mete turistiche” e soprattutto nell’indotto delle attività produttive interessate”