



CONSORZIO
DELLA
FOCACCIA
COL FORMAGGIO
DI RECCO

COMUNICATO STAMPA

La FOCACCIA COL FORMAGGIO DI RECCO SBANCA IL SALONE DEL GUSTO 2008

La focaccia di Recco assoluta protagonista al Lingotto all'evento mondiale del SALONE DEL GUSTO organizzato da Slow Food.

Alcuni numeri? Sabato 25 ottobre in nove intensissime ore di lavoro (11 - 17 e 18,30 - 21,30 con un'ora e mezzo di pausa per respirare ...) pari a 540 minuti serratissimi il team recchese ha sfornato 5 focacce ogni minuto servendo 2700 persone, una ogni 12 secondi! Numeri quasi da capogiro che dimostrano quanto la focaccia col formaggio di Recco sia in grado di attirare l'attenzione del pubblico.

Altissima la soddisfazione del Consorzio Focaccia di Recco che a Torino è stato visitato da tutte le più importanti personalità ed Istituzioni liguri e nazionali, innumerevoli le televisioni nazionali ed estere e gli organi di stampa più diversi incuriositi dal "muro" di persone sempre fisso davanti allo stand, una vetrina di promozione dal valore inestimabile, grazie alla capacità di Slow Food di calamitare l'attenzione a livello mondiale. Soddisfazione inoltre per l'importante e conseguente opera di marketing territoriale: al salone del Gusto per la prima volta ufficialmente la focaccia di Recco, grazie all'approvazione del disciplinare depositato per l'IGP e al lavoro di sinergia condotto con la Regione Liguria e la Camera di Commercio di Genova, viene prodotta con crescita ottenuta dalla lavorazione di latte ligure, in questo caso proveniente dalle valli genovesi. Risultato che riempie ovviamente di orgoglio tutti i promotori coinvolti nel progetto perchè solo così il Consorzio può proteggere il proprio prodotto e proporre una focaccia veramente unica e inimitabile.

Un' importantissima opportunità per la valorizzazione della famosa focaccia ma anche un momento di promozione che avrà indotto per tutto il territorio. Infatti la focaccia col formaggio, con la strada intrapresa per la richiesta dell'IGP e con il Consorzio che rappresenta tutta la zona di produzione del disciplinare (Recco, Sori, Camogli e Avegno), grazie ai pieghevoli stampati riportanti i nomi di tutti i consorziati, la ricetta depositata al Ministero e la figura del caratteristico arco della Liguria con evidenziato la posizione della zona geografica di produzione oltre alle indicazioni autostradali per arrivarVi e le distanze dalle principali città italiane, a pieno titolo costituirà un prezioso volano di promozione turistica per la nostra bella regione. Il turismo gastronomico sempre più motore del turismo in generale e Recco se ne conferma forte protagonista.

I soci:

A Recco: MANUELINA - VITTURIN - ALFREDO - DA O VITTORIO - FOCACCERIA Manuelina- da LINO
La VILLETTA - Ai PESCVIVI - DA ANGELO - I Panifici TOSSINI - Panificio MOLTEDO Luisa - Panificio MOLTEDO
Gio Batta - I DUE LADRONI - LA BARACCHETTA di Biagio - Pizzeria del PONTE - U FAINOTTO
a Sori EDO BAR-Il BOSCHETTO - Argento Vivo.
a Camogli Focacceria REVELLO - ad Avegno Panificio TOSSINI

Segreteria, Ufficio Stampa e Relazioni Esterne: Dimensione Riviera, Lucio e Daniela Bernini.

CONSORZIO DELLA FOCACCIA COL FORMAGGIO DI RECCO
16036 RECCO (Genova), via Vittorio Veneto 36/16 - Tel.: 0185730748 - Fax: 0185730494