



COMUNICATO STAMPA
IL RITORNO DELLA FOCACCIA COL FORMAGGIO DI RECCO AL SALONE DEL GUSTO A TORINO

La focaccia di Recco fu assoluta protagonista al Lingotto all'evento mondiale del SALONE DEL GUSTO anno 2008 organizzato da Slow Food e si prepara ora a ritornarvi.

Alcuni numeri del 2008? Sabato 25 ottobre 2008 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 di Recco sia in grado di attirare l'attenzione del pubblico.

Grande soddisfazione del Consorzio Focaccia di Recco che a Torino fu visitato da tutte le più importanti personalità ed Istituzioni liguri e nazionali, innumerevoli le televisioni nazionali (il TG5 dedicò l'apertura del servizio sul Salone del Gusto sulle immagini dei focacciai recchesi all'opera) ed estere e gli organi di stampa incuriositi dal "muro" di persone davanti allo stand, una vetrina di promozione dal valore inestimabile, grazie alla capacità di Slow Food di calamitare l'attenzione a livello mondiale.

Quest'anno in più la FOCACCIA DI RECCO ha l'orgoglio di presentare la FILIERA DELLA FOCACCIA una realtà che ha pochissimi riscontri in Italia ed in Europa. La filiera prevede una serie di controlli che prendono avvio dai pascoli liguri (particolari caratteristiche dei terreni e dei foraggi) per poi proseguire con il bestiame, (controlli in stalla e la mungitura) quindi raccolta da parte degli allevatori e analisi a cura del laboratorio regionale e certificazione del latte, segue il conferimento ai caseifici incaricati dove la filiera continua con la tracciabilità della lavorazione infine la crescita viene esaminata dalla commissione di qualità del Consorzio Focaccia di Recco e quando idonea avviata alla distribuzione nei ristoranti, panifici ed asporti nell'area di produzione (Recco, Camogli, Sori e Avegno).

A pochi mesi dal varo di questa iniziativa il Consorzio, nel mese di settembre, attraverso l'operato dei 4 caseifici che fanno parte della filiera ha ritirato ben il cinquanta per cento della produzione di latte della provincia di Genova riconoscendo agli allevatori il prezzo di 50 cent. al litro (prezzo corrente 32 cent.), motivo di grande soddisfazione.

La richiesta di tutela della FOCACCIA DI RECCO col formaggio si rivela come 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.

Il turismo gastronomico, si sa, è sempre più motore del turismo in generale e Recco oggi, con l'Istanza IGP per la sua focaccia, ne è forte protagonista e ulteriore conferma sarà il Salone del Gusto 2010.

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.

Gestione, Ufficio Stampa e Relazioni Esterne

Dimensione Riviera Promozioni

Lucio e Daniela Bernini.

Recco, 11 ottobre 2010

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