

La focaccia di Recco protagonista su Linea Verde

di **Redazione**

28 Marzo 2011 - 17:19



L'Istanza IGP Focaccia di Recco traina la visita di Rai Uno in Liguria. Recco è la città della focaccia col formaggio, e con i Comuni limitrofi (Sori, Avegno e Camogli) già inseriti nel disciplinare dell'Istanza depositato presso Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAF), ne delimita la zona di produzione.

Questo prodotto ha radici secolari in queste località e nell'immediato entroterra ed è nato dalla fantasia delle donne madri di famiglia che dovevano quotidianamente lottare contro la fame e la carestia con quello che avevano a disposizione: farina, olio, acqua, sale e formaggio fresco (avendo a disposizione tutti i giorni il latte delle proprie bestie). E proprio dal latte delle nostre valli liguri partirà la registrazione della puntata di Linea Verde che andrà in onda la domenica di Pasqua su Rai Uno.

L'opportunità è nata dai contatti dell'Agenzia di promozione turistica "in Liguria" con la redazione di Linea Verde a seguito di un incontro a Roma nella sede della RAI. Grazie anche al supporto indispensabile della Regione Liguria (Assessorato all'Agricoltura) il Consorzio recchese è riuscito nell'intento di realizzare una strategia epocale di marketing del territorio con la filiera della focaccia di recco, oggi pienamente operante. Affondando il progetto nella storia, si è tornati a utilizzare il latte ligure per la produzione di formaggio fresco L.L.T. (acronimo di Latte Ligure Tracciato) che lo identifica quale unica componente casearia ammessa dal disciplinare IGP depositato al Ministero e che presto arriverà alla

Comunità Europea.

Le aspettative per l'IGP della Focaccia di Recco da parte degli allevatori locali viene vissuta quale importante alternativa all'abbandono dell'attività, quale ottimo presupposto per il futuro della zootecnia ligure.

Mercoledì 30 marzo le telecamere Rai Uno "sbarcheranno" sui pascoli del genovesato, riprenderanno le bellissime mucche di razza bruna dal manto vellutato, assisteranno alla mungitura e al carico del latte tramite gli opportuni collettori sull'autocisterna (6000 lt di capienza) della Cooperativa Produttori latte Valpolcevera che lo porterà a destinazione per essere trasformato in alta qualità certificati dal laboratorio Analisi della Regione Liguria. per la produzione di formaggio fresco L.L.T., base per la famosa focaccia di Recco di cui verrà ripresa nelle varie fasi della sua preparazione a Recco presso una delle attività associate al Consorzio.

La Troupe RAI visiterà anche il Salumificio Parodi di Sant'Olcese unico rimasto ad effettuare l'affumicatura naturale con fuoco a legna come una volta, il Caseificio Val d'Aveto di Rezzoaglio con la particolarità del formaggio San Stè prodotto con latte crudo di latte della valle e la prescinseua che ritroveremo anche successivamente nell'esposizione finale a Camogli quale ingrediente principe della torta pasqualina, che data la concomitanza delle festività pasquali quando andrà in onda non poteva certo mancare.

La puntata si concluderà con una grande esposizione del meglio che la tradizione genovese offre in una bellissima sfilata allestita lungo il panoramico molo.