

Focaccia di Recco, 10 mila porzioni vendute al Cheese di Brà: un successo

di **Jenny Sanguineti**

19 Settembre 2011 - 12:42



Brà. Con 10 mila porzioni vendute la focaccia col formaggio di Recco si conferma forse il prodotto più di successo del Cheese di Brà, manifestazione internazionale a cadenza biennale organizzata da Città di Bra e Slow Food Italia. In piazza XX Settembre, quattro regioni (Piemonte, Emilia Romagna, Liguria e Puglia) fino a oggi, presentano il meglio della gastronomia popolare con piatti di strada da degustare visitando la fiera. Una di queste specialità è proprio la focaccia col formaggio, che quest'anno ha ottenuto la certificazione europea Igp, Indicazione Geografica Protetta.

“Ormai da dieci anni collaboriamo con Slow Food - spiega Lucio Bernini, presidente del Consorzio - per noi è sempre un piacere e la focaccia, stando a quanto ci hanno comunicato, è diventata forse il prodotto più di successo della manifestazione”. E per capirlo basta vedere la coda che da giorni si forma davanti allo stand. Una specialità che incontra i gusti di tutti, molto apprezzata anche dagli stranieri, che tiene alto il nome di Recco e di tutta la Liguria. Il latte utilizzato per fare il formaggio è rigorosamente genovese e quest'anno è servita una cisterna in più rispetto alle edizioni precedenti del Cheese. Un altro dato che testimonia il successo del prodotto.

Ma la rappresentanza ligure alla manifestazione non si ferma qui. Accanto alle Cucine di strada, infatti, 24 microbirrifici selezionati dalla guida alle Birre d'Italia di Slow Food Editore sono riuniti nella Piazza della Birra: grande spazio espositivo dove cercare, tra le originali proposte dei mastri birrai italiani, gli abbinamenti ideali. Sono tre quelli che raccontano la tradizione birraia ligure: Birrificio del Golfo, La Spezia; Birrificio Scarambola, Millesimo (Sv); Maltus Faber, Genova. Ottima figura anche per i formaggi e per i 13 vini presenti nella zona dedicata alle degustazioni.