

Focaccia di Recco, a fine mese arriva la certificazione Igp di Redazione

07 Febbraio 2012 - 14:24



Regione. Entro la fine del mese la focaccia di Recco con il formaggio, dopo la recente approvazione del “disciplinare” che ne regola ingredienti e produzione, potrà fregiarsi dell’Igp- Indicazione geografica protetta sul territorio italiano.

In mattinata, al termine di una riunione del consiglio del Consorzio Focaccia di Recco guidato dalla presidente Mauro Macchiavello, i soci hanno formalmente trasmesso al Ministero delle Politiche agricole alimentari la richiesta di “protezione transitoria a livello nazionale”.

Con il marchio Igp scatterà il divieto assoluto per ristoranti, trattorie, supermercati, negozi e bancarelle al di fuori della zona di produzione (Recco, Sori, Camogli e Avegno) di scrivere nei menu e offrire focacce con formaggio “tipo Recco”. Pena l’intervento dell’antifrode.

Se nei successivi 180 giorni dalla pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale europea non interverranno contenziosi da parte dei vari Paesi, la focaccia di Recco col formaggio sarà tutelata a livello europeo. Nel frattempo, proprio per combattere ogni abuso, Camera di Commercio e consorzio avvieranno i piani di controllo e di tutela della focaccia.

La Regione Liguria, in questi anni ha confermato il sostegno al riconoscimento Igp,

“ritenendola un obiettivo strategico alla politica di valorizzazione territoriale e produttiva della Liguria - ha detto l’assessore regionale all’agricoltura Giovanni Barbagallo - in quanto, la filiera economica di riferimento, oltre che ad interessare tutti i possibili panificatori-ristoratori dei territori interessati produttori di focaccia, coinvolge e sostiene anche i trasformatori ed i produttori di latte ligure”.