

## Cheese 2013, Liguria protagonista a Bra: la focaccia di Recco prova a battere record 12 mila porzioni

di **Redazione**

19 Settembre 2013 - 12:33



**Recco.** La focaccia col formaggio di Recco torna protagonista a “Cheese, le forme del latte” la grande kermesse internazionale di Slow Food dedicata ai prodotti del latte di tutto il mondo in programma a Bra, in provincia di Cuneo, da venerdì 20 a lunedì 24 settembre 2013.

Nel 2011, il team dei focacciai liguri in quattro giorni sfornò a Cheese oltre 12 mila porzioni, record che il Consorzio Focaccia di Recco con il Formaggio, in viaggio verso Bra con quasi una tonnellata (oltre 800 chili) di formaggio fresco prodotto con il latte ligure tracciato, conta quest’anno di battere.

Il Consorzio Focaccia di Recco sarà ospitato insieme con altre specialità tipiche regionali, fra cui quelle della Valle Argentina, nell’Imperiese, in collaborazione con il comune di Badalucco “gemellato” con il comune di Bra. In vetrina , erbe officinali, lavanda, miele, olio extravergine di oliva, pane di Triora e di Molini di Triora, confetture, formaggi, prodotti dell’artigianato realizzato con olivo e castagno.

Per l’assessore all’Agricoltura della Regione Liguria Giovanni Barbagallo, Cheese 2013 rappresenta “una nuova formidabile opportunità per la valorizzazione della famosa

---

focaccia col formaggio di Recco e un momento di promozione per tutta l'enogastronomia e l'agroalimentare del nostro territorio", ha detto a margine della riunione della giunta.

A Cheese la focaccia col formaggio di Recco sarà presente in piazza XX Settembre con un super forno , un maxi stand di 30 metri quadrati e un una affiatatissima squadra di sei chef focacciai.

La focaccia con il formaggio di Recco Igp, è in attesa della la registrazione ufficiale del riconoscimento dell'Igp-Indicazione geografica protetta dall'Unione Europea.

Sempre a Cheese, la Liguria è presente con la toma di pecora brigasca (Presidio Slow Food). All'inizio del XX secolo in tutta l'area di diffusione della brigasca - dalle valli imperiesi al Piemonte e alla Provenza - erano allevati 60.000 capi, ma oggi delle antiche greggi resta poco. In Liguria pascolano ancora circa 1800 capi e 800 sono allevati in Val Roya. Il Presidio, sostenuto dalla Regione Liguria, vuole valorizzare le tome a latte crudo fatte nei pochi alpeggi rimasti sullo spartiacque che segna il confine con la Francia e sostenere il ruolo determinante dei pastori nella tutela e nella salvaguardia dell'ambiente naturale.