

La Focaccia di Recco diventa Igp, tour e degustazioni per premiare l'eccellenza

di **Redazione**

11 Novembre 2015 - 15:02



Genova. “E’ stato un percorso piuttosto lungo, durato in tutto 12 anni. A volte negli anni raggiungere la vetta sembrava quasi impossibile ma finalmente oggi ci siamo riusciti”. Maura Macchiavello, presidente del Consorzio Focaccia di Recco col formaggio riassume così il percorso che ha portato la Focaccia di Recco a conquistare il marchio europeo Igp, di indicazione geografica protetta che oggi a palazzo della Borsa a Genova è stato festeggiato con un “Igp Day” che dà l’avvio alla produzione nei locali autorizzati all’utilizzo della certificazione alimentare europea localizzati nei Comuni di origine: Recco, Sori, Avegno e Camogli.

La zona di produzione è stata inserita nel disciplinare Igp redatto e approvato dal Consorzio Focaccia, costituito nel 2005 per ottenere la certificazione europea. Dopo molti anni di battaglie, nel dicembre 2014 l’Unione europea ha riconosciuto il diritto della Focaccia di Recco col formaggio di fregiarsi della tutela Igp, nel gennaio 2015 è stata definitivamente iscritta nel Registro della Dop e Igp comunitarie mentre il 2 febbraio scorso e’ stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale la registrazione Igp.

“Oggi arriva una consacrazione importante - ha commentato il presidente della Regione Liguria Giovanni Toti - che dà un’aurea di assoluta eccellenza a uno dei prodotti alimentari che la Liguria produce e la rende famosa nel mondo. Credo che sia uno di quei passi importanti non solo per valorizzare ciò che si fa in queste terre e tradizioni antiche ma anche per rilanciare il nome della Liguria e far capire che turismo in Liguria non significa

solo spiagge e mare ma anche enogastronomia di qualità”