

Torna l'attesa Festa della Focaccia di Recco

di **Redazione**

28 Aprile 2017 - 11:25



Recco. Sta per tornare la festa della focaccia di Recco, uno degli eventi liguri che negli ultimi cinque anni ha visto la maggior crescita d'interesse sia da parte del vasto pubblico di appassionati del gusto che dai media nazionali più importanti.

I motivi principali di questa crescita derivano dalla forte azione di promozione che il Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio ha messo in atto sin dal 2007 - primo anno in cui è intervenuto nell'organizzazione e realizzazione della festa della focaccia - in vari settori.

Il primo motivo è di rilevanza internazionale: l'ottenimento del marchio di tutela europeo "Indicazione Geografica Protetta" per la Focaccia di Recco col formaggio IGP colloca il prodotto tra le 280 specialità agroalimentari che rappresentano l'Italia nel mondo.

In seconda analisi la particolarità della tutela; la focaccia di Recco col formaggio IGP ha riportato il prodotto esclusivamente alla sua zona d'origine, ciò significa che per gustare una focaccia di Recco IGP il consumatore si deve trovare, o deve venire, obbligatoriamente nella zona storicamente e tradizionalmente delimitata dal territorio del Comune di Recco, Camogli, Sori e Avegno.

Questa caratteristica la differenzia da molte altre specialità gastronomiche tutelate costituendo una fortissima attrattiva turistica per quel fenomeno denominato "Turismo del Gusto". Un terzo fattore d'interesse è il fatto che la focaccia di Recco col formaggio IGP è

oggi l'unico prodotto tutelato al mondo che prevede l'intero ciclo di produzione all'interno di un ristorante (oltre presso forni ed asporti).

Tra le molteplici azioni attuate dal Consorzio in anni di attività vi è la fama acquisita ed il ruolo di assoluta rilevanza ottenuta come "cucina di strada" o street food, grazie alla partecipazione ad oltre 100 eventi d'importanza internazionale e nazionale in cui i focacciai eseguono in diretta la preparazione davanti al pubblico con l'unica separazione di una "vetrina" (per ovvie ragioni igieniche); contesti quali Expo 2015, Salone del Gusto a Torino, Salone Nautico a Genova, Cheese a Brà, Artigiano in Fiera a Milano, Internazionali di Tennis a Roma, Piazza De Ferrari a Genova.

La Festa della Focaccia di Recco si svolge il quarto fine settimana del mese di maggio ed abbraccia due giornate; il sabato dedicato ai più piccoli con "Anteprima" in cui i piccoli allievi delle scuole primarie di Recco, sotto i portici di via Assereto e di fronte a due forni storici, dopo alcune lezioni che i "focacciai decani" hanno in precedenza tenuto presso il plesso scolastico, preparano la loro prima focaccia in pubblico e dopo la cottura la gustano quale merenda, una iniziativa che riscuote un entusiasmante successo ma che rappresenta anche la divulgazione e continuazione di una tradizione, come dire: "La focaccia di Recco da noi si impara a fare sin dalle elementari."

La quarta domenica del mese di maggio, ogni anno, vede la distribuzione del mattino, dalle 10.00 alle 12.00 dedicata alla focaccia intesa nel senso più tradizionale: a Recco infatti esiste anche la consuetudine di vendere e servire "la focaccia del mattino", si tratta della focaccia normale (conosciuta come "genovese" ma che a Recco viene proposta con alcune peculiari differenze) e quella "con le cipolle"; nell'edizione 2016 della Festa della focaccia ne sono stati offerti oltre 10mila assaggi.

Al pomeriggio il clou della manifestazione rappresentato dalla distribuzione gratuita della mitica focaccia di Recco col formaggio IGP, dalle 14.30 alle 18.30 si alternano ben 7 punti di distribuzione in differenti location della cittadina, nel 2016 sono state servite oltre 22 mila degustazioni.