



Tutti i numeri della Focaccia di Recco: domenica torna la tradizionale festa

Martedì 16 maggio 2017



Recco. Sono circa 200 mila le porzioni di focaccia al formaggio di Recco certificate, che sono state servite dai ristoratori che si uniscono alle 10 tonnellate prodotte dai panifici e dagli asporti per un fatturato diretto tra i 3 e i 4 milioni di euro che, grazie all'attrattiva del prodotto muovono una somma attorno a 25 milioni di euro.

Sono, invece, 16 i soci fondatori del consorzio, composto dalle aziende che hanno chiesto e ottenuto l'Igp, l'indicazione geografica protetta da parte della Comunità Europea, che impiegano un totale di circa 400 persone, nei tre comuni di Sori, Camogli e Avegno che, oltre a Recco compongono il consorzio. Sono questi i numeri della focaccia al formaggio di Recco: "Un sapore della nostra Liguria - lo ha definito il presidente della Regione, Giovanni Toti - che ti resta in bocca e ti resta in testa e che, con il pesto, è uno dei migliori ambasciatori della nostra enogastronomia", che sarà al centro, domenica 28 maggio, della tradizionale festa che si svolgerà a Recco.

La manifestazione, organizzata dal Consorzio Focaccia di Recco e dal Comune di Recco con il patrocinio della Regione Liguria, è stata presentata oggi nella Sala Trasparenza della Regione a Genova. Un appuntamento atteso da turisti e buongustai: si stima che nel 2016 siano arrivate trentamila persone, molte delle quali in pullmann da fuori Liguria. La festa comincia il sabato con un'anteprima dedicata ai bambini delle elementari, che cucinano la loro prima focaccia sotto la guida dei focacciai "decani".

La degustazione della domenica avviene in due fasi distinte. Dalle 10 alle 12 viene servita la "focaccia del mattino", ovvero la classica focaccia genovese (con o senza cipolle) con l'aggiunta di formaggio; il pomeriggio dalle 14 alle 18 è dedicato esclusivamente alla

degustazione gratuita di focaccia col formaggio Igp di Recco, distribuita in sette punti diversi della cittadina.