

Le eccellenze agroalimentari, tutelate dall'Unione Europea, insieme a Recco per l'evento "Fattore Comune".

Terza edizione di "Fattore Comune" due giorni di festa 8 e 9 novembre 2019 a Recco, Sori e Camogli (Ge) dove si sono svolti convegni, degustazioni e show cooking dei prodotti di eccellenza a marchio DOP e IGP.

Di Giovanni Tavassi



Ristorante Manuelina - La Focaccia di Recco col formaggio

Un Press Tour per le eccellenze agroalimentari, l'evento è stato organizzato dal **Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio**, con il Patrocinio del **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e Regione Liguria; Comuni di Recco, Camogli, Sori e Avegno; Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Genova.**

Oltre al Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio, hanno partecipato tre prodotti provenienti dal **Piemonte: Il Consorzio Castelmagno DOP, il Consorzio Riso di Baraggia DOP e il Consorzio GAVI DOCG**; dalla **Lombardia il Consorzio Salame d'oca di Mortara IGP**, e dall'**Emilia Romagna il Consorzio dei Salumi DOP Piacentini DOP.**

Pomeriggio del giorno 8 novembre 2019 dedicato ai **"Talk show"** al **Teatro di Sori**, condotti da **Federico Quaranta** detto **Fede** una delle voci di Decanter, programma "DOP" di Radio2 - **Lucio Bernini** responsabile per il **Consorzio Focaccia di Recco col formaggio**.



Federico Quaranta - Sindaco Carlo Gandolfo - Ass. Reg. Liguria Lilli Lauro e Lucio Bernini

Presenti agli incontri - **Lilli Lauro**, Consigliere Regione Liguria e **Massimiliano Salini**, Europarlamentare.

Dopo i saluti del sindaco di Sori, **Mario Reffo** si è parlato di **"Un anno di controlli delle eccellenze agroalimentari italiane"** con il Ten. Col. **Mario Fiordaliso**, Comandante Nord Ovest Italia del Nucleo Carabinieri per la Tutela Agroalimentare - Tema importante e che sta molto a cuore agli operatori del settore ed in special modo ai consumatori, per combattere il fenomeno delle frodi alimentari e la cattiva gestione dei locali addetti alla somministrazione di alimenti e bevande.

Di seguito **"Le Dop e IGP si raccontano"** **Fede e Bernini** hanno Intervistato gli Amministratori e Produttori dei Comuni delle Indicazioni Geografiche:

Gavi D.O.C.G. - Il Presidente del Consorzio Roberto Ghio e Luigi Pagliantini



Consorzio Salumi DOP Piacentini - Il Presidente Antonio Grossetti e il Direttore Roberto Belli



Castelmagno D.O.P. - Il Presidente del Consorzio Evanzio Fiandino



Riso di Baraggia D.O.P. - Produttrice del Consorzio Gloria Barone



Salame d'oca di Mortara I.G.P. - Il Sindaco di Mortara Marco Facchinotti e il Presidente del Consorzio Gioacchino Palestro



Focaccia di Recco col formaggio I.G.P. - Il Sindaco di Recco Carlo Gandolfo e il Vice Presidente del Consorzio Titta Moltedo



Federico Quaranta - Sindaco Carlo Gandolfo - v. presidente Consorzio Titta Moltedo - Lucio Bernini

Fattore Comune - Alcune nostre interviste ai responsabili delle DOP e IGP

[Lucio Bernini Responsabile del Consorzio Focaccia di Recco col formaggio](#)



[Evanzio Fiandino, Presidente Consorzio Castelmagno DOP](#)



[Gloria Barone, Riso di Baraggia](#)



[Roberto Belli Direttore Salumi DOP Piacentini](#)



[Flavio Corazza Consorzio Basilico Genovese DOP](#)



[Roberto Ghio, Presidente Consorzio Tutela del Gavi](#)



Dopo un break per degustare la Farinata e dolci preparati da **Edobar di Sori**, ristorante **il Boschetto** e **Focacceria Tossini**, si è svolto l'altro "Talk show"



Federico Quaranta - Roberto Solinas - Silvio Barbero - Cesare Carbone - Lucio Bernini

"Utilizzo e valorizzazione dei prodotti DOP e IGP - Promuovere la cultura delle eccellenze agroalimentari", sono intervenuti:

- Prof. **Silvio Barbero** - Vice Presidente Slow Food Italia e Università Scienze Gastronomiche - Sincero, diretto e schietto ha detto *"Se è tanto di moda dire che siamo sostenibili, allora impegniamoci anche a misurarla e dichiararla la nostra sostenibilità". Slow Food, prima su tutti si è assunta l'onere di ridare il giusto valore al cibo nel rispetto di chi produce, purché che sia in armonia con l'ambiente.*
- Prof. **Roberto Solinas** - Preside IPSSAR Marco Polo di Genova (due sedi distaccate e oltre 1500 studenti), che ha partecipato fattivamente con il proprio Istituto, mettendo a disposizione dell'evento sia docenti che studenti)
- Dr. **Cesare Carbone** - Presidente Ristoranti Piatto del Buon Ricordo ha sottolineato che l'associazione non è solo il *"piatto"* ma è quello che rappresenta, attività che hanno alle spalle secoli di storie con persone che dedicano la vita ai loro ristoranti tenendo ferme nel tempo quelle ricette tradizionali che tanto hanno reso famosa nel mondo la cucina italiana.

Dopo i "Talk Show" la serata è continuata al **Ristorante Manuelina a Recco** per conoscere da vicino i prodotti **IGP** e **DOP**. Alla fine della serata con show cooking e degustazioni, **Daniela** e **Lucio Bernini** con il Sindaco **Carlo Gandolfo** e l'Assessore Regionale Liguria, **Lilli Lauro** - hanno consegnato le targhe di riconoscimento ad ogni DOP e IGP presenti a questa 3^a edizione di Fattore Comune.

Fattore Comune 2019 - Marco Rezzano, Presidente Enoteca Regionale Liguria



Fattore Comune 2019 - Marco Pernati chef ristorante Manuelina, risotto con riso Barone e Formaggio di Castelmagno



Fattore Comune 2019 - Cesare Carbone e Massimiliano del ristorante Manuelina



Nel ritorno al nostro alloggio, **Hotel-Ristorante Storico Italiano "Da ö Vittorio"**, abbiamo avuto un felice incontro con i simpaticissimi proprietari, i famosi gemelli, **Giovanni e Vittorio** che ci hanno parlato del loro Hotel-Ristorante raccontando aneddoti molto simpatici e divertenti.

Per anni, i grandi personaggi della musica, dello spettacolo e dello sport (Aldo Fabrizi, Walter Chiari, Vittorio De Sica, Carlo Dapporto, Erminio Macario...) sono passati per l'**Hotel-Ristorante "Da ö Vittorio"** per alloggiare e mangiare le specialità fra cui la **Focaccia di Recco col formaggio** che è stato il veicolo attrattivo.

I gemelli ricordano in particolare un aneddoto legato al grande cantautore bolognese, **Lucio Dalla** *"Lucio veniva sempre da noi, insieme a **De Gregori** e dopo cena, mentre De Gregori rimaneva appartato, si sedeva fuori in giardino a fumare il sigaro e tutti quelli che entravano e lo conoscevano, lui si alzava, salutava e parlava con tutti. Era un uomo molto disponibile, aperto, veramente un personaggio. Non voleva darci la sua foto perchè diceva sono già vecchio però disse quando torno a Bologna qualcosa penserò di fare. Poi lui è andato a San Remo poi in Svizzera ed è morto, il giorno dopo ci è arrivato un cofanetto con una sua dedica, proprio il giorno dopo la sua morte"*.



Fattore Comune 2019 - Giovanni e Vittorio Bisso "Da o Vittorio"



Camogli



Il giorno successivo 9 novembre 2019 trasferimento a Camogli e grande entusiasmo per i 50 partecipanti fra media, fotografi, cine operatori, food blogger, giornalisti e video maker, che hanno potuto vedere da vicino la realizzazione della Focaccia di Recco col formaggio alla Focacceria Pasticceria Revello che all'interno del loro laboratorio hanno realizzato uno show cooking.

Fattore Comune 2019 - I Camogliesi, Gigi Revello



Fattore Comune 2019 - Le focacce della Focacceria Revello a Camogli



Fattore Comune 2019 - Dino Paolo e Michele e le Focacce Revello



Per pranzo ritorno a **Recco al Ristorante Da Lino**, in casa della presidente del Consorzio della Focaccia **Maura Macchiavello** con speciali show cooking di Focaccia di Recco IGP e **Pansoti** in salsa noci.



Mauro Macchiavello



I Pansoti

Fattore Comune 2019 - Maura Macchiavello, Ristorante da Lino a Recco



Fattore Comune 2019 - Antonella, Flora e Tina e i Pansoti



Fattore Comune 2019 - Maura Macchiavelli, Presidente del Consorzio della Focaccia di Recco al formaggio



Presente, al **Ristorante da Lino**, anche il **Sindaco Gandolfo**, da noi intervistato, che ha voluto ringraziare tutti per aver accolto l'invito partito dalla sua Città di Recco e dalla sua focaccia. Una esperienza che diventa sempre più importante e l'idea, assieme agli organizzatori, è quella di far crescere ancora di più questa manifestazione che già è di altissimo livello.

Fattore Comune 2019 - Carlo Gandolfo, Sindaco di Recco



Il press tour si è concluso nel pomeriggio visitando la **Città di Recco** e degustando ancora qualche fetta di **Focaccia di Recco col formaggio**.

La Focaccia di Recco col Formaggio I.G.P. è un grande valore aggiunto, riconosciuto solo nei comuni di Recco, Camogli, Sori e Avegno e si può trovare solo nelle attività consorziate:

Ristoranti a Recco:

Alfredo – Angelo - Da Lino – Da ö Vittorio – Del Ponte – Manuelina - Vitturin – Focacceria Manuelina.

Panifici a Recco:

Panifici Tossini – Panificio Moltedo G.B. – Panificio Moltedo 1874

Ristoranti a Sori:

Edobar – Il Boschetto – Focacceria Tossini.

Asporto a Camogli:

Revello Focacceria.

natoconlavaligia

12/11/2019