

CONSORZIO SALUMI PIACENTINI DOP E CONSORZIO FOCACCIA DI RECCO IGP - DUE CONSORZI CON TRE DOP E UN IGP PER UN PROGETTO COMUNE DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI E DEI TERRITORI DI PRODUZIONE

GIORNALISTI DELLA CARTA STAMPATA E I NUOVI COMUNICATORI, IL 17 E 18 GIUGNO 2022 SI SONO RITROVATI PER UNA DUE GIORNI A RECCO, ALL'INSEGNA DEI PRODOTTI DOP E IGP

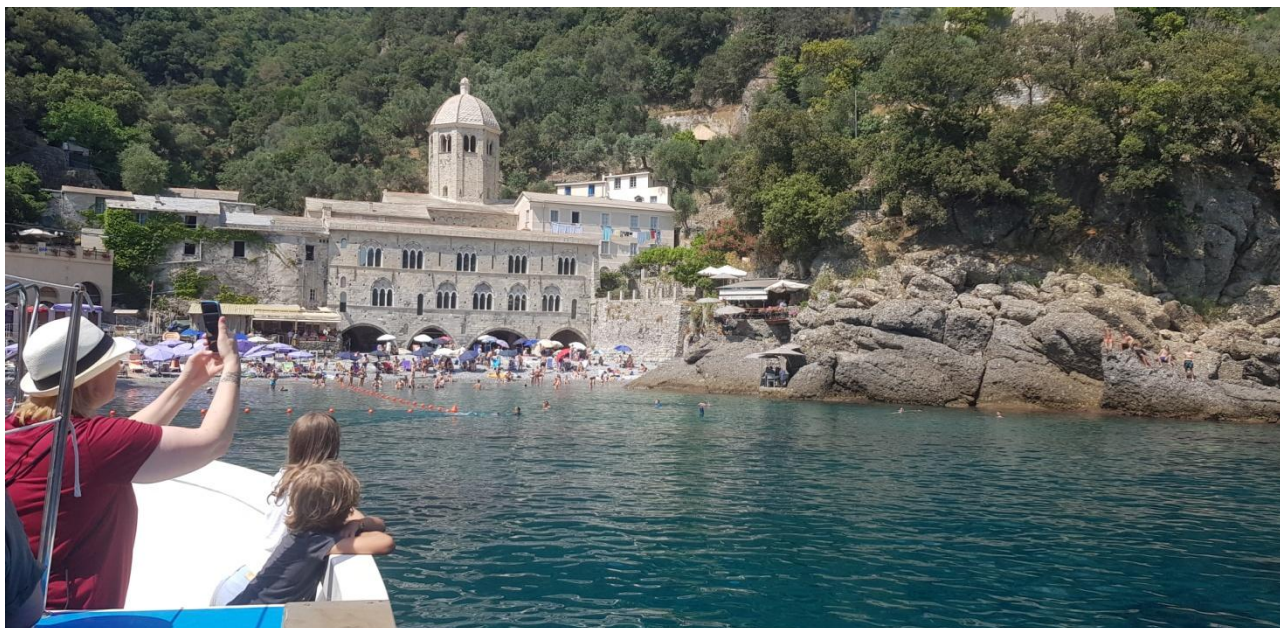
di Giovanni Tavassi



"Sapori in Paradiso" è lo slogan che è stato coniato per questa importante due giorni, organizzata dai due Consorzi: **Salumi Piacentini DOP** e **Focaccia di Recco IGP**. I comunicatori della carta stampata, media e nuove tendenze blogger, influencer, tiktokker... si sono ritrovati a Recco (Ge) il giorno 17 giugno 2022, dove in cattedra sono salite le tre DOP (Coppa piacentina, Pancetta piacentina e Salame piacentino) del Consorzio Salumi Piacentini e l'IGP del Consorzio della Focaccia di Recco (Focaccia di Recco col formaggio) per i territori di Recco, Sori, Camogli e Avegno.

Un territorio, quello del piacentino, da sempre vocato all'arte della norcineria e l'altro, quello di Recco, famoso nel mondo per essere la Città della Focaccia col formaggio, si affaccia sulla Riviera Ligure di Levante ed è il Comune più grande del Golfo Paradiso. L'attività di promozione è stata realizzata con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Direzione generale per la Qualità agroalimentare D. M. n. 0260379 del 07.06.2021.

Due territori uniti dalla Val Trebbia, ricordata anche dallo scrittore, premio Nobel, Ernest Hemingway che nel 1945 durante la seconda Guerra Mondiale, passando per la Valle come corrispondente al seguito dell'esercito di liberazione, fece un'annotazione sul suo diario che recita *"oggi ho attraversato la valle più bella del mondo"*.



AMBIENTE, STORIA, CULTURA E MARE

Prima di affrontare il tema principale delle DOP e IGP, che si è svolto in serata nel ristorante da "Lino" a Recco, il gruppo dei comunicatori ha partecipato al bellissimo itinerario turistico effettuato con la moto nave della **Società Golfo Paradiso** che, costeggiando le spiagge, ha coperto il percorso da Recco a San Fruttuoso di Camogli per raggiungere questo piccolo angolo di paradiso nel cuore del promontorio, tra Camogli e Portofino, alla scoperta della millenaria Abbazia di San Fruttuoso, sulla spiaggia ed immersa nella natura.

L'Abbazia è una delle tante testimonianze storiche, restaurate e riaperte al pubblico dal **FAI-Fondo Ambiente Italiano**, ed è raggiungibile via mare o a piedi attraverso sentiero.



Architetto Alessandro Capretti

Ad attendere il gruppo, l'**Architetto Alessandro Capretti** che ha guidato i partecipanti alla scoperta dei segreti e della storia dell'**Abbazia di San Fruttuoso**. Di fronte

all'abbazia, in mare (area marina protetta), a 17 metri di profondità si trova anche una statua bronzea del **Cristo degli abissi**, opera dello scultore e artista **Guido Galletti**.

SERATA "SAPORI IN PARADISO" RISTORANTE DA LINO

In serata al **Ristorante da Lino di Maura Macchiavello**, presidente del **Consorzio della Focaccia di Recco IGP**, si sono svolte le master class dei due rispettivi consorzi e poi la cena con i prodotti **DOP** e **IGP** dei due consorzi. Presenti alla cena anche il Sottosegretario di stato delle Politiche agricole alimentari e forestali, **Gian Marco Centinaio** ed il Sindaco di Recco, **Carlo Gandolfo**.

Per il nostro stivale, in lungo e in largo, si producono le eccellenze del **Made in Italy** (DOP - IGP - DOC - DOCG), ma in questa splendida serata serata i sapori che hanno portato in paradiso il palato dei partecipanti al press tour, sono state le tre DOP piacentine e la famosissima Focaccia di Recco IGP col Formaggio.



Marco Mura - Gian Marco Centinaio e Carlo Gandolfo - img@natoconlavaligia

Le master class del Consorzio Salumi Piacentini DOP



Salumi Piacentini DOP



Focaccia di Recco IGP

Il Presidente del Consorzio, Roberto Belli con il Maestro norcino, Fabrizio Mazzoni - Realizzazione della Coppa piacentina DOP



Il Presidente del Consorzio, Roberto Belli con il Maestro norcino, Fabrizio Mazzoni Realizzazione della Pancetta piacentina DOP



Lucio Bernini, per il Consorzio Focaccia di Recco IGP presenta la master class del focciere Marco Mura del Ristorante da Lino a Recco



**Intervento di Gian Marco Centinaio
Sottosegretario di Stato alle politiche agricole, alimentari e forestali**



Abbiamo realizzato alcune interviste, durante la cena, con i responsabili dei Consorzi: Salumi Piacentini DOP e Focaccia di Recco IGP.

Roberto Belli, Direttore del Consorzio Salumi Piacentini DOP



[Carlo Gandolfo - Sindaco di Recco](#)



[Lucio Bernini, Consorzio Focaccia di Recco IGP](#)



[Maura Macchiavello, Presidente del Consorzio Focaccia di Recco IGP](#)



da *Lino*

Info
Ristorante da Lino

Via Roma, 70-72
16036 Recco
Tel. +39.018574336
ristorantelino@virgilio.it
www.dalino.it

Durante la cena abbiamo gustato le DOP e IGP dei due consorzi.

Salumi del Consorzio Piacentino DOP - Morbidi, gran gusto - la pancetta si scioglieva in bocca





Focaccia di Recco IGP - Focaccia col Formaggio - Una fetta tira l'altra, squisita.





La mattina seguente, i partecipanti hanno preso parte alla seconda giornata del press tour gastronomico, turistico e culturale. Transfert da Recco alla città di Camogli per ammirare le bellezze e i colori del borgo marinaro.



ph©natoconlavaligia

IL BORGO MARINARO DELLA CITTA' DI CAMOGLI

Camogli cittadina ligure fa parte del territorio della città metropolitana di Genova. Un tipico borgo marinaro molto turistico accattivante e bello, con più di 5000 abitanti, prende il nome dal genovese Camoggi (pronuncia Camúggi) che significa case ammucciate che è la particolarità di questa cittadina sul mare, ma siccome Camogli è nata come borgo marinaro e le mogli dei pescatori, rimanevano molti mesi da sole aspettando il rientro dei mariti dalla lunga pesca, quindi, un secondo significato potrebbe essere Ca-Mogli "Casa Mogli".

Case alte e colorate proprio perchè serviva ad individuare dal mare la propria casa.



Finestra chiusa e colorata - "infissi aperti e gatto sul davanzale"

Le finte finestre è una particolarità degli edifici di Camogli, sono le finestre disegnate e colorate su tantissimi degli edifici esistenti e sono a volte corredate da diversi soggetti: gatto, persona, fiori... Queste aveva il duplice scopo, il primo era di far riconoscere la propria casa appena entrati nel golfo ed il secondo aggirare le tasse che si pagavano con l'apertura di finestre oltre il limite previsto. Oggi le finestre disegnate, all'occorrenza e dietro preventivo permesso, possono essere aperte quando si fanno lavori di ristrutturazioni o variazioni agli interni e, le finestre che sono attualmente aperte, al contrario, possono essere murate ma debbono essere necessariamente ridisegnate e colorate, dagli artigiani, come le altre esistenti sulla facciata.



Sportello dell'antico forno dell'isola



Tanti sono i particolari che si possono incontrare e che testimoniano un pezzo di vita passata, come la bocca del forno popolare, dove ognuno poteva andare, mettersi in fila e cuocere pane, focaccia...



Il vecchio padellone è esposto in piazza ed ha lasciato il posto al nuovo padellone inox

Ogni anno a Camogli si svolge una importantissima manifestazione "**La Sagra del Pesce**" ed entra in campo il padellone, migliaia di visitatori arrivano da ogni parte per assistere le operazioni svolte con **il padellone gigante**, in acciaio inossidabile, dal manico lungo sei metri e il diametro di 4 per poter friggere in una sola giornata oltre 30.000 piatti di pesce azzurro, e per questo servono tre tonnellate di pesce e tremila litri di olio.

A SORI PER VEDERE E GUSTARE UN'ALTRA SPECIALITA' GASTROMICA - LA FARINATA

Il gruppo da Camogli si è mosso alla volta di Sori, per andare a mangiare in un locale storico del posto "Edo Bar" dove si trovano i piatti della tradizione della cucina genovese (Pansoti in salsa di noce, trofiette al pesto, farinata , i battolli al pesto, focaccia al formaggio, frittura di pesce...).

Il locale è famoso anche per l' ottima Farinata a cottura lenta, in forno a legno, per 20 minuti.



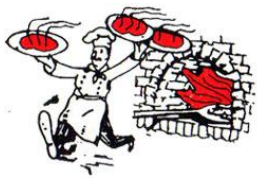
Forno a legna - Cottura della Farinata



La Farinata di Edo Bar

Video





Trattoria
EDO BAR

Info

Edo Bar

Via Giuseppe Mazzini 5

16030 - Sori - Genova

Tel. (+39) 0185 700856

www.edobar.it

A RECCO SI TROVANO DUE LOCALI STORICI



Ristorante Da Ö Vittorio

Maison / Ristorante / Vernissage

Via Roma 160 – 16036 Recco Genova – Italy

Telefono +39 0185 74029 | +39 0185 75896

info@daovittorio.it

www.daovittorio.it



Ristorante Manuelina

Gourmet / Focacceria Bistrot / Taste Hotel / Ricevimenti e Catering

Via Roma, 296 - Recco - (Genova)

Tel +39 018574128 / +39 0185720779

manuelina@manuelina.it

www.manuelina.it

natoconlavaligia

20/06/2022