



La Focaccia di Recco col formaggio incontra i Salumi Dop Piacentini per un golosissimo racconto dei territori

Si chiama “Sapori in Paradiso” il progetto voluto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che, ai fini di una reciproca promozione e valorizzazione, unisce il Consorzio di tutela della celebre focaccia ligure a quello dei salumi della provincia piacentina



Focaccia di Recco col Formaggio IGP (Foto © Consorzio di Tutela).

Cos'hanno in comune la **Focaccia di Recco col formaggio IGP** e i **Salumi DOP Piacentini**, oltre al fatto di essere talmente buoni da creare dipendenza? Intanto la contiguità dei territori di produzione, uniti da quella **Val Trebbia** che, per ricchezza di paesaggi suggestivi, fu definita da Ernest Hemingway "**la valle più bella del mondo**".

Entrambe le tipicità, inoltre, hanno ottenuto da pochi anni la certificazione di tutela dall'Unione Europea che ha sancito e disciplinato l'imprescindibile legame con i luoghi di origine, sotto il profilo delle condizioni pedoclimatiche e delle tradizioni secolari. E qui arriviamo ad un'altra similitudine perchè, in questi casi, prodotto e territorio si confondono; parlare di città come Recco o Piacenza, fa venire subito in mente la Focaccia, la Coppa piacentina, il Salame e la Pancetta e sono le prime specialità che si vogliono degustare durante una visita.

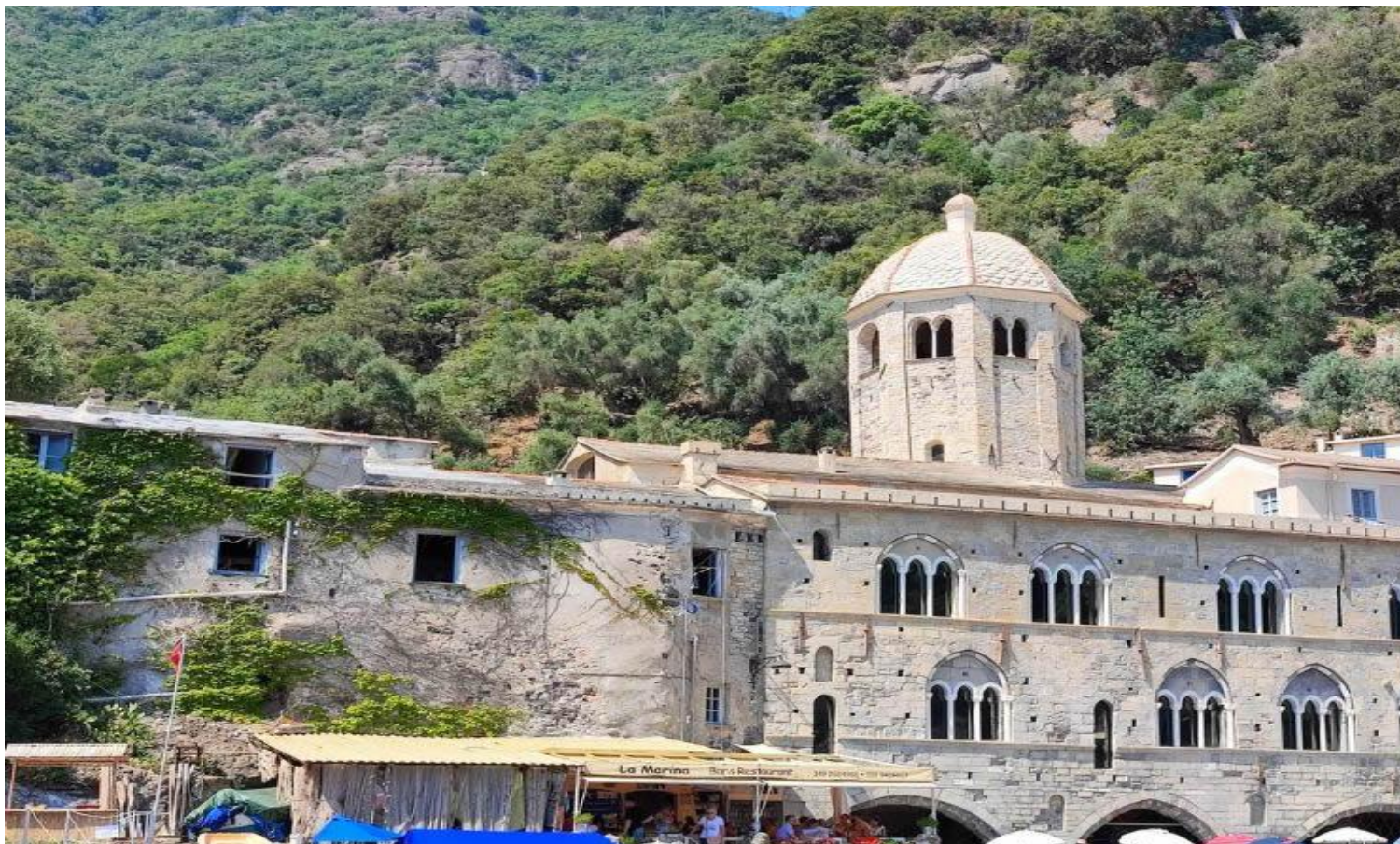


Salumi DOP Piacentini: dalame, Coppa e Pancetta (Foto © Enzo Radunanza).

Sapori in Paradiso 2022, dal cibo al racconto dei territori

Per la promozione di queste tipicità liguri ed emiliane, il [Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali](#) ha promosso “**Sapori in paradiso**”, un ciclo di appuntamenti diretti a giornalisti, blogger e opinion leader ai quali vengono svelati i segreti della gustosa focaccia recchese e dei salumi piacentini che rievocano la goduriosità dell'Emilia ed esprimono i tratti misteriosi della nebbia padana.

Il 17 e 18 giugno a Recco si è tenuto il secondo incontro del progetto (il primo risale al 2020), realizzato anche grazie alla forza propulsiva dei due **Consorzi di tutela** che hanno celebrato un matrimonio gastronomico particolarissimo offrendo, altresì, la possibilità di ammirare le bellezze liguri con due gite al centro storico di Camogli e alla splendida **Abbazia di San Fruttuoso**.



Abbazia di San Fruttuoso a Camogli, tutelata dal FAI (Foto © Enzo Radunanza).

Lucio e Daniela Bernini, responsabili del Consorzio della Focaccia di Recco nonché Ufficio Stampa e Relazioni Esterne, hanno condotto la serata presso il ristorante Lino. Erano presenti **Carlo Gandolfo**, sindaco di Recco, **Gian Marco Centinaio**, sottosegretario di Stato al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, **Maura Macchiavello**, presidente del [Consorzio Focaccia di Recco con il formaggio IGP](#), e **Roberto Belli**, direttore del [Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini](#).



Il porticciolo di Camogli (Foto © Enzo Radunanza).

Il Sindaco di Recco: una città piena di eccellenze

«Recco è una piccola cittadina ma stiamo facendo molto, e in vari ambiti, per farci conoscere e apprezzare come altre località più grandi. – ha dichiarato il Sindaco Carlo Gandolfo – Ai primi di giugno siamo arrivati alla ribalta internazionale con la nostra squadra di pallanuoto che, a Belgrado, ha conquistato la Champions League ma anche la Focaccia di Recco col formaggio è un altro motivo di orgoglio. Unitamente al Consorzio e ai ristoratori, ci impegneremo a promuoverla sempre di più con serate gastronomiche e grandi eventi».



Focaccia di Recco a fette (Foto © Enzo Radunanza).

Sottosegretario Gian Marco Centinaio: facciamo sognare il mondo con il Made in Italy

Sull'importanza di tutelare e promuovere le eccellenze agroalimentari italiane, si è espresso anche il sottosegretario di Stato al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, **Gian Marco Centinaio**:

«Il Made in Italy rappresenta la qualità che dobbiamo impegnarci a tenere sempre altissima, anche grazie al lavoro degli organismi di controllo. Mi piace che in questa occasione a Recco, si parli di prodotto e territorio perché le nostre DOP e IGP sono uno degli elementi che ci rappresentano e qualificano all'estero. L'Italia fa sognare il mondo con il suo cibo e ciò rappresenta anche un veicolo di promozione dei territori in cui essi viene realizzato. Recco, ad esempio, è famosa anche per la sua Focaccia col formaggio che non potrebbe essere replicata altrove, esattamente con i salumi piacentini DOP. Il successo del Made in Italy è stato confermato durante la pandemia; l'agroalimentare è stato uno dei pochi settori italiani che ha tenuto, con 53 miliardi di prodotti esportati nel 2021. Come Istituzioni stiamo puntando sulla promozione e abbiamo appena presentato un nuovo decreto che prevede l'assegnazione di ulteriori 25 milioni di euro ai consorzi del vino e 15 milioni agli altri».

Le parole di Maura Macchiavello e del Prof. Roberto Belli

Di “**seconda edizione della ripartenza**”, per Sapori in Paradiso, ha parlato la Presidente del Consorzio Focaccia di Recco col formaggio IGP Maura Macchiavello che ha anche apprezzato il consolidamento del rapporto con il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini.

«Siamo fieri di aver ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta per la nostra focaccia dopo un iter durato dieci anni e caratterizzato da tante problematiche, le stesse che ha attraversato anche il Consorzio dei salumi piacentini. Oggi ancora più persone conoscono e apprezzano la Focaccia di Recco, l'unico prodotto da forno il cui ciclo produttivo può essere svolto all'interno del ristorante. In abbinamento ai salumi di Piacenza, ci siamo inventati la “focaccia gourmet” abbinandola alla coppa piacentina perché l'obiettivo comune dell'alleanza voluta dal Ministero è di rafforzare la reputazione dei prodotti e di consolidare il valore della scelta di richiedere un IGP o una DOP».



La Focaccia prima della cottura: due dischi di sfoglia con formaggio all'interno (Foto © Enzo Radunanza).

A parlare di salumi, e di radicamento sui territori, è stato il prof. **Roberto Belli**, direttore del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini che ha posto l'accento sul fatto che in questi prodotti artigianali, la **mano dell'uomo è indispensabile e ancora determinante**. Insieme alle specificità del territorio, rende questi alimenti "incopiabili", nonostante gli innumerevoli tentativi.

Focaccia di Recco col formaggio IGP: origini antiche, sapori senza tempo

Sapori in Paradiso ha confermato quanto sia importante conoscere la differenza tra prodotti generici e quelli a marchio in quanto questi ultimi presentano caratteristiche uniche che si identificano con una determinata città e con la sua storia. Non fa eccezione la **Focaccia di Recco col formaggio IGP**, un prodotto da forno dalle origini antichissime che sorprende per l'**amabilità dei sapori** a fronte di un impasto semplicissimo e di una presentazione tipica dello street food.



Una padella a Camogli, simbolo della storica Sagra del pesce (Foto © Enzo Radunanza).

Ha ottenuto la tutela europea nel 2015 ma la Focaccia vanta una storia iniziata molti secoli prima. Alcune testimonianze la collocano già all'epoca dei romani e Catone la cita nel "**De re rustica**" come "*scripilita cum caseo sine mille*".

Sicuramente era presente in Liguria all'epoca della terza crociata e, secondo la leggenda, quando la popolazione recchese si rifugiava nell'entroterra per sfuggire alle incursioni saracene realizzava una pasta ripiena con i pochi ingredienti a disposizione e cioè farina, olio, acqua e "formaggetta", per poi cuocerla su una pietra d'ardesia.

Verso la fine dell'Ottocento, il prodotto si è affermato con successo grazie all'impegno di un gruppo di ristoratori e panificatori recchesi. Queste aziende, ancora oggi, sono attive nella produzione della focaccia, ottenuta con quello stesso procedimento che l'ha resa un baluardo goloso dell'area compresa tra le città di Recco, Camogli, Sori e Avegno, le uniche dove si può produrre secondo il Disciplinare.

Data di creazione

21/06/2022

Autore

enzo-radunanza