



LA FESTA DELLA FOCACCIA DI RECCO

promossa

dal CONSORZIO FOCACCIA di Recco e dal COMUNE di Recco

con il patrocinio di

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E FORESTALI e REGIONE LIGURIA

CITTA' METROPOLITANA di Genova, CAMERA di COMMERCIO di Genova,

con la collaborazione di PRO LOCO Recco, ASCOM delegazione di Recco,

CIV Recco on line, COMITATO Piazza Gastaldi

LA FESTA DELLA FOCACCIA DI RECCO I.G.P.

Sabato 26, domenica 27 e lunedì 28 maggio 2018

La prima edizione risale al 1955. L'andamento della Festa nel corso del tempo ha vissuto successi altalenanti e molti cambiamenti da parte di organizzazioni che si sono succedute nel promuoverla sino a giungere al 2007, anno in cui il Consorzio si è assunto l'onere, e come si suol dire, anche l'onore, di organizzare e coordinare la manifestazione. La "missione" della Festa venne totalmente modificata, portando l'evento ad essere "itinerante, coinvolgendo buona parte della città grazie a 7 differenti punti di distribuzione (dall'unico proposto in precedenza), arricchendolo con la preparazione del prodotto "di fronte al pubblico" e completandola con iniziative d'intrattenimento vario dedicate al vasto pubblico (spettacoli musicali e balli, angolo dei bambini, mercatini dell'antiquariato e dell'hobbistica, raduno moto, chess & cheese (scacchi), trenino turistico e free bus parking (nel 2017 gli autobus turistici erano 72). Nel mentre sono state avviate attive collaborazioni con molte associazioni cittadine, coinvolgendo nella Festa, oltre ovviamente all'Amministrazione Comunale di Recco, la Pro Loco, Ascom e il CIV, Comitato quartieri 8 settembre, la Banda cittadina G. Rossini ecc. La crescita della "Festa" è stata continua ed affrontata in maniera sistematica, creando anche eventi collaterali quali le gare di velocità (Scianke e No Limits Challenge) di forte impatto mediatico con una partecipazione attiva di pubblico al di là delle aspettative. Un grande, complessivo e meticoloso lavoro che ha aumentato in modo verticale le presenze del pubblico sino a vedere negli ultimi anni una stima di oltre 25mila persone e tutti i comparti commerciali della città interessati e coinvolti nello svolgimento della Festa.

"La focaccia col formaggio di Recco è uno dei nostri più apprezzati ambasciatori gastronomici – ha detto nel corso della presentazione il Presidente della Regione Liguria Giovanni Toti – vogliamo farla conoscere e proteggerne allo stesso tempo la specificità territoriale. La festa che si svolge da più di 60 anni ha contribuito più di ogni altra iniziativa a farla conoscere ai turisti, che da sempre sono i migliori testimonial della Liguria. Colgo l'occasione per invitare gli amici milanesi a una gustosa anteprima domenica prossima 20 maggio, ai Bagni Misteriosi: come l'anno scorso la focaccia col formaggio sarà presente alla Festa di Primavera".

La Festa della Focaccia di Recco è l'evento ligure che negli ultimi anni ha visto la maggior crescita d'interesse sia da parte del vasto pubblico di appassionati del gusto che dai media nazionali più importanti.

Vari i motivi di questa crescita, premiata ultimamente da due grandi risultati.

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

Poi 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". E ancora la fama acquisita ed il ruolo di assoluta rilevanza ottenuta come "cucina di strada" o street food (termine che non amiamo), grazie alla partecipazione ad oltre 100 eventi d'importanza internazionale e

CONSORZIO DELLA FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO

Sede operativa: 16038 Recco (GE), via 25 aprile 14 – sede legale Recco, via V.Veneto 36/16

Tel. e fax: 0185 730748 – web: www.focacciadirecco.it - e.mail: info@focacciadirecco.it



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, Open Golf D'Italia ecc. Infine il 2018 ha regalato alla nostra "Festa" due grandi riconoscimenti: grazie al preziosissimo supporto della Regione Liguria che ne ha trasmesso la segnalazione, la Festa della Focaccia di Recco è stata inserita tra le manifestazioni ufficiali dell'evento di portata internazionale "2018 Anno del Cibo Italiano" promossa dal Ministero dei Beni e Attività Culturali e Turismo (MIBACT) con il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF). Notizia invece di questi giorni è che la Festa della Focaccia di Recco ha ottenuto anche il Patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole.

Il Programma

Sabato 26 maggio

Pomeriggio ore 16 circa "Piccoli Focacciai crescono" pomeriggio dedicato agli allievi della scuola primaria di Recco e Avegno, sotto i portici di via Assereto, di fronte a due forni storici. Maestri focacciai, insieme panificatori e ristoratori del Consorzio, guideranno i bimbi a preparare la loro prima focaccia che sarà poi la loro merenda. Una iniziativa molto cara alla Città, cui spesso partecipano anche bambini provenienti da fuori, che vuole rappresentare la continuazione di una tradizione, come dire: "La focaccia di Recco da noi si impara a fare sin da piccoli." Un vero spettacolo.

Sera Cene libere e a scelta nei ristoranti recchesi dove, a conferma della fama di Recco come "Capitale gastronomica della Liguria", si potranno degustare i piatti più tipici della tradizione ligure.

Pernottamenti. Due le strutture alberghiere parte del Consorzio, Hotel La Villa della Manuelina e Hotel Da O Vittorio dell'omonimo ristorante. Altre strutture www.prolocorecco.it

... e si arriva a domenica 27, FESTA DELLA FOCACCIA DI RECCO

UNA FESTA INCREDIBILE

ISCRIVETEVI ALLE SFIDE (è già partita la corsa alle pre-iscrizioni on line fb) oppure alla mattina all'Info Point Pro Loco). ESPERIENZE MEMORABILE.

LA SCIANKA in cui 5 appassionati (estratti fra gli iscritti) si sfidano nel mangiare più rapidamente degli altri 300 grammi di focaccia normale e focaccia con le cipolle

Ore 11,30 Panificio Tossini di Via XXV Aprile la "Scianka "normale"

Ore 12,30 Panificio Molto L. di via XX Settembre la "Scianka con cipolle"

E al pomeriggio la "NO LIMITS CHALLENGE"!!! Al centro della città, in piazza Nicoloso, altri 10 coraggiosi estratti a sorteggio (centinaia le richieste nel 2017) si sfidano per divorare una Focaccia di Recco col formaggio da un chilogrammo. Record 4'19! DA NON PERDERE.

FOCACCIA GRATIS TUTTO IL GIORNO

Nel mentre impazzano le DISTRIBUZIONI GRATUITE di quelle bontà chiamate FOCACCE....

FOCACCIA "CON E SENZA" CIPOLLE

Piazza Nicoloso dalle 10,00 alle 11,30

Panificio Tossini di via Assereto, Panificio Molto G.B. di via Assereto, Panificio Tossini di via Roma

Via XX Settembre dalle 10,00 alle 12,00 Panificio Molto L. 1870

Via XXV Aprile e via Trieste dalle 10,30 alle 12,00 nei Panifici Tossini .

E finalmente, terminata la NO LIMITS CHALLENGE, dalle ore 14,30 tutti in coda per la FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO IGP

Piazza Nicoloso:

Panificio Molto G.B. di via Assereto dalle ore 14,30 alle 16,30

Panificio Tossini di via Assereto dalle ore 14,30 alle 15,30

Via Vittorio Veneto:

Consorzio Focaccia di Recco dalle ore 15,00 alle 18,00

Via Trieste:

Panificio Tossini di via Trieste dalle ore 15,30 alle 16,30

CONSORZIO DELLA FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO

Sede operativa: 16038 Recco (GE), via 25 aprile 14 – sede legale Recco, via V.Veneto 36/16

Tel. e fax: 0185 730748 – web: www.focacciadirecco.it - e.mail: info@focacciadirecco.it



Via XX Aprile:

Panificio Tossini di via XXV Aprile dalle ore 16,30 alle 17,30

Via XX Settembre:

Panificio Molto L. 1870 di via XX Settembre dalle ore 17,00 alle 18,30

Piazza Nicoloso:

Panificio Tossini di Via Roma dalle ore 17,30 alle 18,30.

LE DISTRIBUZIONI GRATUITE SONO IN STOVIGLIERIA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE.

Per sapere tutto della Festa, sugli eventi estivi recchesi,
la Sagra del Fuoco, immancabile appuntamento del 7 e 8 settembre per i festeggiamenti patronali
e quant'altro Recco può offrire INFOPOINT Pro Loco Recco in piazza Nicoloso.

TANTA MUSICA.

Ogni piazza e via interessate dalle distribuzioni sono allietate da intrattenimenti musicali
in Piazza Nicoloso tutto il giorno DJ Set Giannino con dance music In via XX Settembre coinvolgente musica e
balli country, Area Consorzio in via Vittorio Veneto ballo liscio con l'Orchestra Primavera. In via Venticinque
Aprile musica dal vivo con Mimmaccio DJ e in via Trieste con Les Criko.

La FILARMONICA G. ROSSINI.

Imperdibile la Filarmonica di Recco che nel pomeriggio, partendo da Piazza del Comune, in un coinvolgente
corteo musicale, accompagnerà i visitatori a spasso per la città attraverso tutti i punti di distribuzione della
Focaccia di Recco IGP.

MERCATINI

In piazza Nicoloso, "Helianthum". Fiori, erbe aromatiche, vino, profumi, sapori e tradizioni di Recco; "Il Libro usato"
a cura della Biblioteca Civica; "Chess&Cheese" scacchi per tutti.

Portici di via Assereto "Recco Antiqua" mercato dell'antico,

In piazza S. G. Bono e Via XXV Aprile "E cose faete da mi" mercato degli hobbisti

Piazza Gastaldi Area bimbi con Giochi attrezzati, gonfiabile e truccabimbi.

OSPITI SPECIALI

ECCELLENZE DELLA LIGURIA in Piazza Nicoloso– Ospiti speciali Consorzio Tutela Olio DOP Riviera Ligure,
Consorzio Basilico Genovese DOP, Enoteca Regionale della Liguria. Con il Consorzio della Focaccia di Recco
IGP insieme per promuovere le eccellenze enogastronomiche liguri.

DUCATI MOTO CLUBS in Piazza Nicoloso – In collaborazione con i Moto Ducati Owners di Liguria, Piemonte,
Lombardia e Toscana oltre alla partecipazione dei Concessionari Ducati di Genova e Chiavari è stato promosso
un raduno con esposizione di moto da corsa, moto moderne e moto storiche esclusivamente del marchio Ducati.

FOCACCIA COUNTRY DANCE in V. XX Settembre – Uno dei fenomeni più divertenti che ha contagiato molti
italiani sono i balli country. Con la collaborazione Country dance "The Wanted" di Recco saranno presenti
numerosi gruppi provenienti dalle regioni vicine con esibizioni e scuola di ballo per principianti.

EDUCATIONAL STAMPA – Una ventina di giornalisti accreditati saranno invitati a "vivere la festa" con arrivo la
domenica mattina e partenza il lunedì sera. La domenica potranno entrare direttamente nell'atmosfera della Festa
della Focaccia. La sera, in occasione della cena organizzata in loro onore, si potranno stringere amicizie e
scambiarsi opinioni in merito all'evento. Il lunedì sarà invece dedicato a un tour eno-gastronomico fra le specialità
più tipiche del territorio. Con la collaborazione dell'Agenzia per la promozione Turistica "in" Liguria.

ALTRI INTRATTENIMENTI

Il mitico e richiestissimo "trenino della Festa" con passaggio gratuito per un giro turistico della Città e prendere
conoscenza della localizzazione dei vari punti di distribuzione.

CONSORZIO DELLA FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO

Sede operativa: 16038 Recco (GE), via 25 aprile 14 – sede legale Recco, via V.Veneto 36/16

Tel. e fax: 0185 730748 – web: www.focacciadirecco.it - e.mail: info@focacciadirecco.it



E ancora in piazza Nicoloso per i più piccoli area giochi con gonfiabili, e trucca bimbi e “Cheese & Chess” per scoprire ed ammirare il gioco degli scacchi a cura della ASD Scacchi Ruta.

GOLOSI appuntamenti.

Menù speciali proposti dai ristoranti aderenti al Consorzio, che hanno fatto la fama di Recco capitale gastronomica della Liguria, grazie all’offerta di coperti che nei ristoranti della Città supera il numero di 3mila. Proposte gastronomiche dedicate alla “Festa” nei ristoranti consorziati: Alfredo, Del Ponte, Da Lino, Vittorio, Focacceria Manuelina, Vitturin e Da Angelo.

Chi siamo

CONSORZIO DELLA FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO

Il Consorzio della focaccia di Recco col formaggio con le 15 aziende consorziate ha ottenuto il 15 gennaio 2015 il marchio di tutela europeo I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) per la famosa “Focaccia di Recco col formaggio”, ponendola tra i 290 prodotti d’eccellenza che rappresentano l’Italia nel mondo. L’ IGP della Focaccia di Recco col Formaggio è un grande valore aggiunto, riconosciuto ad oggi alle attività consorziate:

Ristoranti a Recco: Alfredo – Angelo - Da Lino – Da ò Vittorio – Del Ponte

Manuelina – Vitturin – Focacceria Manuelina.

Panifici a Recco: Panifici Tossini – Panificio Molledo G.B. – Panificio Molledo L;

Ristoranti a Sori: Edobar – Il Boschetto – Focacceria Tossini.

Asporto a Camogli: Revello oltre al Consorzio stesso.

L’unicità di questa certificazione rende il prodotto ancor più ricercato perché protegge il territorio della sua produzione: l’Indicazione Geografica Protetta riporta la Focaccia di Recco col formaggio esclusivamente alla sua zona d’origine e garantisce il consumatore che la Focaccia di Recco certificata come tale è solo nella sua zona di produzione, storicamente e tradizionalmente riconducibile ai comuni di Recco, Camogli, Sori e Avegno.

“La Focaccia di Recco, con l’ottenuta tutela europea è entrata nell’Olimpo della produzione agroalimentare europea”, ed il Consorzio, suo ambasciatore nel mondo, ne porta la storia e tradizione ai grandi eventi, ai media e quando le istituzioni lo chiamano dove, con i forni e la produzione a vista della focaccia col formaggio, ne fa apprezzare al vasto pubblico il sapore, la fragranza e l’inconfondibile profumo. Un invito per venire in Liguria, nel suo territorio di origine, dove nell’aria si respira la sua tradizione. La storia ci dice che la focaccia col formaggio ha radici antiche in queste località, una tradizione secolare in cui capacità ed abilità dei produttori aderenti al Consorzio hanno reso rinomato questo prodotto, indissolubilmente legato al territorio ed al proprio al nome, l’indicazione geografica protetta, RECCO.

L’attività di promozione è supportata da un efficace ufficio stampa che nel corso degli anni ha visto la presenza del prodotto su tutte le reti televisive nazionali (Rai e Mediaset) con alcune puntate di Linea Verde (nel 2012 e nel 2014) interamente dedicate alla filiera della focaccia di Recco.

La rassegna stampa abbraccia quotidiani praticamente di tutto il mondo, di rilievo le presenze su Los Angeles Times, Figaro, Economist, Vogue America, Amburger Abendsblat, Harets, Daily Mirror, Sun oltre alle testate nazionali Corriere della Sera, Repubblica, La Stampa, Secolo XIX ed altri. La “case history” della focaccia di Recco col formaggio IGP ha riscosso l’interesse anche del Wall Street Journal grazie alle sue unicità (prodotto tutelato legato esclusivamente al territorio d’origine).

In questo ambito si collocano i due eventi di maggiore importanza che il Consorzio organizza e promuove nel territorio d’origine: LA FESTA DELLA FOCACCIA DI RECCO a maggio, rivolta al grande pubblico e FATTORE COMUNE a novembre, evento mediatico dedicato ai prodotti DOP e IGP le cui caratteristiche “comuni” sono le denominazioni protette riferite ad un solo Comune.

CONSORZIO DELLA FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO

Sede operativa: 16038 Recco (GE), via 25 aprile 14 – sede legale Recco, via V.Veneto 36/16

Tel. e fax: 0185 730748 – web: www.focacciadirecco.it - e.mail: info@focacciadirecco.it