



Recco, 11 marzo 2016

COMUNICATO STAMPA 4/2016

## CONSORZIO DELLA FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO

**Da oggi Venerdì 11 a domenica 13 marzo a Finale Ligure nel savonese  
per Il Salone dell'Agroalimentare Ligure.**

Inaugura oggi pomeriggio la bella manifestazione di Finalborgo dove vengono ospitate le più tipiche e caratteristiche produzioni agroalimentari liguri.

Sarà anche un caso, ma da anni la ripresa delle partecipazioni agli eventi espositivi per il Consorzio recchese avviene in casa propria, in Liguria, a Finale Ligure con il **Salone dell'Agroalimentare Ligure**, evento organizzato sotto l'egida della Regione Liguria, Union Camere Liguri, Camera di Commercio di Savona e Comune di Finale Ligure.

Prima tappa quindi in Liguria, dopo le due partecipazioni di valenza mediatica dello scorso 9 febbraio grazie alla Regione Liguria a «La Vita in diretta» durante il collegamento RAI con il Festival di Sanremo e del 23 febbraio a Bruxelles con un artistico Cooking show in occasione dell'evento « da Capri a Portofino» nella stessa giornata dell'incontro in Commissione europea.

Dall' 11 al 13 marzo il Consorzio recchese è in trasferta nella riviera di ponente, presso il prestigioso Complesso Monumentale di Santa Caterina, nel centro storico di Finalborgo, che fa parte dei Borghi più Belli d'Italia, per il **Salone dell'Agroalimentare Ligure**, evento che si pone l'obiettivo di valorizzare il territorio ligure attraverso le peculiarità enogastronomiche regionali e le sue produzioni di qualità. Il **Salone dell'Agroalimentare Ligure** è un evento che intende soddisfare il consumatore e l'operatore di settore, sempre più esigenti in termini di qualità ed alla ricerca di prodotti tipici e tradizionali, permettendo al pubblico di provare sapori e profumi attraverso la visita agli spazi espositivi e le attività collaterali in programma.

Il Consorzio della focaccia di Recco col formaggio sarà presente, come di consueto, in una location appositamente dedicata e personalizzata, con la produzione a vista della sua focaccia col formaggio, un grande "appeal" nei confronti del pubblico che rimane sempre affascinato nel vederne tutte le sue fasi di produzione.

Variiegato il target dei visitatori, liguri, piemontesi, lombardi, toscani, romani ....

Con la fragranza e i profumi della sua focaccia appena sfornata, per il Consorzio è facile conquistare il pubblico e portarlo a tornare successivamente a Recco, Camogli, Sori e Avegno per poter nuovamente gustarla, ma questa volta potrà assaporarsi la Focaccia di Recco col Formaggio I.G.P. perchè solo qui, nella zona di produzione riconosciuta, si trova l'origine e la tradizione di questo prodotto.

Prossimo appuntamento dal 1° al 10 aprile a PRIMAVERA in Fiera Genova, per sigillare l'amicizia con il grande pubblico dei genovesi, con i quali è sempre piacevole intrattenersi ai tavoli dello spazio espositivo del Consorzio recchese in Fiera per fare due chiacchiere, fra una fetta di focaccia e l'altra.

[www.focacciadirecco.it](http://www.focacciadirecco.it)

Pagine FB La festa della Focaccia di Recco oppure Focaccia DI Recco

Consorzio FOCACCIA DI RECCO col formaggio

Segreteria 16036 RECCO (GE) via XXV Aprile 14 – Telefono e fax 0185 730748

[www.focacciadirecco.it](http://www.focacciadirecco.it) - [info@focacciadirecco.it](mailto:info@focacciadirecco.it)

I RISTORANTI: ALFREDO – ANGELO - DA LINO - DA O VITTORIO - DEL PONTE – FOCACCERIA MANUELINA -  
MANUELINA – VITTURIN – EDOBAR - IL BOSCHETTO –

I PANIFICI e ASPORTI: MOLTEDO G. B. – MOLTEDO LUISA – REVELLO FOCACCERIA – TOSSINI PANIFICI



**Consorzio FOCACCIA DI RECCO col formaggio**

Segreteria 16036 RECCO (GE) via XXV Aprile 14 – Telefono e fax 0185 730748

[www.focacciadirecco.it](http://www.focacciadirecco.it) - [info@focacciadirecco.it](mailto:info@focacciadirecco.it)

I RISTORANTI: ALFREDO – ANGELO - DA LINO - DA O VITTORIO - DEL PONTE – FOCACCERIA MANUELINA -  
MANUELINA – VITTURIN – EDOBAR - IL BOSCHETTO –

I PANIFICI e ASPORTI: MOLTEDO G. B. – MOLTEDO LUISA – REVELLO FOCACCERIA – TOSSINI PANIFICI