



Recco, 6 maggio 2016

COMUNICATO STAMPA 8/2016

PRESTIGIOSISSIMA PRESENZA DEL CONSORZIO DELLA FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO
agli INTERNAZIONALI DI TENNIS A ROMA.

Dal 2 al 15 maggio 2016, al FORO ITALICO di Roma si svolgono gli INTERNAZIONALI BNL D'ITALIA, evento parte degli ATP Masters 1000 e dei Premiere WTA Tour, i migliori tornei del mondo secondi solo a quelli del Grand Slam. È il più grande evento di Tennis in Italia ed è uno dei tornei più importanti del circuito tennistico mondiale.

E quest'anno ci sarà anche il CONSORZIO DELLA FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO, nell'ambito della Food Court, con i suoi forni, per deliziare e conquistare il numerosissimo pubblico con la fragranza e la bontà della sua FOCACCIA COL FORMAGGIO appena sfornata, ideale presipposot di promozione per la Liguria e i comuni che ne delimitano la zona di produzione IGP.

Gli Internazionali BNL d'Italia, nelle ultime due edizioni, hanno acquistato ulteriore prestigio diventando un "Combined Event". Anche nel 2016, le Campionesse della WTA e i Campioni dell'ATP, si sfideranno contemporaneamente, dal 2 al 15 maggio, sui prestigiosi campi del Foro Italico.

Numeri eccezionali quelli già degli Internazionali 2015, 400.000 presenze, oltre 9500 ore di diretta TV, 70.000.000 di audience cumulata worldwide, quasi 367 giornalisti accreditati, 167 testate giornalistiche e 60 TV collegate, oltre 4,5 milioni di visitatori sul sito web del torneo, dati che rendono orgoglioso il CONSORZIO recchese per essere stato chiamato da Enti così importanti quali il CONI e la FIT Federazione Italiana Tennis ad essere al loro fianco in questo prestigiosissimo evento.

Molto impegnativa l'organizzazione delle trasferte da Recco e le permanenze a Roma, ma il Consorzio non ha esitato tanto nel decidere di partecipare, una eccezionale occasione di promozione per i recchesi e la loro focaccia col formaggio.

RECCO è la città della FOCACCIA COL FORMAGGIO e con i Comuni limitrofi (Camogli, Sori e Avegno) ne delimita la zona di produzione inserita nel disciplinare I.G.P. redatto e approvato dal Consorzio Focaccia, costituitosi nel 2005, per ottenere l'ambita certificazione europea, registrata dalla Commissione UE nel 2015.

Nel corso degli anni la fama della Focaccia di Recco è cresciuta in modo esponenziale di apprezzamento varcando i confini territoriali ma, tanti consensi sono stati accompagnati anche da tante imitazioni.

Tracciabilità chiara ed inequivocabile per le materie prime utilizzate, olio extra vergine di oliva italiano e formaggio fresco prodotto appositamente con latte italiano ed un forte legame con il territorio a forte sostegno dell'ottenimento della tutela europea IGP della Focaccia di Recco, unica possibilità per i produttori del Consorzio di difenderla dagli ormai troppi tentativi di imitazione che proliferano ogni giorno.

“La Focaccia di Recco, con l'ottenuta tutela europea, è entrata nell'Olimpo della produzione agroalimentare europea, diventando uno dei prodotti d'eccellenza che rappresentano l'Italia nel mondo”, ed il Consorzio, suo ambasciatore nel mondo, ne porta la storia a Roma, agli Internazionali, dove con la produzione a vista della FOCACCIA COL FORMAGGIO ne farà apprezzare al vasto pubblico il sapore e l'inconfondibile profumo.

Preziosa occasione per promuovere la conoscenza dell'ottenuta IGP per la FOCACCIA DI RECCO, prerogativa esclusiva nell'ambito dei comuni di Recco, Camogli, Sori e Avegno, un grande valore aggiunto, ad oggi riconosciuto a:

RISTORANTI a Recco ALFREDO – ANGELO - DA LINO - DA O VITTORIO - DEL PONTE –

MANUELINA – VITTURIN – FOCACCERIA MANUELINA.

RISTORANTI a Sori EDOBAR - IL BOSCHETTO.

I PANIFICI e ASPORTI:

MOLTEDO G. B. – MOLTEDO LUISA a Recco

TOSSINI PANIFICI a Recco e Sori, REVELLO FOCACCERIA a Camogli.

Un esplicito e forte invito a venire quindi in Liguria, nel territorio di origine della Focaccia di Recco col formaggio, a Recco, Camogli, Sori e Avegno, dove si respira la storia della sua tradizione.

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 - 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. – TOSSINI PANIFICI - REVELLO FOCACCERIA – MOLTEDO LUISA -