

HOME > QUALIVITANEWS > Salumi DOP Piacentini e Focaccia di Recco col formaggio IGP, al via il progetto di valorizzazione

NOTIZIE :: PROMOZIONE, SISTEMA IG :: 10 giugno 2021

Salumi DOP Piacentini e Focaccia di Recco col formaggio IGP, al via il progetto di valorizzazione



I Salumi DOP Piacentini e la Focaccia di Recco col formaggio IGP insieme per la valorizzazione e la salvaguardia dei rispettivi prodotti contraddistinti da riconoscimento U.E.

Il **Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini** e il **Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio IGP** organizzano a Recco, Capitale gastronomica della Liguria, e nei comuni limitrofi della zona di produzione IGP (Sori, Camogli e Avegno)

“**Sapori in Paradiso**” speciali incontri con giornalisti, media, food blogger e personaggi di opinione alla scoperta dei segreti dei salumi DOP piacentini e della focaccia di Recco col formaggio IGP alla scoperta del mondo dei riconoscimenti comunitario e sul ruolo dei consorzi, raccontando le affascinanti ed antiche storie dei prodotti, dei loro disciplinari di produzione e delle singole realtà.

Recco è il Comune più grande nel cuore del Golfo Paradiso, piccolo golfo sulla Riviera Ligure di Levante appartenente all’area metropolitana di Genova che ingloba buona parte del Promontorio di Portofino confinando con il Golfo Tigullio.

A dimostrazione del valore delle **produzioni agroalimentari** certificate per i rispettivi territori d’origine il programma è completato anche da visite ai comuni limitrofi di Camogli e Sori, sempre parte delle zone di produzione della Focaccia di Recco col formaggio IGP.

Venerdì 18 giugno si terrà il primo incontro che inizierà al pomeriggio con una visita a Camogli con tragitto via mare da Recco navigando lungo la costa con il battello della Golfo Paradiso.

Camogli, splendido borgo marinaro che si affaccia sul Golfo Paradiso, è una delle località turistiche più famose d’Italia che da secoli incanta i turisti di tutto il mondo per la sua bellezza, nota per il caratteristico porticciolo e gli alti palazzi del lungomare con le facciate dai colori vivaci. L’Associazione Commercianti con una guida turistica condurrà gli ospiti alla scoperta degli angoli più significativi del paese.

Nel tardo pomeriggio si rientra a Recco ed al ristorante Lino prenderanno il via le presentazioni dei due Consorzi promotori di “Sapori in Paradiso” con “**masterclass**” guidate dagli esperti dei due Consorzi e completata dalle **degustazioni** guidate di salumi DOP piacentini e dal “**Cooking show**” della focaccia di Recco col formaggio IGP.

I piacentini svelano l’affascinante mondo dell’arte della norcineria raccontando e dimostrando in diretta le **tradizioni** più segrete che accompagnano le preparazioni della Coppa Piacentina DOP, del Salame Piacentino DOP e della Pancetta Piacentina DOP, completando le informazioni con cenni ed aneddoti storici.

I recchesi si esibiranno nel loro coinvolgente “Cooking show” con dimostrazione in diretta della preparazione della Focaccia di Recco col formaggio IGP con l’invito a “mettere le mani in pasta” a riprova della grande abilità e manualità che questa eccellenza gastronomica richiede, completando l’informazione con cenni storici e le ragioni della richiesta di una tutela europea molto particolare.

Focacciai, fornai e ristoratori; norcini e salumieri, insieme per **valorizzare le caratteristiche distinte** di Coppa Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP, Pancetta Piacentina DOP e Focaccia di Recco col formaggio IGP; il significato dell’eccellenza espresso nei prodotti DOP e IGP.

L’obiettivo finale è quello di **rafforzare la validità** della scelta effettuata dai produttori nell’aderire al percorso dei prodotti DOP e IGP, informando correttamente il vasto pubblico sulle differenze di qualità con analoghi prodotti generici, una scelta che oggi viene confortata dagli apprezzamenti dei media e dal gradimento di un pubblico ogni giorno più vasto.

Sapori, profumi, storie e tradizioni fortemente ancorati ai rispettivi territori che trovano grazie alla vicinanza dei loro confini geografici presupposti d’incontro e nuove occasioni di promozione e valorizzazione per diffondere la conoscenza di queste eccellenze gastronomiche italiane con l’obiettivo di incentivarne consumo e rinomanza.

Fonte: **Consorzio Salumi DOP Piacentini**

SCARICA IL COMUNICATO STAMPA COMPLETO

ARGOMENTI TRATTATI: CONSORZI DI TUTELA, INDICAZIONI GEOGRAFICHE, TERRITORIO, VALORIZZAZIONE

Coppa Piacentina DOP, Focaccia di Recco col Formaggio IGP, Pancetta Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP

TERRITORIO: Emilia Romagna, Liguria

AMBITO: Promozione, Sistema IG

CATEGORIA: Cibo

Condividi:



Qualivita News

Q Cerca in questo archivio...

Sezioni Qualivita News

- **ARTICOLI STAMPA DOP IGP**
- **NOTIZIE DAI CONSORZI**
- **NUOVI PRODOTTI IG**
- **APPUNTAMENTI**

Canali Qualivita

- **RASSEGNA STAMPA**
- **NEWSLETTER**
- **COMUNICATI STAMPA**
- **WEBCAST**
- **PODCAST**
- **VIDEO**
- **GALLERIE FOTOGRAFICHE**

Notizie per ambito

- **AMBIENTE**
- **BENESSERE**
- **CULTURA**
- **ECONOMIA**
- **INNOVAZIONE**
- **PROMOZIONE**
- **SISTEMA IG**
- **SOCIALE**
- **TURISMO**

Newsletter

Tutte le principali informazioni sui prodotti agroalimentari e vitivinicoli DOP IGP STG italiani e sulle indicazioni geografiche direttamente nella tua casella di posta elettronica. **Leggi privacy policy**

Nome e cognome

E-mail

Azienda/ Ente

Ho letto la privacy policy ed esprimo il mio consenso al trattamento dei dati

Desidero iscrivermi alla newsletter Qualivita.

ISCRIVIMI

Fondazione Qualivita

Sede Via Fontebranda 69
53100 Siena (Si) Italy
Tel. +39 0577 1503049
Whatsapp. +39 375 6797337
Mail info@qualivita.it
PEC: qualivita@pec.it

Progetti Qualivita

- **Qualigeo.eu**
Banca dati dei prodotti europei DOP IGP
- **Atlante Qualivita**
La pubblicazione dei prodotti DOP IGP STG
- **Osservatorio Qualivita**
Dati ed analisi del settore DOP IGP
- **Rapporto Ismea Qualivita**
Indagine economica sui prodotti DOP IGP
- **Passaporto Digitale**
Sistema di anticontraffazione e tracciabilità per le dop IGP

Organizzazioni di settore

- **Origin Italia**
Associazione Italiana Consorzi IG
- **Federdoc**
Confederazione Nazionale dei Consorzi volontari per la tutela delle denominazioni di origine
- **Mipaaf**
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
- **Ismea**
Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare

Glossario DOP IGP

- Indicazioni Geografiche
- Marchi DOP IGP
- Normativa prodotti DOP IGP
- Consorzi di Tutela
- Certificazione dei prodotti DOP IGP
- Farm To Fork e prodotti DOP IGP
- Dop Economy