

# SALUMI DOP PIACENTINI E LA FOCACCIA DI RECCO INSIEME

12 GIUGNO 2021

0 COMMENTI

IN : [IN EVIDENZA](#) , [NEWS DALLE AZIENDE](#) , [PRIMA PAGINA](#)

0



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 per far conoscere il 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 zona di produzione della Focaccia di Recco col formaggio.

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 “master class” 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 sveleranno 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.

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. Focacciai, fornai e ristoratori; norcini e salumieri, insieme per valorizzare le caratteristiche distintive 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.

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.