



Il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini e il Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio

SAPORI IN PARADISO



Valorizzazione e salvaguardia dei prodotti contraddistinti da riconoscimento U.E.

COMUNICATO STAMPA

Lunedì 26 luglio 2021

3° ed ultimo incontro di "Sapori in Paradiso"

I Salumi DOP Piacentini e la Focaccia di Recco col formaggio IGP

Insieme per la valorizzazione dei rispettivi prodotti contraddistinti da riconoscimento U.E.

Attività realizzata con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Direzione generale per la Qualità agroalimentare D. M. n. 20185 del 9.04.2020.

I Consorzi di Tutela Salumi DOP Piacentini e 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, del mondo dei riconoscimenti comunitari e sul ruolo dei Consorzi, raccontando le affascinanti ed antiche storie dei prodotti e dei loro disciplinari di produzione.

Recco è il Comune più grande del Golfo Paradiso, parte della Riviera Ligure di Levante e appartenente all'area metropolitana di Genova, che ingloba buona parte del Promontorio di Portofino confinando con il Golfo del Tigullio.

Lunedì 26 luglio 2021 è il terzo ed ultimo degli incontri inseriti nel programma in svolgimento.

L'appuntamento è alle 19,30, al ristorante Da o Vittorio, Locale Storico d'Italia, dove prenderanno il via le presentazioni dei prodotti DOP e IGP protagonisti di "Sapori in Paradiso" con "master class" guidate dagli esperti dei due Consorzi, degustazioni di Salumi DOP Piacentini e "Cooking show" della Focaccia di Recco col formaggio IGP. Sono attesi importanti rappresentanti del mondo che ruota intorno alla comunicazione del food.

I piacentini sveleranno l'affascinante mondo dell'arte della norcineria dimostrando le tradizioni più segrete che accompagnano le preparazioni della Coppa Piacentina DOP, del Salame Piacentino DOP e della Pancetta Piacentina DOP con il maestro norcino Mazzoni Fabrizio accompagnato da informazioni cenni ed aneddoti storici del direttore del Consorzio Roberto Belli. Seguirà una degustazione speciale condotta dalla tecnologa alimentare Alessandra Scansani.

I recchesi si esibiranno nel loro "Cooking show" con la preparazione della Focaccia di Recco col formaggio IGP con il giovane chef del ristorante Da O Vittorio, Locale Storico d'Italia, Federico Bisso che darà prova della grande abilità e manualità che questa eccellenza gastronomica richiede. Lucio Bernini responsabile IGP ed eventi del Consorzio Focaccia di Recco, risalirà alla lunga ed affascinante storia di questo prodotto straordinario e alle ragioni della richiesta della sua tutela europea, molto particolare e portata ad esempio per la sua particolarità.

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.

L'obiettivo 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 confortata oggi dagli apprezzamenti dei media e dal gradimento del pubblico sempre più preparato ed esigente.

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.

Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini
29122 Piacenza, Via Tirotti, 11
Tel.: 0523 591260
www.salumitipicipiacentini.it

Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio
16036 Recco (GE) Via 25 Aprile, 14
Tel.: 0185 730748
www.focacciadirecco.it



Attività realizzate con il contributo del
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
D.M. n. 20185 del 9.04.2020.