



C O N S O R Z I O della Focaccia di Recco col formaggio

16036 RECCO (GE)
via Vittorio Veneto 36/16 - Tel. 0185 730748
www.focacciadirecco.it
e.mail: info@focacciadirecco.it
P.IVA: 01536630997



Febbraio 2023

Pregiatissimi Signori,

ritengo utile fare una veloce premessa dedicata alle motivazioni che hanno portato un gruppo di produttori di focaccia col formaggio localizzati nella città di Recco e nelle cittadine confinanti di Camogli, Sori ed Avegno alla richiesta di una tutela europea (I.G.P.).

La focaccia col formaggio si produce a Recco da tempo immemore, ma la notorietà inizia a giungere agli inizi del '900 per poi "esplodere" negli anni '60 ed infine diventare irrefrenabile negli anni '90.

Da allora si verifica una crescita esponenziale di punti vendita che propongono una focaccia col formaggio spesso di bassa qualità che all'atto della vendita presenta il prodotto con il nome della città dove ha ottenuto fama e rinomanza.

Recco è una "città martire", durante l'ultimo conflitto mondiale venne bombardata ben 27 volte venendo soprannominata "la Cassino del Nord"; Recco non ha un centro storico e la ricostruzione degli anni post-bellici ha soddisfatto la primaria esigenza di un luogo dove poter vivere.

La rinascita passò attraverso le intuizioni di un piccolo gruppo di imprenditori che trovarono nella tradizione gastronomica ligure un motivo valido per proporre Recco come meta per i buongustai.

La focaccia col formaggio era indiscutibilmente il prodotto più richiesto e attorno ad esso vi fu la trasformazione di piccole osterie in capienti ristoranti ed il coinvolgimento sempre più importante a livello produttivo di storici forni e gastronomie, un fattore che portò Recco ad essere definita, negli anni '70, la "Capitale gastronomica della Liguria" quando la cittadina sfiorava i 10mila abitanti ma offriva oltre 3mila coperti alle tavole dei propri ristoranti.

Sino agli anni '80 la produzione di focaccia col formaggio con la metodologia applicata a Recco non trovava riscontri in altre cittadine della Riviera Ligure ed in Italia, la "Focaccia di Recco" vantava una fama che, di fatto, ne impediva l'emulazione anche solo nei Comuni limitrofi assai noti ai turisti (Rapallo, Santa Margherita, Portofino).

Verso la fine degli anni '80 iniziano a diffondersi operatori, sia panificatori che ristoratori, che propongono la focaccia col formaggio cercando di emulare il metodo originale ma in maniere troppo spesso errate o pressapochistiche, tale fattore porta ad una considerazione logica da parte dei produttori recchesi "Se il prodotto non rispecchia la qualità ne consegue un danno sia per i produttori che per il territorio d'origine stesso".

Recco non può vantare attrattive e fama turistica al pari alle cittadine vicine ma vuole porsi come "polo/meta gastronomica" della Riviera Ligure di Levante.

L'unica soluzione al continuo incontrollato espandersi del "mercato di emulazione" fu la richiesta di tutela europea, l'indicazione Geografica Protetta rispondeva (con il regolamento 2081/92 quindi 510/2006 e successivi) a quell'esigenza.

Nel 2003 con la costituzione del primo Comitato volontario per la valorizzazione e la tutela della focaccia di Recco col formaggio, adeguato a Consorzio giuridicamente riconosciuto nel 2005 a seguito delle richieste contenute nel nuovo Regolamento U.E. (510/2006 in seguito modificato), iniziò l'iter di richiesta per l'I.G.P. concluso positivamente - dopo 12 anni - il 14 gennaio 2015.

Il Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio, viste le dimensioni ridotte delle aziende produttrici e prendendo in esame le problematiche inerenti il funzionamento ed il mantenimento di



C O N S O R Z I O della Focaccia di Recco col formaggio

16036 RECCO (GE)
via Vittorio Veneto 36/16 - Tel. 0185 730748
www.focacciadirecco.it
e.mail: info@focacciadirecco.it
P.IVA: 01536630997



un "Consorzio di tutela" ha optato di mantenere operativo il Consorzio come soggetto preposto alla promozione del proprio territorio e del prodotto anche al di fuori della zona d'origine (proponendo una generica "focaccia col formaggio del Consorzio") e sviluppando una azione promopubblicitaria attrattiva verso la propria Regione ed i Comuni di produzione con il claim "Solo da noi, in Liguria, a Recco, Camogli, Sori e Avegno puoi gustare l'originale Focaccia di Recco col formaggio I.G.P.".

Dal 2007 il Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio partecipa ad eventi di rilievo internazionale e nazionale allestendo un proprio stand di produzione e somministrazione di focaccia col formaggio, un'azione che ha consentito nel corso degli anni di sostenere in maniera determinante i costi di funzionamento del Consorzio e nel contempo consentito lo sviluppo di piani di comunicazione sempre più incisivi tanto da portare la fama del prodotto - e della zona di produzione ad esso collegata - a livelli mondiali.

Abbiamo sopperito alla mancanza del "Consorzio di Tutela" instaurando stretti rapporti collaborativi sia con l'Istituto Controllo Qualità e Repressione Frodi (ICQRF) che con i Reparti Anti Contraffazione dei Carabinieri trovando in essi alta professionalità, competenza e preparazione.

Nel 2017 abbiamo ideato e realizziamo annualmente, nella nostra zona di produzione, un evento denominato "Fattore Comune - quando il prodotto è sinonimo di territorio", l'obiettivo è quello di conoscere e condividere esperienze e problematiche di altre eccellenze DOP e IGP legate al territorio in modo analogo a quello della focaccia di Recco col formaggio IGP.

Grazie all'evento sopracitato abbiamo conosciuto altre realtà simili alla nostra che mirano alla valorizzazione e allo sviluppo turistico del proprio territorio contando sul traino della notorietà dell'eccellenza gastronomica che nella denominazione cita la propria località.

L'intento è quello di creare una rete di "destinazioni del gusto" sul territorio italiano, una azione esclusivamente mirata all'accoglienza (incoming) e sviluppo in ambito internazionale.

In conclusione si rende necessario ed indispensabile un sostegno da parte degli Enti preposti alla promozione, comunicazione e sviluppo del "Made in Italy - in Italy" ponendo attenzione al settore agroalimentare d'eccellenza ed in particolare ai "trasformatori" ovvero quelle attività produttive che non rientrando nei settori agricolo/vitivinicolo non possono partecipare o usufruire ai bandi ministeriali.

Lucio Bernini
responsabile Consorzio della Focaccia di Recco
responsabile progetto IGP ed eventi