

La focaccia di Recco e i salumi dop emiliani: stasera i due consorzi promotori danno vita a master class con gli esperti Riviera e Piacentino, alleanza gastronomica Sapori in Paradiso unisce aziende e territori

L'EVENTO

Edoardo Meoli / RECCO

C'è anche un richiamo letterario ad Hemingway e il suo riferimento alla val Trebbia come "valle più bella del mondo" per spiegare dal punto di vista storico e culturale l'intesa tra i Consorzi della Focaccia di Recco Igp e dei Salumi Piacentini dop. Nella premessa dell'accordo è scritto appunto che la Val Trebbia unisce questi due territori golosi; valle che Ernest Hemingway durante il secondo conflitto mondiale, transitandovi come corrispondente al seguito dell'esercito di liberazione, annotò sul suo diario con la frase "oggi ho attraversato la valle più bella del mondo". Che il collegamento sia una forzatura geografica-letteraria importa comunque relativamente. Perché è soprattutto gastronomico e promozionale l'accordo che trova il suo compimento questa sera, ovviamente a tavola al ristorante Da Lino. I rispettivi presidenti, Maura Macchiavello

per il Consorzio della Focaccia di Recco e Antonio Grossetti per il Consorzio dei Salumi dop Piacentini si sono a suo tempo trovati a Recco per costituire l'Associazione Temporanea che li vedrà quindi impegnati in azioni volte alla sensibilizzazione del grande pubblico verso i propri prodotti attraverso strategie di comunicazione. Per celebrare gemellaggio si è anche dato un nome all'evento: "Sapori in paradiso", che avrà un sapore in più: quello del rilancio, del ritorno alla convivialità e all'incontro tra diverse culture. Per questo è ancora più importante che in passato e per questo vedrà la partecipazione di tanti media, food blogger e personaggi di opinione. Tra i registri di questa operazione c'è anche un giornalista importante come Gaetano Rizzuto, che è stato direttore del *Secolo XIX* e della *Libertà* di Piacenza, ovvero i due quotidiani leader nei rispettivi territori. Per quanto riguarda il programma di oggi, il primo incontro che inizierà al pomeriggio con una visita a Camogli con tragitto via mare da Recco navigando lungo la costa con il battel-



**SAPORI IN PARADISO** unisce due eccellenze gastronomiche accomunate dalla certificazione europea: la **focaccia di Recco Igp** e i **salumi piacentini Dop**; l'associazione tra i due consorzi punta alla valorizzazione dei rispettivi prodotti



**IL PROGRAMMA** prevede, nel pomeriggio incontro con giornalisti, food blogger e opinionisti e visita al borgo Camogli in collaborazione con l'associazione commercianti, con itinerario via mare a bordo del battello messo a disposizione della Società Golfo Paradiso; al termine, rientro a Recco e presentazione dei due consorzi al Ristorante Lino di Maura Macchiavello con master class guidate da esperti, degustazioni guidate di salumi piacentini e show cooking con la focaccia di Recco

lo messo a disposizione della Società Golfo Paradiso. Una volta sbarcati, grazie all'accoglienza offerta dall'Associazione Commercianti ed Operatori turistici di Camogli, i partecipanti saranno condotti in un percorso guidato attraverso i luoghi più tipici del borgo. Nel tardo pomeriggio si rientra a Recco dove prenderanno il via le presentazioni dei due Consorzi promotori di "Sapori in Paradiso" con "master class" guidate dagli esperti. I piacentini sveleranno l'affascinante mondo dell'arte della norcineria raccontando e dimostrando in diretta le tradizioni più segrete che accompagnano le preparazioni di coppa, salame e pancetta (tutti dop). 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. —

