



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



COMUNICAOT STAMPA

Venerdì 2 settembre 2022

Giornata da star per la Focaccia di Recco col formaggio IGP

Ormai abituata ad essere in tv o protagonista su testate giornalistiche, video e foto che quotidianamente vengono pubblicati in ogni angolo del mondo, si prospetta un'altra giornata da star per la Focaccia di Recco col formaggio IGP.

Doppio l'appuntamento a Recco il prossimo venerdì 2 settembre:

Prima arriveranno due top chef U.S.A: Chester Hasting e Chad Colby autori di bestsellers accompagnati da Livio Colapinto di Zest of Italy, importante punto di riferimento per viaggi dalle "Genuine esperienze" e poi, quasi in contemporanea, in diretta su RAI UNO con la troupe e i giornalisti della trasmissione "Camper".

Gli americani stanno scrivendo un libro, destinato a diventare l'ennesimo loro successo, dedicato ai formaggi e alla cucina che ne deriva, e poteva mancare la Focaccia di Recco? Si andrà dal panificio Moltedo G.B. conosciuto ai più come "Titta" dove vedranno la preparazione storica che prevede la Focaccia cotta nel forno senza teglia: un metodo che richiede la perfezione, e solo la maestria di chi ne conserva la tradizione nei secoli è in grado di sostenerlo. Poi sarà la volta di Vitturin 1860, questa volta in un ristorante perché la Focaccia di Recco col formaggio IGP è l'unico prodotto al mondo tutelato dalla Unione Europe il cui ciclo di produzione può avvenire completamente anche in un ristorante.

Quasi in contemporanea, alle 13,15 si andrà in diretta su RAI 1 per "Camper", la trasmissione televisiva che percorre un vero e proprio viaggio attraverso le Regioni d'Italia, condotta negli studi romani da Roberta Morise e Nicola Prudente in arte "Tinto", già amico di lunga data della Focaccia di Recco fondatore con Federico Quaranta della famosa trasmissione di Rai Radio Due Decanter, nonché presentatore, con Lucio Bernini, di Fattore Comune, l'evento organizzato dal Consorzio recchese dedicato alle DOP e IGP che nella loro denominazione portano il nome del luogo da cui prendono origine. In collegamento da Recco (dopo una sosta a Camogli per riprendere il pescato della Cooperativa pescatori di Camogli, cucinato dal ristorante Vento Ariel affacciato sul porticciolo proprio dinanzi alla "mancina") la presentatrice Monica Caradonna entrerà nelle cucine del ristorante Da Ö Vittorio di Recco, ne attraverserà le sale per giungere là in fondo, dove c'è il forno e il tripiede, dove ai più è precluso l'accesso, per assistere in diretta alla preparazione in diretta di questo prodotto straordinario che è la Focaccia di Recco col formaggio, dal 2015 tutelata dal marchio comunitario IGP, un patrimonio per la Città da cui prende origine.

Platee importanti per la Focaccia di Recco, quella famosa, come dicono in tanti.

Tutti gli aggiornamenti www.focacciadirecco.it

Pagine Facebook: La festa della Focaccia di Recco oppure Focaccia DI Recco

Instagram: focacciadirecco_igp • Youtube: Focaccia Di Recco

Ufficio stampa e comunicazione – Daniela Bernini - Cell. 335 72 74 514