



**Consorzio di Tutela
Salumi DOP
Piacentini**

Comunicato stampa

Dalla Val Trebbia al Golfo Paradiso: il grande patto del gusto tra Salumi Piacentini DOP e la Focaccia di Recco col formaggio IGP

***Tra Piacenza e Recco in scena “Sapori in Paradiso”: cooking show,
masterclass ed esperti a confronto per valorizzare le produzioni certificate
e il nuovo ruolo dei Consorzi.***

RECCO (GE) – Esiste una terra dalla tradizione salumiera unica, la provincia di Piacenza, e una città celebre in tutto il mondo come capitale della focaccia col formaggio, Recco. A unire questi due territori golosi è la Val Trebbia – la valle che Ernest Hemingway nel 1945 definì sul suo diario «la più bella del mondo» –, naturale cerniera geografica tra la Città Metropolitana di Genova e il piacentino.

Dopo il successo delle precedenti edizioni, il **Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini** e il **Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio IGP** sono tornati a collaborare con l'iniziativa **“Sapori in Paradiso”**. L'evento, promosso con il contributo del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF), mira a valorizzare le eccellenze tutelate dall'Unione Europea: **Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP e Focaccia di Recco col formaggio IGP**.

L'iniziativa di formazione professionale e acquisizione di competenze ha coinvolto un selezionato parterre di giornalisti, media, food blogger e opinion leader in un ricco percorso di immersione tra storia, disciplinari di produzione e segreti delle filiere certificate.

Un itinerario tra cultura di mare e grande gastronomia, curato dalla maestria organizzativa di Daniela Bernini, **il viaggio alla scoperta delle tipicità locali ha preso il via nel pomeriggio di giovedì 27 agosto**. Salpati dall'imbarcadero di Recco a bordo delle motonavi della Società Golfo Paradiso, gli ospiti hanno raggiunto l'incantevole baia di San Fruttuoso di Camogli. Nel cuore del Promontorio di Portofino, la delegazione è stata accolta dall'Architetto Alessandro Capretti, Direttore dell'antica Abbazia – bene tutelato e valorizzato dal FAI (Fondo Ambiente Italiano) –, che ha condotto una speciale visita guidata offrendo anche l'occasione di scoprire l'affascinante storia del celebre Cristo degli Abissi.

Nel tardo pomeriggio la delegazione si è ritrovata a Recco, sulla suggestiva terrazza del Ristorante O Vittorio (Locale Storico d'Italia), per le presentazioni ufficiali entrate nel vivo con l'intervento del Sindaco di Recco, Carlo Gandolfo. È stato un vero e proprio racconto a più voci: il Maestro norcino Fabrizio Mazzoni ha dimostrato dal vivo la maestria necessaria nella lavorazione della Pancetta Piacentina DOP e della Coppa Piacentina DOP, mentre Roberto Belli, Direttore del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, ha illustrato l'importanza storica delle produzioni, sottolineando il traguardo del trentesimo anniversario dall'assegnazione delle tre DOP, un primato europeo unico per una singola provincia.

La narrazione si è poi fusa con la tradizione ligure grazie all'intervento di Lucio Bernini, che ha raccontato le peculiarità della Focaccia di Recco IGP mentre un maestro focacciaio ne mostrava la stesura e la cottura in diretta. Bernini ha sottolineato che la Focaccia di Recco col Formaggio la si può gustare solo nei territori di Reco, Avegno, Sori, Camogli.

A coronamento della serata, il momento delle degustazioni guidate da Lorella Ferrari ha letteralmente conquistato il palato degli ospiti. A raccogliere unanimi consensi è stata la Pancetta Piacentina DOP, apprezzata per la sua straordinaria scioglievolezza e i delicati aromi, subito affiancata dalla dolcezza avvolgente della Coppa Piacentina DOP. Il gran finale è stato riservato alla Focaccia di Recco col formaggio IGP, servita con una scenografica e fragrante uscita di forno che ha entusiasmato l'intera platea.

L'intento comune di "Sapori in Paradiso" è rafforzare la validità del percorso di certificazione DOP e IGP scelto dai produttori. Attraverso la narrazione di storie e tradizioni indissolubilmente legate ai rispettivi luoghi d'origine, i Consorzi intendono trasmettere al pubblico le garanzie di qualità superiore che distinguono i prodotti certificati da quelli generici.

Grazie alla vicinanza geografica e alla passione condivisa per la custodia della tradizione, la sinergia tra Piacenza e Recco si conferma un modello vincente di promozione integrata per il Made in Italy agroalimentare.