

"Focaccia tipo Recco" ad Alassio: scatta la sanzione per un noto bar del centro

La "Focaccia tipo Recco" costa molto cara ad un noto bar del centro di Alassio. Nei giorni scorsi, infatti, sono scattati diversi controlli all'interno di bar, ristoranti ed esercizi commerciali alassini da parte dei Nas, dell'Asl e della Guardia Costiera. Le forze dell'ordine, infatti, periodicamente, effettuano controlli sugli alimenti, ognuno per le proprie aree di competenza.

È stato proprio durante uno di questi accessi effettuati dai Nas, che è stata rilevata una irregolarità nella denominazione di un prodotto.

Ad attirare l'attenzione dei militari un cartellino espositivo che indicava "Focaccia tipo Recco". La focaccia di Recco, tuttavia, essendo IGP sottostà a norme ferree e severe atte proprio a garantire questo prodotto unico nel suo genere e che deve essere realizzato in una delle località previste dal consorzio (Recco, Camogli, Avegno e Sori).

Non è valso neppure quel "tipo" a salvare il titolare del bar, infatti, per la legge vigente anche questa è "promozione ingannevole".

Questo tipo di focaccia può essere chiamato "al formaggio", "alla ligure" o in qualunque altro modo, basta non utilizzare la denominazione Recco così come stabilito dalle normative vigenti.

Questa deve essere stata una lezione pagata a caro prezzo ad Alassio dove, occorre specificarlo, la qualità del servizio è alta e, a maggior ragione, il rispetto delle regole è importante per la tutela sia dei consumatori che degli altri esercenti.