

RECCO ❖ La specialità verrà preparata solamente con formaggio di latte ligure tracciato e olio extravergine

Inizia oggi la nuova "era" della Focaccia Igp

Da oggi la Focaccia di Recco Igp farà il suo debutto ufficiale nell'ambito dei comuni inseriti nella zona di produzione: Recco Sori, Camogli e Avegno e i produttori che hanno deciso fin dall'inizio di fregiarsi del prestigioso marchio di qualità europeo inizieranno a identificare le loro focacce di Recco con l'ostia riportante il logo europeo "Indicazione geografica protetta".

Inizia così l'era della Focaccia di Recco Igp sul territorio italiano, in attesa della definitiva certificazione dell'Unione Europea, prevista per gli ultimi mesi dell'anno. Solo Formaggio Fresco LLT (Latte Ligure Tracciato), olio extra vergine nazionale, acqua, sale e farina "di forza", e la capacità naturale di saper farla, caratteristica comune a chi fa della focaccia di Recco ormai Igp la propria attività quotidiana, questo garantisce la tutela europea. I locali che, nel rispetto del disciplinare, produrranno la Focaccia di Recco Igp saranno facilmente identificabili da una cartellonistica



La focaccia al formaggio da oggi potrà fregiarsi del prestigioso marchio Igp

riportante il prestigioso marchio europeo Igp. Nel frattempo verrà definito il piano di controllo: l'organo incaricato, la Camera di Commercio di Genova, lo sta ultimando. Si tratta di un lavoro complesso che parte dalle stalle da cui proviene il latte, passa attraverso chi si occupa della sua raccolta e del suo trasporto, dei caseifici che lo trasformano in Formaggio LLT per arrivare a panifici, ristoranti e asporti. Una volta ultimato, il piano verrà inviato alla Commissione valutazione sistemi di controllo presso il Ministero delle Politiche agricole per l'approvazione.