COMUNICATO STAMPA Venerdì 18 giugno / 2

Venerdì 18 giugno 2021 - 1° incontro “Sapori in Paradiso”

**I Salumi DOP Piacentini e la Focaccia di Recco col formaggio IGP**

Insieme per la valorizzazione dei rispettivi prodotti contraddistinti da riconoscimento U.E.

Attività realizzata con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Direzione generale per la Qualità agroalimentare D. M. n. 20185 del 9.04.2020.

Serata riuscita perfettamente quella del 1° incontro “Sapori in Paradiso” al ristorante Da Lino a Recco dove i Consorzi di Tutela Salumi DOP Piacentini e della Focaccia di Recco col formaggio IGP si sono incontrati per promuovere assieme i propri prodotti tutelati dall’Unione Europea.

È stato un incontro speciale dedicato a giornalisti, media, food blogger e personaggi di opinione, arrivati dal piacentino e dalla Liguria, che al pomeriggio hanno vissuto un piccolo prologo all’evento serale. Imbarcati a Recco hanno raggiunto Camogli (insieme a Recco, Sori e Avegno sono i comuni che compongono la zona di produzione della Focaccia di Recco con il formaggio IGP) via mare navigando lungo la costa con il battello messo a disposizione della Società Golfo Paradiso (al timone, guida eccezionale, Gianluca Bozzo). Una volta sbarcati, grazie all’accoglienza offerta dall’Associazione Commercianti ed Operatori turistici di Camogli, i partecipanti sono stati condotti in un percorso guidato attraverso i luoghi più tipici del borgo. Un modo questo per rimarcare il ruolo imprescindibile dell’area di produzione per un prodotto tutelato.

In serata al ristorante “Da Lino”, salutati dal Sindaco di Recco Carlo Gandolfo, dai presidenti Maura Macchiavello per il Consorzio Focaccia di Recco con il formaggio IGP e Antonio Grossetti per il Consorzio di tutela salumi DOP piacentini, si è entrati nel vivo dell’evento condotto da Lucio Bernini. Con il maestro norcino Mazzoni Fabrizio e le descrizioni del prof. Roberto Belli i presenti sono stati coinvolti dal fascino dell’arte della norcineria dove dal vivo sono stati svelati alcuni “segreti” per la preparazione della Coppa Piacentina DOP e della Pancetta Piacentina DOP. A seguire show cooking della Focaccia di Recco con Marco Mura focacciaio del ristorante Da Lino che, fra una sfoglia e l’altra, sottili come seta, e le piccole noci di formaggio messe alla perfezione si è conquistato foto, riprese e filmati a profusione. A seguire le master class accompagnate dai vini del Consorzio vini DOC Colli Piacentini rappresentato dal presidente Marco Profumo.

Una serata magica che ha segnato la ripresa degli incontri di presenza, condizione imprescindibile per poter promuovere nel modo necessario produzioni agroalimentari che grazie ai loro Consorzi raccontano le affascinanti ed antiche storie dei propri prodotti, dei disciplinari di produzione e soprattutto ne fanno assaporare gusto, fragranza e profumi.

Focacciai, fornai e ristoratori; norcini e salumieri, insieme per valorizzare le caratteristiche distintive di Coppa Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP, Pancetta Piacentina DOP e Focaccia di Recco col formaggio IGP; eccellenze gastronomiche espresse attraverso i marchi della protezione comunitaria.

Prodotti ancorati ai rispettivi territori che trovano grazie alla vicinanza dei loro confini geografici (Recco è parte della Città Metropolitana di Genova che dalla provincia di Piacenza è divisa - o unita - dalla Val trebbia) presupposti d’incontro e nuove occasioni di promozione e valorizzazione per diffondere la conoscenza della loro tradizione gastronomica con l’obiettivo di incentivarne consumo e rinomanza.

Sono queste sinergie che vanno a rafforzare la validità della scelta effettuata dai produttori nell’aderire al percorso dei prodotti DOP e IGP, informando correttamente il vasto pubblico sulle differenze di qualità con analoghi prodotti generici, una scelta che oggi viene confortata dagli apprezzamenti dei media e dal gradimento di un pubblico ogni giorno più vasto.