



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE  
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

**Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta  
“Focaccia di Recco col formaggio”**

**Art. 1**

**Nome del prodotto**

L'Indicazione Geografica Protetta “*Focaccia di Recco col formaggio*” è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

**Art. 2**

**Descrizione del prodotto**

La “*Focaccia di Recco col formaggio*” è un prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di farina di grano tenero, olio extravergine di oliva, acqua, sale, farcito con formaggio fresco a pasta molle, ottenuto da latte vaccino fresco pastorizzato.

Al momento dell'immissione al consumo la “*Focaccia di Recco col formaggio*” presenta le seguenti caratteristiche:

*2.1 Caratteristiche fisiche*

Forma: circolare, quadrata o rettangolare.

Dimensioni:

- forma circolare: diametro minimo 25 cm;
- forma quadrata: lato compreso tra 25 e 120 cm;
- forma rettangolare: lato maggiore massimo 120 cm; lato inferiore minimo 25 cm;
- altezza: inferiore ad 1 cm, misurata ai bordi.

Aspetto:

- superficie: irregolare, con presenza di bolle;
- parte superiore: colore dorato con zone o striature di colore marrone scuro;
- parte inferiore: colore giallo ambrato, non bianco;
- farcitura: formaggio sciolto, con consistenza cremosa;
- consistenza tattile: friabile nella parte superiore e morbida all'interno.

*2.2 Caratteristiche organolettiche*

Al palato si presenta fragrante e croccante, l'impasto è leggermente salato con sentore di pane appena cotto e profumi riconducibili al latte e al formaggio, il formaggio è dolce con una leggera e gradevole nota acidula.

### **Art. 3**

#### **Area di produzione**

La zona di produzione della “*Focaccia di Recco col formaggio*” è rappresentata dall'intero territorio del comune di Recco e dei comuni confinanti di Avegno, Sori e Camogli.

### **Art. 4**

#### **Origine del prodotto**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata e documentata attraverso l'iscrizione degli operatori della filiera in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo, garantendone la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto stesso.

Tutti gli operatori della filiera, persone fisiche o giuridiche, iscritti nei relativi elenchi, saranno assoggettati al controllo da parte dell'organismo deputato di cui all'art. 7, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

### **Art. 5**

#### **Descrizione del metodo di produzione**

5.1 Il metodo di produzione della “*Focaccia di Recco col formaggio*” prevede l'utilizzo di:

- Farina di grano tenero tipo “00”, con le seguenti caratteristiche: W:>300; P/L: non inferiore a 0,50 o in alternativa farina tipo “00” di Manitoba;
- Acqua naturale;
- Olio extravergine di oliva;
- Sale fino;
- Formaggio fresco a pasta molle.

Il formaggio utilizzato per la produzione della “*Focaccia di Recco col formaggio*” è ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino fresco pastorizzato.

Non vi sono limitazioni geografiche relative al luogo di trasformazione del latte.

Il formaggio destinato alla farcitura della “*Focaccia di Recco col formaggio*” deve essere di consistenza cremosa, senza l'aggiunta di panna e adatto a sostenere uno stress termico legato alle condizioni di cottura, senza filare, creare bolle o rilasciare siero.

Il formaggio impiegato per la preparazione della “*Focaccia di Recco col formaggio*” deve presentare le seguenti caratteristiche:

<b>Carattere</b>	<b>Parametro</b>
Forma:	parallelepipedo, con bordi smussati.
Dimensioni:	base con lati rispettivamente pari a 15-20 cm. e 8-10 cm. con scalzo (altezza) dritto a facce piane di 4-5 cm.
Peso:	da 0,7 a 2 Kg.

Caratteristiche della pasta:	morbida, delicatamente compatta, lattosa di struttura omogenea, priva di occhiature.
Colore:	bianco, con sfumature tendenti al lucido
Umidità sul tal quale:	57-60%
Proteine sul tal quale:	13-15%
Grasso sul tal quale:	21-24%
Grasso su s.s.:	48-60%

## 5.2 Metodo di produzione

### *5.2.1 Preparazione dell'impasto*

Si lavorano assieme, meccanicamente o manualmente, farina di grano tenero tipo “00” (o farina tipo “Manitoba”), acqua, olio extravergine di oliva e sale sino ad ottenere un impasto morbido e liscio. Terminata l’operazione, si lascia riposare l’impasto per almeno 30 minuti a temperatura ambiente, coperto da un telo di tessuto naturale oppure in appositi contenitori alimentari a norma di legge. Si suddivide poi l’impasto in porzioni corrispondenti alle esigenze di impiego mantenendolo in condizioni igieniche ottimali.

### *5.2.2 Preparazione del primo strato di impasto*

Si preleva una porzione di impasto e la si tira.

Quindi si procede manualmente allargando la pasta con un movimento rotatorio, posizionando le mani sotto alla sfoglia, fino a renderne lo spessore inferiore al millimetro, e avendo cura di non provocare perforazioni della superficie.

Si adagia la sfoglia ottenuta nella teglia di cottura, precedentemente unta con olio extravergine di oliva.

### *5.2.3 Farcitura e Preparazione del secondo strato di impasto*

Si adagia sulla sfoglia il formaggio distribuendolo in piccoli pezzi della grandezza pari a quella di una noce così da ricoprire in maniera omogenea la superficie.

Si procede alla lavorazione della seconda sfoglia, così come indicato al precedente art. 5.2.2, per ottenere il secondo strato delle dimensioni pari alla precedente, che sarà ulteriormente lavorato fino a renderlo sottile, quasi trasparente, e sarà successivamente adagiato sulla base già coperta dal formaggio.

### *5.2.4 Rifinitura e Cottura*

Si saldano, schiacciandoli, i bordi sovrapposti delle due sfoglie per impedire la fuoriuscita del formaggio durante le operazioni di cottura.

Eventuali lembi di impasto in eccesso potranno essere rimossi con l’ausilio di un coltello o di altro strumento.

Con le dita si pizzica in più punti la sfoglia superiore, formando dei fori, per sfogare i vapori di cottura del formaggio.

Si cosparge la “Focaccia di Recco col formaggio” con un filo di olio extravergine di oliva ed, eventualmente, con una spolverizzata di sale.

La cottura deve avvenire in forni alla temperatura compresa tra 270° e 320°C per 4-8 minuti, fino a quando la superficie del prodotto non avrà assunto un colore dorato, con bolle o striature marroni nella parte superiore.

Il forno deve essere regolato in modo che la parte inferiore sia più calda della superiore.

E' escluso ogni trattamento di pre-cottura, surgelazione, congelazione o altra tecnica di conservazione.

#### *Preparazione alternativa*

In alternativa è possibile preparare la “*Focaccia di Recco col formaggio*” sopra un disco di legno senza bordi, cosparso da uno strato sottile di farina di mais.

In questo caso occorrerà, per saldare i due strati di sfoglia, ripiegarne i lembi in modo da formare un orlo. Si farà quindi scivolare il preparato così ottenuto nel forno.

## **Art. 6**

### **Legame con il territorio**

#### *6.1 Legame storico*

Secondo gli storici della gastronomia, le origini della focaccia risalgono al tempo delle invasioni saracene, quando la popolazione genovese, per scappare dall'invasore, si rifugiava nell'entroterra: il formaggio, la farina ed un poco di olio erano gli ingredienti disponibili in maggiore quantità e sui quali si basava la preparazione dei cibi consumati nell'alimentazione quotidiana. (A. Molinari Pradelli, “La cucina ligure”, 2003).

Nel 1875 ritroviamo riferimenti al prodotto, con il nome *scribilta*, nel fondamentale testo “Vita privata dei genovesi” di L. T. Belgrano, storico e scrittore locale. In nota l'autore cita la focaccia col formaggio come un prodotto di antiche origini, probabilmente risalente al tempo degli antichi romani, antesignano di altre tipologie di focacce tipiche dell'area.

In tempi relativamente recenti (fine del 1800) il prodotto si afferma con successo grazie all'azione di un gruppo di ristoratori e panificatori recchesi, le cui aziende sono tutt'oggi attive nella produzione della focaccia, a cui va il merito di aver diffuso il consumo della focaccia poiché in precedenza questa veniva preparata unicamente nella festa di Ognissanti, e distribuita gratuitamente alla popolazione.

Come testimoniato da menù di ristoranti fin dai primi del 1900 la “Focaccia col formaggio” veniva proposta ai turisti come specialità locale di Recco .

Inoltre, ai primi del 1900 si apprende che in una osteria, ancor oggi esistente ma trasformata in ristorante, si preparava la “*Focaccia di Recco col formaggio*” e la si vendeva per “*un soldo al pezzo*” (S. Pellegrini, “Recco, Avegno, Uscio. Storia di una vallata”, Genova 1983).

A partire dai primi anni '60, con il boom economico in Italia e l'incremento del flusso turistico nel territorio, aumenta progressivamente la richiesta e la notorietà della “*Focaccia di Recco col formaggio*”, come dimostrano numerosi articoli sul prodotto pubblicati su quotidiani e riviste dell'epoca.

Nel 1967 il prodotto viene segnalato anche ai gourmet americani sul quotidiano statunitense “Daily American”, definendolo “*quite divine*”.

Le prime guide gastronomiche dell'Italia sono un ulteriore esempio di come il prodotto fosse diventato tipico e affermato (“Guide Veronelli all'Italia piacevole” ed. Garzanti, Milano 1968, “Guida gastronomica d'Italia” ed. TCI, Milano 1969).

Da allora fino ai giorni nostri la “*Focaccia di Recco col formaggio*” è stata praticamente citata su ogni libro di gastronomia regionale o locale, su tutte le guide enogastronomiche e su numerose riviste del settore, come un'autentica specialità locale (si contano oltre 500 articoli dal 1990 al 2009).

Il prodotto ha ottenuto nel corso degli anni un successo crescente ed oggi nella sola città di Recco si producono circa 2 milioni di porzioni di focaccia all'anno.

I Comuni compresi nella zona di produzione della “*Focaccia di Recco col Formaggio*” fanno parte di quella che gli storici locali chiamano “la valle di Recco” una zona che ad Est viene delimitata dal Monte di Portofino – parte del Comune di Camogli - e ad Ovest dalla cittadina di Sori.

In tale area sono migrati artigiani panettieri di Recco che sin dagli anni '60 e '70 iniziarono a proporre ai consumatori la “*Focaccia di Recco col formaggio*”.

## 6.2 Legame culturale

Il legame culturale è dimostrato dalla presenza di manifestazioni storiche che da più anni sono interamente dedicate al prodotto.

Tra queste si segnala la “Festa della focaccia” che, dal 1955, nell'ultima settimana del mese di maggio, è la più importante occasione per celebrare e degustare la “*Focaccia di Recco col formaggio*”.

La reputazione della “*Focaccia di Recco col formaggio*” è cresciuta esponenzialmente grazie alla presenza ad importanti eventi nazionali quali Salone del Gusto di Torino, Cheese a Brà, Artigiano in Fiera a Milano, Salone Nautico di Genova.

La “*Focaccia di Recco col formaggio*” si differenzia da tutte le altre focacce liguri, ed italiane, per numerosi motivi:

- nell'impasto non viene utilizzato lievito;
- la focaccia è composta da due sottilissime sfoglie farcite col formaggio;
- ricopre grande importanza la manualità dell'operatore, denominato “focacciaio”, che deve essere in grado di fare una sfoglia sottilissima, elastica e senza rotture sino al momento della posa sulla teglia delle due sfoglie.
- alla vista si tratta di una focaccia facilmente distinguibile dalle classiche focacce liguri – e italiane in generale - in quanto è la più sottile, ha colore dorato con striature brune e, in corrispondenza dei fori praticati per sfogare il vapore di cottura, si nota la presenza del formaggio fuso, di consistenza cremosa.

## Art. 7

### Organismo di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg.(CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Autorità pubblica Camera di Commercio di Genova, via Garibaldi 4 – 16124 Genova, telefono +39 010 2704.256, fax +39 010 2704.225.

## Art. 8

### Etichettatura

La “*Focaccia di Recco col formaggio*” può essere commercializzata intera o porzionata.

L'identificazione del prodotto avviene tramite l'apposizione di un'etichetta in ostia di amido sulla sfoglia superiore. L'etichetta riporta la denominazione del prodotto “*Focaccia di Recco col formaggio*” da utilizzare in abbinamento inscindibile con la dicitura “Indicazione Geografica Protetta” per esteso e in acronimo.

Le caratteristiche della dicitura sono le seguenti: “FOCACCIA DI RECCO” font utilizzata TECNO regular maiuscolo seguita da “col formaggio” font utilizzata TECNO regular minuscola.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché

di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La denominazione “*Focaccia di Recco col formaggio*” è in traducibile.