

Sole, mare e ... focaccia

Pubblicato: Venerdì 25 Maggio 2007

✖ Se il clamoroso anticipo del caldo estivo vi spinge, appena possibile, a migrare verso il mare, per questa domenica, 27 maggio, vi suggeriamo il paese ligure di Recco (link: <http://www.reccoonline.it/>), posizionato vicino alla foce dell'omonimo torrente che si trova a ponente del promontorio di Portofino. Recco è una vivace località balneare dove potrete scegliere tra vita di spiaggia, shopping nei numerosi negozi presenti e gastronomia. Recco infatti è considerata soprattutto la capitale culinaria della Liguria ed il merito è senza dubbio della celebre, sottile e croccante focaccia con il formaggio.

E la focaccia è proprio il motivo per cui vi segnaliamo Recco per questa gita fuori porta: il 27 maggio infatti si terrà la fiera della focaccia in cui i panifici del paese apriranno i propri forni e mostreranno al pubblico la preparazione dell'Autentica focaccia col formaggio di Recco, che verrà poi offerta ai visitatori. La nascita della focaccia di Recco si fa risalire tra il Cinquecento ed il Seicento, quando Recco era obiettivo degli attacchi dei corsari musulmani. Mentre gli uomini erano presi a difendere la propria terra, le donne scapparono nell'entroterra con i vecchi e i bambini, portandosi dietro farina, olio, sale. Una volta al sicuro, si narra che le donne impastarono la farina con l'acqua dei torrenti e barattato il sale e l'olio in sovrabbondanza con il formaggio, mentre gli anziani, raccolta la legna e acceso il fuoco, poggiarono sulle braci alcune lastre d'ardesia dove cuocere il preparato. La Festa inizia fin dalla mattina con la distribuzione nei forni della focaccia familiarmente chiamata "con e senza" (cipolle) e con la Scuola di Focaccia per i bambini in piazza Nicoloso, la piazza centrale dove si trova il palazzo municipale.

Programma:

La focaccia distribuita gratuitamente appena sfornata, sarà servita osservando i seguenti orari:

- da ore 10,00 alle ore 12,00: focaccia tipica al sale marino e olio extravergine ed alla cipolla
- da ore 16,00 a ore 19,00: vera focaccia di Recco al formaggio

Programma della giornata:

- ore 10,30 / 12,00: distribuzione della focaccia tradizionale con e senza cipolle in piazza del Comune Panificio Tossini e Panificio Titta Molledo in via Trieste Panificio Tossini
- ore 11,00/12,00: presso U Fainottu in piazza del Comune Scuola della Focaccia per i bambini

Al pomeriggio distribuzione AUTENTICA FOCACCIA COL FORMAGGIO DI RECCO:

- dalle 15 alle 16: in piazza del Comune U Farinotto e Panificio Tossini (di via Assereto)
- dalle 16 alle 17: in piazza del Comune Panificio Molledo Titta e Tossini (di via Roma)

- dalle 17 alle 18: in via Trieste Panificio Tossini e in piazza Vittorio Veneto “Ristoranti in piazza”
- dalle 18 alle 19: in via XX settembre panificio Moltedo Luisa in piazza Vittorio Veneto “Ristoranti in piazza”.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it