



“EVOÈ” FESTIVAL”
Dell’ ARTE GASTRONOMICA e dei PRODOTTI D’ECCELLENZA
- Seconda edizione -
Sabato 16 e domenica 17 marzo 2024 dalle ore 10,00 alle 18,30
Piazza Nicoloso – Recco (GE)
INGRESSO LIBERO

Cooking show con dimostrazioni di cucina:
cuochi del territorio ed in particolare di GENOVA certificati LIGURIA GOURMET
cucinano dal vivo raccontando le loro storie, curiosità ed aneddoti, trucchi e ricette.
Esposizione di prodotti DOP e IGP e certificati GENOVA GOURMET
Interviste e conversazioni fra appassionati.
Presentazioni di prodotti e degustazioni guidate.
“EVOÈ Challenge” Scuole alberghiere si sfidano.
Ultimo appuntamento delle due giornate:
preparazione dal vivo della Focaccia di Recco IGP con assaggi al pubblico in platea.

Il Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio, che ha ottenuto nel 2015 il marchio di tutela comunitario I.G.P. per il prodotto di cui porta il nome, organizza la seconda edizione di un grande evento in onore al patrimonio gastronomico italiano:

EVOÈ, il FESTIVAL DELL’ARTE GASTRONOMICA e DEI PRODOTTI D’ECCELLENZA con il Comune di Recco, Regione Liguria, Comune di Genova, Città Metropolitana di Genova, Camera di Commercio di Genova, FIPE-Confcommercio Liguria e FEPAG-Confcommercio Genova, la collaborazione di Assaggia la Liguria con il Consorzio Basilico genovese DOP, Il Consorzio Olio DOP riviera Ligure e l’Enoteca Regionale della Liguria e dell’Istituto Statale per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera Marco Polo di Genova e Camogli.

“Dopo il grande successo dello scorso anno – dice il vice presidente della Regione Liguria con delega all’Agricoltura e al Marketing territoriale Alessandro Piana – presentiamo una seconda edizione ancor più ricca nelle proposte dall’esposizione delle DOP e IGP sino alle sfide gastronomiche e agli assaggi collettivi. Il sostegno della Regione Liguria va nella direzione di sigillare il legame delle eccellenze col territorio tramite la diffusione della storia e delle proprietà organolettiche al grande pubblico. Siamo di fronte ad un Festival del gusto importante, che prende le mosse da uno dei prodotti universalmente più noti ed apprezzati: la Focaccia di Recco col formaggio che ha ottenuto nel 2015 il marchio di tutela IGP. Sono tanti gli Enti coinvolti, così come le personalità di spicco della ristorazione e delle aziende agricole che dalla Liguria si allargano alle zone limitrofe sottolineandone ora le convergenze ora le peculiarità, grazie alla lungimiranza degli ideatori e organizzatori. Evoè si riconferma dunque un evento simbolo dell’offerta agroalimentare nostrana e si appresta a diventare già un punto di riferimento consolidato del turismo enogastronomico a volano della stagione alle porte”.

Augusto Sartori, Assessore al Turismo della Regione Liguria: “Evoè Festival è giunto alla seconda edizione dopo il grande successo dello scorso anno: quest’anno sono certo che sarà ancora più bello e con ancora più presenze rispetto al 2023 visto il calendario fitto di eventi previsti. Non capita tutti i giorni, ad esempio, di vedere lavorare dal vivo chef professionisti



intenti a preparare piatti che delizieranno il palato degli intervenuti. La Liguria si sta confermando come una regione al top per quel che riguarda l'enogastronomia, fattore di enorme richiamo per i turisti che sempre di più e in ogni stagione ci scelgono per trascorrere momenti lieti: se poi questi momenti vengono arricchiti con prodotti d'eccellenza il soggiorno diventa ancor più bello”.

Anche i

Il Sindaco della Città di Recco Carlo Gandolfo esprime ampia soddisfazione: “EVOÈ FESTIVAL” ARTE GASTRONOMICA E PRODOTTI D'ECCELLENZA si sta confermando come un grande evento che potrà consolidare il ruolo della nostra Città quale capitale Gastronomica della Liguria che con la fama della Focaccia di Recco col formaggio IGP ormai nota a livello globale è una delle mete gastronomiche più ricercate dal turista. In questi anni abbiamo lavorato fianco a fianco con il Consorzio di promozione e difesa della Focaccia di Recco per sviluppare il nostro prodotto gastronomico di eccellenza e per la crescita turistica ed economica della Città”.

E ancora, la Camera di Commercio di Genova: “Per il secondo anno la Camera partecipa al Festival Evoè, manifestazione che sentiamo vicina perché ci accomuna l'obiettivo di valorizzare prima di tutto i prodotti di eccellenza, attraverso i nostri marchi collettivi. Saremo quindi presenti in forze con la squadra degli chef Genova Liguria Gourmet, con i produttori a marchio Genova Gourmet dei settori sciropo di rose e conserve, formaggi di latte di cabannina, zafferano e curry, con i produttori del marchio Antichi ortaggi del Tigullio e, infine, con i trasformatori del marchio Nocciole Misto Chiavari. ” Alessandro Cavo, vice presidente Camera di Commercio di Genova

Come lo scorso anno in piazza Nicoloso, antistante il palazzo Comunale verrà allestita una grande struttura con palco e area show cooking, videowall, salottino per interviste e sedie a platea, che sarà il fulcro dell'evento. In sala, oltre al pubblico che vi può accedere ad ingresso libero, un'area riservata ai comunicatori, giornalisti, food and travel blogger, fotografi, critici gastronomici ed opinionisti.

Anche il COMUNE DI GENOVA in sala con un suo spazio, quale Genova 2024 Capitale Europea dello Sport. Ideale proseguimento a due anni fa quando Recco ricevette il titolo di Comune Europeo dello Sport 2022. Una presenza importante quella di Genova ad EVOÈ Festival, che fra i cuochi protagonisti ne vede una larga parte di genovesi e che conferma l'ottima sinergia in essere fra le due Città, a breve distanza una dall'altra e accomunate dalla voglia di far emergere la potenzialità turistica dei rispettivi territori.

Presentano TINTO con Lucio Bernini per il Consorzio Focaccia di Recco

MARKET SHOW

I produttori di GENOVA GOURMET che, già lo scorso anno riscossero consensi e soddisfazioni, troveranno nuovamente ospitalità sotto l'area porticato del Palazzo Comunale.

Cascina Fornacia azienda agricola di Pastorino Antonella Sciropo di rose, conserve di rose

Zafferano dei Giovi di Riccardo Risso - Zafferano e prodotti derivati: caramelle e biscotti

Azienda agricola Vincavacca - Formaggi di latte Cabannina

Barbieri Sergio di Barbieri Piero & C. Nocciole Misto Chiavari crema spalmabile e pasticceria secca

EVOÈ

SECONDA EDIZIONE



FESTIVAL

ARTE GASTRONOMICA
E PRODOTTI D'ECCELLENZA

RECCO * SABATO 16 E DOMENICA 17 MARZO 2024

I Tesori Di Levante di Mattia Tullio, Antichi ortaggi

Gli orti di Cortino – Antichi ortaggi; Genta Emanuele – Antichi ortaggi
Azienda Agrituristica Zafferano di Rosso di Daniel Fida - Curry /Tesoro – liquore allo
zafferano

Azienda Agricola Dolce Fiorita di Altemani Simone – Formaggi di latte Cabannina

Un piccolo mercato straordinario di prodotti DOP e IGP e certificati,
vere eccellenze gastronomiche riunite a Recco per questo speciale evento.

Azienda Agricola Bricco della Croce di Cessole (AT) – Roccaverano DOP

Salumificio Grossetti – I Salumi DOP Piacentini

Corte dell'Oca e Salumeria Nicolino – Salame d'Oca IGP - Mortara

Azienda Agricola Botto – Ricaldone (AL) Brachetto d'Acqui DOCG

Cantina La Torre – Castel Rocchero (AT) Brachetto d'Acqui DOCG

Cantina MURAGNI – Rossese di Dolceacqua DOC - Dolceacqua (Imperia)

Calcagno Società Agricola - Basilico Genovese DOP e pesto genovese - Celle Ligure (SV)

Azienda agricola Il BEY - Vini della Riviera di Ponente (Imperia)

Frantoio Oleario F.lli Badaracco - Olio extra vergine Recco (GE)

NOVITÀ “EVOÈ Challenge” Scuole alberghiere si sfidano.

Sabato 16 e domenica 17 marzo ore 11,00.

EVOÈ Festival 2024 propone quest'anno il coinvolgimento di ben tre Istituti (Alberghiero Marco Polo per Genova, Alberghiero Raineri-Marcora per Piacenza e Alberghiero Acqui Terme). Molteplici gli obiettivi: creare opportunità di conoscenze fra il mondo della ristorazione genovese e le nuove figure formate professionalmente dalle rispettive scuole, motivare gli allievi all'utilizzo in cucina dei prodotti DOP IGP del territorio facendo conoscere loro anche quelli delle regioni confinanti. Squadre scelte dai rispettivi istituti alberghieri si sfideranno nell'esecuzione in diretta di ricette della tradizione e innovative, con i vini dei corrispondenti territori in abbinamento. Valutazioni e votazioni della giuria.

Ore 14,30 premiazioni “EVOÈ Challenge”

Dalle ore 15,00

COOKING SHOW degli CHEF GENOVESI

Ristoratori che esibendosi dal vivo svelano i segreti delle loro professioni in un affascinante viaggio nel mondo della cucina regionale.

Sabato 16 marzo ore 15/18,00

1. Murena Suite di Genova - chef Cristiano Murena
2. Boccondivino di Chiavari - chef Israel Feller con la sous chef Giulia Basso
3. Manuelina di Recco – chef Giulia Sicano e Francesco Giurato
4. Zupp di Genova –chef Paolino Paolo Ferralasco
5. Da Ò Vittorio di Recco – chef Federico Bisso
6. Presidente Regionale Federazione Italiana cuochi - Chef Alessandro Dentone
7. Trattoria Erbe di Genova – chef Umberto Squarzati

Domenica 17 marzo ore 15 /18,00

1. Bruxaboschi di San Desiderio (Genova) – chef Matteo Losio
2. Trattoria Il Genovese di Genova) chef Roberto Panizza
3. Trattoria dell'Acciughetta di Genova) - chef Simone Vesuviano e Matteo Reborà



4. Insolita Zuppa di S. Margherita Ligure (Ge) - chef Margherita Olivieri con Elena de Luca
5. Le Cicale di Genova - chef Matteo Costa
6. Trattoria La Cambusa di Santa Margherita Ligure (Ge) – chef Luciano De Angelis
7. Ristorante AC Hotel di Genova – chef Daniel Nevoso
8. Super Show Cooking di EVOÈ: Il “Fuori CAMPIONATO”, di pesto al mortaio ...
Esibizione semi-seria di pesto al mortaio dei cuochi di EVOÈ Festival. Competenza e preparazione si mescoleranno alla follia gastronomica di un goliardico gruppo di cuochi colleghi ed amici. Al termine succederà qualcosa, ma per saperlo bisogna esserci.

Chiusura delle due giornate con la preparazione della Focaccia di Recco col formaggio IGP e degustazione con le attività consorziate: Fabrizio Passano del Ristorante Alfredo, Alberto Olivari per il ristorante Angelo, Marco Mura per il ristorante Da Lino, Federico Bisso per Da ö Vittorio, Massimo De Ferrari e Nico Quartulli per il Ponte – Francesco Giurato per Manuelina, Lorenzo Moltedo per il Panificio Moltedo G.B, Stefano e Mauro Conti per il Panificio Moltedo 1874, Agostino, Massimo e Luigi Revello per la Focacceria Revello di Camogli.

www.focciadirecco.it Instagram focciadirecco_igp

Pagine FB Focaccia DI Recco - La festa della Focaccia di Recco – EVOÈ FESTIVAL