



## Domenica 5 Gennaio 2025 Il Presepe Illuminato di Manarola e cena con focaccia IGP a Recco



Anche quest'anno, tra i protagonisti del Natale italiano, non mancherà il bellissimo presepe di **Manarola**, uno dei paesi delle bellissime Cinque Terre. Quello che è stato ribattezzato, con fama internazionale, "il più grande del mondo". L'inaugurazione avverrà l'8 dicembre, ore 17.30 circa, e rimarrà illuminato fino a fine gennaio. Il presepe di Manarola. Si tratta di un presepe unico, luminoso, composto da più di trecento figure realizzate a grandezza d'uomo in ferro ritorto, poste tra i vigneti e illuminate da 17.000 lampadine. Il presepe dei record occupa l'intera collina delle Tre Croci. Per realizzarlo sono stati usati 8 km di cavi elettrici, più di 300 figurini a grandezza naturale, fatti da materiali inutilizzati o riciclati. Nel 2008 il Presepe

è diventato anche ecologico, con tanto di impianto fotovoltaico realizzato ad hoc. Il Presepe di Manarola è stato ideato e costruito da signor Mario Andreoli, ex dipendente delle ferrovie italiane, ora in pensione. Dal 1976 dedicava la sua vita alla realizzazione di un'opera unica nel suo genere e dopo 30 anni è stato in grado di coprire tutta la collina. Nel 2007 il più grande Presepe è stato inaugurato è subito inserito nel Guinness dei primati.

La ricerca storica che accompagna la documentazione storica per la richiesta di tutela europea narra che già ai tempi dei romani questo prodotto esisteva, Catone lo cita nel "De re rustica" come "scripilita cum caseo sine mille"; grazie alla storica Simonetta Duodo Valenziano si colloca il prodotto in Liguria all'epoca della terza crociata. In seguito la leggenda narra che la popolazione recchese si rifugiava nell'immediato entroterra per sfuggire alle incursioni dei saraceni e grazie alla possibilità di disporre di olio, formaggetta e farina, cuocendo la pasta ripiena di formaggio su una pietra d'ardesia coperta, venne "inventato" quel prodotto gastronomico che oggi conosciamo come "Focaccia di Recco col Formaggio". Sul finire del 1800, quando Recco contava circa 3.000 abitanti, ritroviamo la "Focaccia di Recco col Formaggio" nei cinque forni cittadini che campavano alla meglio vendendo esclusivamente le focacce liguri, uno di essi esiste ancor oggi (forno Moltedo). Alla fine dell'800 aprono a Recco le prime trattorie con cucina, ed a quei tempi la "Focaccia col Formaggio" veniva proposta unicamente nel periodo di celebrazione dei morti.

**Programma:** ritrovo dei signori partecipanti nel primo pomeriggio, sistemazione in bus granturismo e partenza in direzione di Manarola con opportuna sosta durante il percorso. All'arrivo tempo a disposizione dei Signori partecipanti per visite individuali e per assistere all'accensione del Presepe alle ore 17.30. Al termine trasferimento a Recco e cena ligure a base della famosa e certificata focaccia al formaggio I.G.P. Al termine incontro con il nostro pullman e ritorno nei luoghi di partenza in tarda serata.

**QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE 70 €**  
**ACCONTO ALLA PRENOTAZIONE 30 €**

**La quota comprende:** viaggio in pullman G.T. a/r - cena a base di "focaccia di Recco IGP" - assistenza di personale dell'agenzia - assicurazione

**La quota non comprende:** tutto quanto non espressamente indicato alla voce "la quota comprende"