

Evoè Festival Recco 2025: festa dei sapori liguri

scritto da goditilavita.it | 29 Marzo 2025



Chiudi gli occhi e immagina: profumo di **focaccia calda** che ti accarezza le narici, un mortaio che pesta deciso basilico e pinoli, chef all'opera che raccontano storie da acquolina in bocca. No, non è un sogno gastronomico, è **Evoè Festival Recco 2025** – ed è realtà!

evoè festival recco 2025

Dal **29 al 30 marzo 2025**, **Recco** – gloriosa patria della [focaccia col formaggio IGP](#) – si trasforma in un palcoscenico gustoso e coinvolgente. Due giornate all'insegna dell'**arte gastronomica** e dei **prodotti d'eccellenza**, con **ingresso libero** (il che vuol dire: più budget per mangiare, yay!).

Dove e quando si svolge l'evento gastronomico

Appuntamento in **Piazza Nicoloso**, davanti al Municipio di Recco. Lì troverai una struttura con palco, showcooking, salottino per interviste e produttori locali.

Sabato 29 e domenica 30 marzo 2025, dalle 10:00 alle 18:30 – **Ingresso libero**.

Perché si chiama “Evoè” e cosa significa

“Evoè” era il grido delle baccanti durante i baccanali. Un richiamo alla celebrazione, al gusto, al piacere puro.

una celebrazione dell'arte gastronomica

Show cooking con chef liguri e racconti da gustare

Chef da tutta la Liguria salgono sul palco per trasformare ingredienti in emozioni, condividendo **aneddoti, trucchi e segreti** del mestiere.

Ricette dal vivo: trucchi, storie e mestoli fumanti

Impara a fare il **pesto al mortaio**, a friggere come uno chef di mare e ad abbinare i sapori con creatività.

i prodotti dop, igp e genova gourmet

La showroom delle eccellenze italiane

Un vero e proprio **mercato di prelibatezze certificate** da tutta Italia: olio, salumi, zafferano, conserve, spritz al basilico, dolci e tanto altro.

Dalla Sopressa ai Canestrelli: viaggio tra le bontà

In mostra ci saranno **prodotti DOP e IGP** da diverse regioni italiane: **Sopressa Vicentina, Roccaverano, Salame d'Oca di**

Mortara, e specialità liguri a marchio **Genova Gourmet**.

eventi speciali da non perdere

“Evoè Challenge”: la sfida delle scuole alberghiere

Una sfida tra studenti degli **Istituti Alberghieri** liguri, con giudizio finale dell'**Accademia Italiana della Cucina**.

Campionato Mondiale del Pesto: eliminatorie col mortaiò

Dieci concorrenti si sfidano nella realizzazione del miglior **pesto genovese**, in collaborazione con l'**Associazione Palatifini**.

I Croxetti del Doge: novità tra tradizione e storytelling

[I Croxetti](#) sono un antico formato di pasta ligure a forma di dischetti decorati con **motivi storici o floreali**, ideali con la **salsa di noci**. Durante Evoè, verrà presentata una versione speciale: **I Croxetti del Doge**, ideati da **Umberto Curti** e realizzati dai **chefs Matteo Losio e Federico Bisso**. Un perfetto connubio tra **gusto e racconto**.

i protagonisti sul palco e dietro le quinte

Presentatori, chef stellati e ristoratori liguri

Sul palco **Tinto e Lucio Bernini**, affiancati da una squadra di chef e ristoratori d'eccellenza come **Manuelina, Da Ö Vittorio**,

Il Genovese, Le Cicale, Hostaria Ducale e tanti altri.

Le istituzioni e il valore della gastronomia per il territorio

Un festival sostenuto da **Regione Liguria, Comune di Recco, Camera di Commercio** e associazioni di categoria, che celebrano le eccellenze locali e promuovono il territorio.

focaccia col formaggio igp: il gran finale

Preparazione live e degustazione conclusiva

Alle 18:30 si chiude in bellezza con la **preparazione dal vivo** della **Focaccia di Recco col formaggio IGP**, seguita da una **gustosissima degustazione gratuita**.

I ristoratori del consorzio e la magia del forno a cielo aperto

Il gran finale vede protagonisti i maestri panificatori del **Consorzio della Focaccia di Recco col Formaggio**, tra cui **Da Lino, Tossini, Revello, Il Ponte, Molledo** e tanti altri.

perché partecipare a evoè festival

Consigli pratici per il weekend a Recco

- **Arriva presto:** le bontà vanno a ruba!
- **Assaggia tutto:** non lasciare nulla indietro!
- **Porta contenitori:** pesto e focaccia vanno portati a casa!
- **Segui il profumo:** ti guiderà tra i sapori autentici.

Un'esperienza per famiglie, gourmet e curiosi

Un evento **inclusivo e goloso**, perfetto per chi ama scoprire nuove culture attraverso il gusto.

conclusione con sapore (e un sorriso)

Il mio consiglio da geco buongustaio

Segna la data, avvisa gli amici e vieni a Recco per **Evoè Festival 2025**. Perché qui il gusto si fa festa, la focaccia è una religione, e il pesto... una poesia che si fa crema.

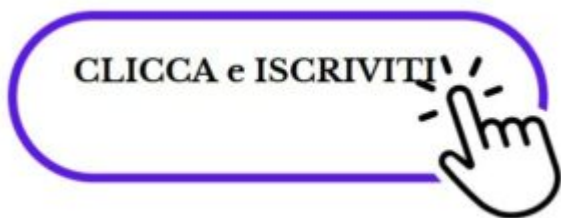
Ci vediamo sotto il palco, con un pezzo di focaccia in mano e il sorriso sulle labbra!

*Il vostro sempre affamato, sempre curioso,
Geco Gaudenzio ☐*

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per [Goditilavita.it](https://goditilavita.it).

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



- Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piacerebbero.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)