

Chef internazionali per la rossa IGP di Calabria



Tra i marcatori identitari distintivi della Calabria Straordinaria, icona dell'agroalimentare di qualità in Italia e nel mondo ed autentico progetto culturale di marketing territoriale. Ruota intorno alle diverse sfumature della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, la tre giorni di eventi, incontri, cooking show, contest e intrattenimento confezionati ne La Tropea Experience – Festival della Cipolla Rossa, in programma da venerdì 29 aprile a domenica 1° maggio, nel Borgo più bello d'Italia e Bandiera Blu 2021.

Tutti i dettagli della kermesse che si svilupperà intorno alla Piazza del Cannone, dove sarà allestita una vera e propria cucina all'avanguardia, sono stati illustrati oggi (mercoledì 23) nel corso della conferenza stampa di presentazione ospitata a Palazzo Santa Chiara.

L'evento è promosso dal Consorzio Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP e dal Comune di Tropea (Progetto Finanziato dal FEASR-PSR 2014/2020-Misura 3-Intervento 3.2.1. – Regione Calabria).

Dietro a La Tropea Experience – ha detto il Primo Cittadino

Giovanni Macrì – c'è innanzitutto un lavoro di squadra che guarda all'obiettivo condiviso di fare della Cipolla Rossa di Tropea uno dei principali attrattori per destagionalizzare l'offerta turistica. Far vivere all'ospite, al viaggiatore e al visitatore un'esperienza autentica, alla scoperta delle tradizioni Made in Calabria è l'obiettivo condiviso.

La Tropea. È impossibile non associare al nome che viene comunemente utilizzato dagli addetti ai lavori per la Cipolla Rossa, il suo territorio. E, viceversa, come si fa a non dire Cipolla senza che, nello stesso istante non ci vengano in mente paesaggi e scorci di questa Città. A spiegare da dove trae ispirazione il naming dell'evento, La Tropea Experience, è stato l'organizzatore dell'evento, direttore comunicazione e marketing Daniele Cipollina, sottolineando come a partire da questo binomio indissolubile, prodotto-territorio, si proietterà, grazie ad importanti collaborazioni con media partner nazionali, l'immagine della Calabria fuori dai confini regionali. La bussola che si segue è quella di far diventare questo evento tra i più importanti festival internazionali di enogastronomia sul territorio nazionale.

Che l'evento sia di respiro regionale e non solo territoriale – ha detto il Presidente Giuseppe Laria – è dato dal fatto che il Consorzio della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP che da Fiume Freddo Bruzio a Nicotera coinvolge aziende, produttori e confezionatori, abbraccia ben tre province: quella di Vibo Valentia, di Catanzaro e Cosenza. Attraverso questa manifestazione vogliamo rafforzare – ha aggiunto – l'identità del territorio attraverso la valorizzazione di un prodotto che ha tutte le carte in regola per essere la principale opportunità di sviluppo locale e motore dell'economia dell'intera regione.

Dal contest miglior proposta gastronomica a base di Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP al Concorso Enogastronomico Nazionale di cucina Tropea e dintorni tra tradizioni, territorio e gastronomia, dai momenti di approfondimento, al Cipollakids, rivolto ai più piccoli, dalla scuola di pasta fresca Le Mani in Pasta realizzata in collaborazione con le signore di Tropea, allo Spirits di Calabria con la partecipazione dei bartender di fama internazionale, passando da La Terra incontra il Mare, dagli spettacoli e live show con il collettivo musicale Parafoné, il concerto dei Peppa Marriti Band, il concerto del Vivaldi Metal Project, fino all'Expovillage, l'area espositiva della migliore enogastronomia del territorio, luogo ideale di incontro tra agricoltori e cittadini e alla Cena di beneficenza. Sono, queste, alcune delle declinazioni dell'evento nel corso del quale avranno uno spazio importante i cooking show.

Tropea si prepara ad accogliere, infatti, alcuni dei migliori chef del panorama nazionale come Igles Corelli, Max Mariola, Hironiko Shoda, Francesco Mazzei, Pierre Koffmann, i food blogger Federico Fusca e Francesca Gambacorta ai quali si aggiungeranno le performance ai fuochi degli chef calabresi Carmelo Fabbricatore, Giuseppe Romano, Ercole Villirillo, Enzo Barbieri, Gianfranco Condò, Alessio Sorce e Bruno Tassone.

Coordinati dal capo ufficio stampa Massimo Tesio, all'incontro con gli operatori dell'informazione sono intervenuti, inoltre, il Presidente del Flag del Tirreno Antonio Alvaro, l'orafo-scultore Antonio Affidato dell'azienda Michele Affidato che ha realizzato la "Cipolla d'Argento", scultura ispirata alla Cipolla di Tropea, realizzata artigianalmente e dipinta con smalti, il Presidente dei Giovani imprenditori di

Confindustria Vibo Valentia Natale Santacroce.