

# Sarà un Natale speciale con il primo Panettone Artigianale Calabrese alla Cipolla Rossa di Tropea



Il prodotto lievitato che celebra uno dei simboli della tradizione pasticceria italiana si trasforma e diventa unico: dall'intuizione dell'istrionico direttore artistico del Tropea Cipolla Party, Paolo Pecoraro, nasce ed è già un grande successo per il Panettone Artigianale Calabrese alla Cipolla Rossa di Tropea, rigorosamente IGP.



Il sogno del ballerino tropeano, che vive nella capitale del Regno Unito da oltre 20 anni, si è trasformato presto in realtà grazie all'arte pasticceria di Denisia Congi, giovane lady chef calabrese della Federazione Italiana Cuochi, che è riuscita a creare uno squisito connubio

tra l'elemento più tradizionale della festa natalizia e una delle eccellenze agroalimentari per antonomasia della terra calabrese.

Un perfetto equilibrio di gusto e aromi, realizzato con l'impiego di materie prime di alta qualità, che garantiscono al dessert natalizio un gusto speciale e intrigante, grazie

soprattutto al valore assoluto di una crema delicata e inconfondibile al sapore della dolce cipolla calabrese.

Gli ingredienti utilizzati per la produzione del panettone sono: farina di grano tenero tipo 0, lievito madre di farina di grano tenero, farina w350, zucchero, sale, lievito di birra, acqua, latte, tuorlo d'uovo pastorizzato, burro morbido, miele, bacca di vaniglia, frutta a guscio.

Per la crema, invece, la chef ha utilizzato come ingredienti: cipolla rossa di Tropea (IGP), zucchero di canna, zucchero semolato, miele di acacia, mix di liquori, vino bianco.

Rigorosamente segreti sia la quantità degli ingredienti utilizzati da **Denisia Congi** sia la successione avvenuta nelle aggiunte dei vari ingredienti, oltre al numero di impasti effettuati e alle condizioni di lievitazione (*temperatura, tempo e umidità*) adottati per ottenere l'impasto finale, che costituiscono la singolarità e la ricchezza della produzione artigianale.

Come detto, per celebrare e promuovere il dolce artigianale italiano per eccellenza si è voluto osare, per poi vincere la sfida: è risaputo da tutti che la **Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP** sia la **più Dolce del Mondo** e, quindi, è facilmente intuibile quanto questa tipicità calabrese riesca a sposarsi bene anche con i dolci.

Da sempre, Pecoraro ha una voglia viscerale di promuovere la sua amata Calabria, da troppo tempo bistrattata, maltrattata e deturpata ma che conserva in sé tutti i valori e i suoi tesori inestimabili.

Caricato a molla da una forte passione per l'amore della vita e del bello, nonostante la distanza che lo tiene lontano dalla sua Calabria, ha deciso di scendere in campo per ridare onore, splendore e gloria alla terra che lo ha partorito.

Infatti, nel 2019 incaricato dal Sindaco di Tropea, **Giovanni**

**Macrì**, fonda il **Tropea Cipolla Party** ed è subito un successo strepitoso, convinto del fatto che non è poi così difficile, per la verità, promuovere la Calabria e le sue eccellenze.

Televisione, stampa locale, nazionale e internazionale si accorgono subito del fenomeno e si catapultano nella città perla del Tirreno per coglierne l'essenza e la bellezza.

Adesso, nell'attesa della prossima edizione, che nel **2021** si terrà **dal 4 al 6 giugno** e che sarà finanziata in parte con i proventi ricavati dalla vendita dei panettoni, aspettiamo che lo stesso accada per il **Panettone Artigianale alla Cipolla Rossa di Tropea**.

Per allietare un po' le festività natalizie, una donazione verrà fatta dall'ideatore dell'iniziativa anche alla **Casa di Riposo "Don Mottola"** di Tropea (VV).