

LA TROPEA EXPERIENCE ALLUNGA ESTATE E ANTICIPA AUTUNNO A SETTEMBRE IL FESTIVAL DELLA CIPOLLA ROSSA ATTESI ANCHE QUEST'ANNO CHEF INTERNAZIONALI

TROPEA (Vv), mercoledì 5 luglio 2023 – Contribuire a destagionalizzare ed internazionalizzare la destinazione Calabria attraverso una delle sue icone agroalimentari più apprezzate e riconosciute nel mondo, chiave del turismo enogastronomico. Era e resta questo l'obiettivo della Tropea Experience che, se l'anno scorso ha spostato le lancette dell'avvio dell'Estate di qualche mese prima, a cavallo tra aprile e maggio, quest'anno spingerà la bella stagione un po' più in là. Il Festival della Cipolla Rossa sarà inaugurato alla vigilia dell'equinozio d'autunno e si terrà da venerdì 22 a domenica 24 settembre.

È quanto fanno sapere il Sindaco Giovanni Macrì ed il presidente del Consorzio della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP Giuseppe Laria esprimendo soddisfazione per la conferma di questa preziosa collaborazione che porterà nel territorio tanti e prestigiosi ambasciatori di questo ingrediente importantissimo per l'economia di tutta la regione.

Il laboratorio esperienziale Le Mani in Pasta per imparare dalle signore del posto a preparare la fileja, la pasta fresca fatta in casa tipica della provincia di Vibo Valentia. I momenti di approfondimento scientifico sulle mille proprietà della Rossa di Tropea. L'educazione alimentare ed i percorsi ludico – ricreativi per i più piccoli. Il concorso rivolto agli studenti degli alberghieri calabresi che avranno la possibilità di essere giudicati dagli chef stellati protagonisti di questa nuova edizione con le loro ricette ed i cooking show in piazza Cannone.

Affiancati dagli chef calabresi Ercole Villirillo, Luigi Quintieri, Pierluigi Vacca, Giuseppe Romano, Enzo Barbieri, Francesca Mannis l'edizione 2023 de La Tropea Experience, vedrà il ritorno di grandi chef ed ambasciatori nel mondo dell'ingrediente principe della Dieta Mediterranea: da Igles Corelli che nella sua carriera è stato insignito di sette stelle dalla guida Michelin a Max Mariola, volto di Gambero Rosso Channel; da Hironiko Shoda, ambasciatore della cucina giapponese in Italia che torna a deliziare gli ospiti con la sua speciale ricetta della cipolla in tempura; a Francesco Mazzei, chef calabrese, uno dei migliori del Regno Unito, cittadino onorario di Tropea e tra i fondatori della Confraternita della Cipolla Rossa di Tropea; Antonino Esposito, maestro pizzaiolo e volto di Alice MasterPizza, talent show dedicato a uno dei prodotti più importanti e diffusi al mondo. Con loro ci saranno quest'anno anche Cristiano Tomei, vulcanico chef dalle radici toscane, amatissimo volto televisivo e una stella Michelin e Celestino Drago, lo chef amato dalle star di Hollywood, Pioniere della moderna cucina italiana nella west coast californiana. - (Fonte: Comune di Tropea/Consorzio Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp – Comunicazione Istituzionale/Strategica – Adv Maiora Comunicazione Integrata - Lenin Montesanto Comunicazione & Lobbying)