



COMUNICATO STAMPA N.23 – 19.9.2023

Fonte: CONS.TUTELA CIPOLLA ROSSA TROPEA CALABRIA IGP | ADV MAIORA – COMUNICAZIONE INTEGRATA

# **A TROPEA 7 CHEF INTERNAZIONALI DA TV E RIVISTE A LA TROPEA EXPERIENCE CIPOLLA ROSSA, MENO 2 GIORNI ALL'EVENTO**

TROPEA (VV), martedì 19 settembre 2023 – Dalla cucina garibaldina di Igles Corelli che unisce il Belpaese attraverso i suoi sapori autentici a Max Mariola, fresco vincitore del Premio personaggio dell'anno di Italia a Tavola nella categoria cuochi; da Francesco Mazzei, Cavaliere del Lavoro per il suo impegno nel sociale, tra i più forti ambasciatori della cucina italiana all'estero, a Hirohiko Shoda, Ambasciatore della Cucina Giapponese in Italia; da Celestino Drago, lo chef amato dalle star di Hollywood, pioniere della moderna cucina italiana nella west coast californiana allo chef Antonino Esposito, primo volto televisivo della storia della pizza, fino a Cristiano Tomei, interprete della cucina creativa del futuro che mescola territorio, tradizione e apertura al mondo.

Abituati a vederli in tv o sulle più prestigiose riviste nazionali ed internazionali di settore, li ritroveremo tutti insieme a La Tropea Experience – il Festival della Cipolla Rossa ai nastri di partenza il prossimo venerdì 22 settembre.

Siamo felici – dichiara il Presidente Giuseppe Laria – che anche quest'anno il progetto possa contare sul sostegno e sulla partecipazione di quelli che sono diventati ormai veri e propri ambasciatori nel mondo del nostro prodotto, ingrediente irrinunciabile in tutte le preparazioni.

Raccontare il territorio attraverso le sue produzioni agroalimentari di qualità – aggiunge Daniele Cipollina, direttore marketing del Consorzio – è tra gli obiettivi de La Tropea Experience, progetto che ambisce a diventare punto di riferimento nel panorama degli eventi enogastronomici nazionali.

Sarà ancora una volta l'affaccio di piazza Cannone a rappresentare il quartier generale dell'evento che si concluderà domenica 24, promosso dal Consorzio della Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp e dall'Amministrazione Comunale di Tropea.

Proprio qui, saranno allestiti i fuochi intorno ai quali gli chef si cimenteranno per i tre giorni della kermesse nelle ricette e nelle interpretazioni gustose intorno all'ingrediente principe della Dieta Mediterranea: la dolce e croccante cipolla rossa.

Cooking show e non solo. A fornelli spenti, gli chef ai quali si uniranno anche i Food influencer Federico Fusca e Mime Kataniwa e gli chef calabresi Ercole Villirillo, Luigi Quintieri, Pierluigi Vacca, Giuseppe Romano, Enzo Barbieri, Francesca Mannis, saranno chiamati a giudicare, tra i piatti presentati dai ristoranti locali partecipanti al contest (Fame da Lupi; Vicolo 34; Pinturicchio; De Minimi; Nico e Lilly; Sunset), la miglior proposta gastronomica a base di cipolla rosa di Tropea Calabria Igp. - (Fonte: Comune di Tropea/Consorzio Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp – Comunicazione Istituzionale/Strategica – Adv Maiora Comunicazione Integrata - Lenin Montesanto Comunicazione & Lobbying)

**CONTENUTI – LOBBYING – COMUNICAZIONE STRATEGICA  
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co.**

CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) – 87064 Via S.Nilo 121 – 0983.522413

P.IVA: 02967510781 – CODICE UNIVOCO: W7YVJK9

amministrazione@leninmontesanto.it – montesanto@arubapec.it