



COMUNICATO STAMPA N.31 – 8.11.2023

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

## **CIPOLLA ROSSA, TORNA LA FESTA D'AUTUNNO È CAMPORA IL PAESE CON IL RECORD DI PRODUZIONE** **ATTESA PER SHOW COOKING PROMOSSI DA CONSORZIO TUTELA**

AMANTEA (CS), mercoledì 8 novembre 2023 – La denominazione di origine della Cipolla Rossa nasce da una storia curiosa che trova origine nei bastimenti che partivano carichi del celebre ortaggio dalla stazione di Tropea e da lì distribuiti in tutta Italia. Il tubero perno della Dieta Mediterranea, però, ha una storia produttiva più ampia e condivisa che abbraccia tutti i paesi costieri dell'arco tirrenico: da Fiumefreddo in provincia di Cosenza fino a Nicotera, nelle propaggini meridionali del territorio vibonese, passando per la piana lametina. Ventidue comuni tra i quali spicca, per quantità produttiva, quello di Amantea con la frazione di Campora San Giovanni dove la terra abbonda di cipolla.

Ed è proprio Campora San Giovanni, l'antica Themesa – fa sapere il Presidente del Consorzio Giuseppe Laria - che si prepara ad accogliere, dopo il successo della passata edizione, la quinta Festa d'Autunno dedicata alla promozione del territorio e alla regina dell'enogastronomia locale: la Cipolla Rossa. L'evento è in programma per i prossimi sabato 11 e domenica 12 novembre e animerà le location di Corso Italia, Via Mercato e Piazza San Francesco.

Promosso e organizzato dall'Associazione Artigiani Commercianti di Campora, il Consorzio della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, main partner dell'iniziativa, parteciperà con una serie di show cooking condotti da importanti chef nazionali che delizieranno il pubblico all'interno del particolare format de Gli Anelli più preziosi di Calabria, studiato per l'occasione dall'agenzia ADV Maiora.

Si parte sabato 11 alle ore 13, al Ristorante Riva Falerna con lo spettacolo culinario di Aquila e Francesca Gambacorta. A seguire, alle ore 14, ai fornelli arriva Ercole Villirillo. Poi domenica 12, sarà piazza San Francesco, a Campora San Giovanni, ad essere trasformata in un grande spazio del gusto dedicato alla deliziosa e croccante Rossa calabrese. A partire dalle ore 10 gli spettacoli culinari degli chef Francesca Mannis e poi di nuovo Aquila e Francesca Gambacorta ed Ercole Villirillo che bisseranno le loro performance con cucchiari e padelle. - (Fonte: 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