COMUNICATO STAMPA N.5 – 15.2.2023

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

NUTRIZIONISTI E CONSORZIO CIPOLLA ROSSA TROPEA, C'È INTESA

OBIETTIVO CONDIVISO: VALORIZZARE PRODOTTO DA MILLE PROPRIETÀ

SANA ALIMENTAZIONE,CONTINUA IMPEGNO

TROPEA (VV), mercoledì 15 febbraio 2023 – Solo 26 calorie per 100 grammi di prodotto. Straordinariamente ricca di acqua. Eccezionale nel gusto, declinabile in mille sfumature, dall'antipasto al dessert, per la sua dolcezza e croccantezza, è una delle pochissime cipolle al mondo che si apprezza anche da cruda. Elisir di lunga vita ed alleata della salute. – Sono, questi, i punti di contatto tra il Consorzio di tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp e l'Associazione Italiana Nutrizionisti in cucina che hanno sottoscritto un protocollo d'intesa per promuovere il consumo della Rossa di Tropea, come ingrediente salutare e gustoso.

È quanto fa sapere il presidente del Consorzio Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, Giuseppe Laria, cogliendo l'occasione per ringraziare il presidente AINC Domenicantonio Galatà per la sensibilità e la disponibilità dimostrata per questo progetto condiviso che guarda alla sana alimentazione, alla lotta agli sprechi e alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari.

L'obiettivo è quello di sensibilizzare il consumatore sull'importanza di una dieta equilibrata e di far conoscere le proprietà nutrizionali della Cipolla rossa di Tropea, ricca di antiossidanti e importanti minerali. Il protocollo prevede la realizzazione di eventi e iniziative di informazione e sensibilizzazione sul binomio nutrizione-gastronomia, dimostrando come sia possibile coniugare il gusto con la salute.

Eccezionale nel gusto e ottima per la salute: afrodisiaco naturale, antisettica, anestetica, diuretica, cura i reumatismi, il mal di testa, gli ascessi, alleato contro raffreddore e influenza, emolliente, antiasmatica, regola il tasso di colesterolo nel sangue, contro il diabete e le punture di insetti, allontana il rischio tumorale e preserva dall'invecchiamento. Grazie alla quercetina, migliora la performance sportiva. Composte per il 90% di acqua, 1% di proteine, pochissimi grassi e alcuni elementi minerali di rilievo quali potassio, calcio e fosforo. Il maggiore contenuto di acqua determina la presenza di tuniche carnose e succulente rispetto alle foglie coriacee delle altre varietà.

L'aspetto nutrizionale – sottolinea Daniele Cipollina, direttore marketing del Consorzio – rappresenta un autentico valore aggiunto per questo ingrediente principe della dieta Mediterranea. Ha giocato un ruolo importante nel format teorico-pratico itinerante Quality Food, portato dal Consorzio nelle scuole di tutta la Calabria. Il tour ha, infatti, approfondito il tema sia sul piano didattico, con le peculiarità fisico/chimiche, nutraceutiche, funzionali e di mercato del prodotto, sia sulla parte prettamente gastronomica, proponendo dei piatti d'autore di alta cucina gourmet, fatti preparare direttamente dagli studenti con la supervisione di esperti chef messi a disposizione dal Consorzio di Tutela. Il protocollo d'intesa con l'Associazione Italiana Nutrizionisti in cucina è un tassello che si aggiunge a questo impegno. - (Fonte: CONS.TUTELA CIPOLLA ROSSA TROPEA CALABRIA IGP | 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