



COMUNICATO STAMPA N.22 – 13.9.2023

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

LA TROPEA EXPERIENCE TRA GUSTO E CONFRONTI SI PARLA DI DIETA MEDITERRANEA, CULTURA E SALUTE 22-23-24 SETTEMBRE, CRESCE ATTESA PER EVENTO

TROPEA (VV), mercoledì 13 settembre 2023 – Da prodotto agroalimentare a chiave emozionale capace di raccontare il territorio. Da ingrediente principe della Dieta Mediterranea ed ormai irrinunciabile nelle mille e diverse preparazioni, tanto dolci, quanto salate, a concentrato di proprietà organolettiche preziose per la salute. Sono, queste, alcune delle sfumature della Cipolla Rossa di Tropea che saranno approfondite nel corso de La Tropea Experience – il Festival della Cipolla Rossa, ai nastri di partenza da venerdì 22 settembre (e fino a domenica 24), nei momenti di approfondimento e confronto che scandiranno la 3 giorni tra cooking show, performance ed eventi culturali.

Cresce l'attesa per l'evento promosso dall'Amministrazione Comunale di Tropea e dal Consorzio di tutela della Cipolla Rossa Calabria IGP e che si avvale della collaborazione del Gal Terre Vibonesi, del Flag dello Stretto e del Consorzio del Fico Dottato, che proprio con il Consorzio della Cipolla Rossa sta condividendo in questi giorni l'interessante esperienza della Fiera del Biologico a Bologna.

Quest'anno – sottolinea il Presidente Giuseppe Laria – avremo un parterre qualificatissimo di ospiti che arricchiranno il dibattito attorno alle diverse declinazioni della Cipolla Rossa portando la loro esperienza e fornendo nuovi input ed interpretazioni di questo prodotto di qualità. In questo percorso – aggiunge – avremo il privilegio di avere ancora una volta al nostro fianco la Regione Calabria che continua a credere nella sua forza.

Proprio l'assessore all'agricoltura, Gianluca Gallo e il direttore generale del Dipartimento Agricoltura, Giacomo Giovinazzo, saranno ospiti del primo Conference/Panel in programma venerdì 22 alle ore 12 a Palazzo Santa Chiara sul tema COMUNICARE IL TERRITORIO. TROPEA E LA CIPOLLA ROSSA UN CONNUBIO PERFETTO. Lo stesso Panel avrà, poi, una seconda appendice tecnica a partire dalle ore 13 nella stessa location.

Sabato 23 alle 10, sempre a Palazzo Santa Chiara, sarà presentato il libro GLI ANELLI PIÙ PREZIOSI DI CALABRIA, una raccolta di esperienze e ricette preparate e raccontate da 17 Chef. – A seguire la conference su CUCINA MEDITERRANEA SALUTARE E SOSTENIBILE. Un viaggio esplorativo tra i tesori culinari della Calabria nel contesto della Dieta Mediterranea, dalla Cipolla Rossa al Pesce Azzurro; ma anche un momento di divulgazione scientifica che analizzerà le tendenze alimentari contemporanee delineando i contesti alimentari futuri.

I momenti di confronto e dibattito de La Tropea Experience si chiuderanno domenica 24 con la conference di presentazione del libro ALLA RICERCA DEL CIBO PERDUTO. A partire dalle ore 16 sarà ancora il contesto di Palazzo Santa Chiara ad ospitare l'evento conclusivo insieme a tutti i protagonisti del Festival della Cipolla Rossa 2023.

Grandi chef, esperti del mondo dell'alimentazione, del marketing e della medicina, associazioni di categoria e istituzioni, si incontreranno a La Tropea Experience. - (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