



COMUNICATO STAMPA N.24 – 21.9.2023

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

LA CIPOLLA ROSSA INCONTRA IL PESCATO LOCALE

SABATO 23 LA FOOD COOKING CUP

REGATA VELICA CON CONTEST AI FORNELLI

TROPEA (Vv), giovedì 21 settembre 2023 – Sensibilizzare al consumo del pesce locale e valorizzare i prodotti dell'acquacoltura sostenibile. A La Tropea Experience, in programma da venerdì 22 a domenica 24 settembre, approda anche Azzurro di Calabria 2023, l'iniziativa promossa dal Flag dello Stretto che conclude il suo tour itinerante proprio nella destinazione internazionale Bandiera Blu, con la Food Cooking Cup.

Skipper ai timoni e chef ai fornelli si daranno battaglia in una regata velica di gusto a largo del Principato. Una competizione particolare e suggestiva dove non bisognerà solo essere bravi a individuare le giuste traiettorie del vento ma anche abili a creare ricette ispirate dalla regina della produzione agroalimentare Made in Calabria abbinata al pescato. La regata si terrà sabato 23 settembre.

Quella della Food Cooking Cup – spiega Giuseppe Laria, presidente del Consorzio – è una formula unica e vincente, un evento che coinvolge armatori ed equipaggi che si devono confrontare nello stesso tempo in regata e in cucina, una delle tantissime declinazioni di questo marcatore identitario distintivo top della Calabria Straordinaria.

La Food Cooking Cup vedrà la preziosa partnership della Lega navale italiana di Tropea e dal Marina Yacht Club di Tropea a cui aderiscono tutte le imbarcazioni che competeranno durante la regata.

Metterà a confronto 10/12 imbarcazioni perfettamente equipaggiate i cui armatori sono soci della Delegazione della Lega Navale Italiana di Tropea nonché di altre imbarcazioni rappresentanti club velici vicini della splendida Costa degli Dei, tutte riunite per partecipare a una competizione entusiasmante che incarna il lavoro di squadra, l'abilità e lo spirito marinaresco.

Ogni imbarcazione dovrà presentare 1 ricetta scelta tra antipasto, primo, secondo o piatto unico a base di Cipolla di Tropea Calabria IGP e pesce locale (alici, sarde, sgombri, etc). La ricetta dovrà essere creata in 2 impiattamenti, uno per la giuria (deve contenere almeno 4 assaggi) ed uno per la presentazione a terra. Il piatto dovrà essere accompagnato da una breve descrizione scritta della preparazione e dell'idea da cui è nato. - (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