



COMUNICATO STAMPA N.28 – 25.10.2023

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

17 CHEF ALLA CORTE DEGLI ANELLI PIÙ PREZIOSI DI CALABRIA **IL MANUALE SULLA CIPOLLA ROSSA È UNO SCRIGNO PREZIOSO** **PROGETTO COSTRUITO DAL CONSORZIO DI TUTELA CON ADV MAIORA**

TROPEA (VV), mercoledì 25 ottobre 2023 – Sono diciassette i Cavalieri della cucina alla corte della più goduriosa, saporita, profumata, salutare regina del paniere alimentare calabrese. Sono loro gli chef che hanno firmato le ricette a base di Cipolla Rossa di Tropea contenute nel manuale Gli Anelli più preziosi di Calabria. Un vero e proprio scrigno che mette insieme le diverse declinazioni del prodotto agroalimentare Made in Calabria per eccellenza. Si tratta di un percorso del gusto che svela, una ad una, le diverse declinazioni del tubero color porpora più famoso al mondo, i suoi usi, le sue proprietà e suoi mille e uno modi di impiegarlo tra i fornelli.

Il volume edito da Rubbettino nasce da una nuova idea di editor marketing messa in piedi dal Consorzio per la Tutela della Cipolla Rossa di Tropea IGP, presieduto da Giuseppe Laria, con il coordinamento editoriale di Daniele Cipollina e dello studio Adv Maiora.

I numeri ed i contenuti del libro parlano chiaro e celebrano l'ortaggio cardine del Made in Calabria. 252 pagine impaginate in un formato originale ed eccentrico, colorato e coinvolgente, foto e logotipi ad accompagnare facilmente il lettore in un viaggio meraviglioso di conoscenza. Una raccolta di esperienze e approfondimenti dal sapore deciso e croccante composta dai contributi di dieci esperti che hanno metaforicamente affettato il bulbo tropeano togliendone fuori storia, proprietà, pregi e virtù.

Da Gaetano Alia a Enzo Barbieri che di ricette a base di Cipolla Rossa ne ha firmate addirittura 5 l'una più originale dell'altra, da Simone Cantafio a Igles Corelli, da Paolo Dodaro a Antonino Esposito, e poi ancora Luigi Ferraro, Antonio Franzè, Vincenzo Grisolia, Francesca Manis, Massimo Olivadoti, Luigi Quintieri, Giuseppe Romano, Andrea Ruisi, Antonio Torchia, Pierluigi Vacca ed Ercole Villirillo. Sono loro i veri signori degli anelli. Loro i custodi dei sapori della tradizione che si rinnovano. Dai primi al dolce, dagli antipasti ai secondi, 85 modi di preparare e cucinare la Cipolla Rossa di Tropea in un ricettario che rappresenta un forziere preziosissimo di promozione, idee, fantasia e bontà, tutta a portata di mano e di fornelli. - (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