



COMUNICATO STAMPA N.29 – 2.11.2023

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

CIPOLLA TROPEA, TUTTO QUELLO CHE C'È DA SAPERE GLI ANELLI PIÙ PREZIOSI DI CALABRIA? VINCENTI NARRAZIONE BRILLANTE, TRA PIATTI ED ESPERIENZE

TROPEA (VV), giovedì 2 novembre 2023 – Non solo diciassette cavalieri della cucina alla corte della più goduriosa, saporita, profumata e salutare regina del paniere agro-alimentare calabrese. Oltre agli chef ci sono anche medici specialisti, gastronomi, giornalisti, tutti a dare valore a Gli Anelli più preziosi di Calabria: il primo, grande manuale che racchiude segreti e virtù della protagonista indiscussa dell'identità enogastronomica, Sua Maestà la Cipolla Rossa di Tropea IGP Calabria. In 252 pagine è racchiuso tutto quello che c'è da sapere attorno al bulbo rosso orgoglio del Made in Calabria nel mondo: dalla sua storia alle sue qualità officinali, dai suoi sapori alle sue leggende, verificate o smentite da chi questo ortaggio lo ama da sempre o a imparato ad amarlo.

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 Calabria, presieduto da Giuseppe Laria, con il coordinamento editoriale di Daniele Cipollina e da Adv Maiora. È probabilmente una delle più brillanti e vincenti narrazioni di quello che oggi è a tutti gli effetti l'elemento cardine della Dieta Mediterranea. Senza precedenti.

NON TUTTE LE CIPOLLE SONO UGUALI. – Ne è testimone il giornalista Davide Paolini che ha raccontato la sua esperienza sul banco dell'ortofrutta. Al mercato di San Sepolcro – scrive il celebre conduttore di Gastronomata su Radio 24 – chiesi all'agricoltore la provenienza delle cipolle rosse. Dopo un'insistenza, confessò che erano locali, non di Tropea. L'importanza del marchio è essenziale e proprio grazie al marchio del Consorzio oggi si può distinguere una vera Cipolla Rossa da un italian sounding, una cipolla farlocca.

L'ORO DI CALABRIA. – E se lo dice Francesco Mazzei, che è l'ambasciatore della cucina calabrese nel mondo, c'è da crederci. Firmando una delle prefazioni alla guida culinaria ha fatto emergere la notorietà internazionale della Cipolla Rossa. Un elemento indispensabile – scrive – immancabile nelle cucine dei grandi chef. Volendo esemplificare si può dire che è una vera e propria star del gusto.

**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



NON FA LACRIMARE: SFATATO UN TABÙ – In cucina, ho commesso un errore divertente, credendo che la cipolla facesse piangere gli occhi. Ma la verità è che questa cipolla è un piacere per tutti, sia in zuppe che con i fagioli lessati, celebrando la bellezza della semplicità. - A scriverlo e confermarlo è il giornalista Edoardo Raspelli riportando questa esperienza rivelatrice nelle pagine dedicate alla Croccante di Tropea

ECCLETTICA E SEDUCENTE. – Paolo Massorbio, scrittore e celebre per il suo Golosario, decanta le infinite declinazioni della Rossa tropeana che praticamente – dice – sta bene su tutto e il suo sapore di abbina decisamente a ogni gusto, dolce e salato.

DAI FENICI A NOI – L'antica storia della Cipolla rossa di Tropea rivela la sua evoluzione, dalle leggende fenicie alla sua esportazione negli Stati Uniti e in Europa prima della seconda guerra mondiale. Fino al 2008, quando la designazione è stata modificata in Cipolla rossa di Tropea Igp Calabria per preservarne l'autenticità fino ad arrivare ai giorni nostri. – È interessantissimo il racconto che fa Pino Vita, giornalista e storico della Cipolla di Tropea, dalle origini arriva fino ad arrivare al recente disciplinare che regola il marchio di Indicazione Geografica Protetta. Un viaggio tra la terra, le tradizioni e il futuro di un prodotto che rappresenta il riscatto della Calabria.

IL MIGLIOR ELEMENTO NATURALE PER PREVENIRE LE MALATTIE. – È sempre bene tenere una Cipolla Rossa in casa perché contiene numerosi composti benefici, come la quercetina, che è stata studiata per le sue proprietà antiossidanti, antinfiammatorie e antitumorali. La presenza di composti solforati come l'allicina e il cromo, inoltre, contribuiscono a mantenere la glicemia e i livelli ematici di colesterolo e trigliceridi sotto controllo, prevenendo così malattie cardiovascolari. E se un tempo queste erano solo leggende popolari ora arriva anche la conferma della scienza. Domenico Tavella, specialista in malattie cardiovascolari, nel suo prologo a Gli Anelli più Preziosi di Calabria, certifica come la cipolla rossa di Tropea sia considerata un potente elemento terapeutico che può influenzare positivamente molte patologie infiammatorie croniche, tra cui malattie cardiache, ictus e malattie renali. - (Fonte: Consorzio Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp – Comunicazione Istituzionale/Strategica – Adv Maiora Comunicazione Integrata - Lenin Montesanto Comunicazione & Lobbying)