

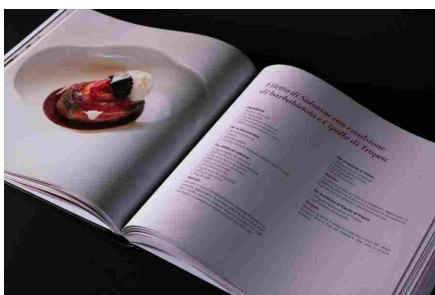


# Approfondimenti Attualità Top news Cipolla Rossa di Tropea, arriva il volume con 85 ricette firmate da 17 chef

By instore - Ott 26, 2023



Sono diciassette 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. Si tratta di un percorso del gusto che svela 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.



Edito da Rubbettino, il volume 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 e i contenuti del libro parlano chiaro e celebrano l'ortaggio cardine del

## Cerca

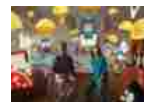
## BrandContent



Conclusa con successo l'edizione 2023 de La Tropea Experience: chef, giornalisti ed esperti del settore hanno reso grande il Festival della Cipolla Rossa

Ott 05, 2023

## Videospace



HeyConad, l'app protagonista della nuova campagna promozionale

Ott 23, 2023

## Fotogallery



A Catania apre lo store maxiformato con Prénatal e Toys Center

Ott 20, 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

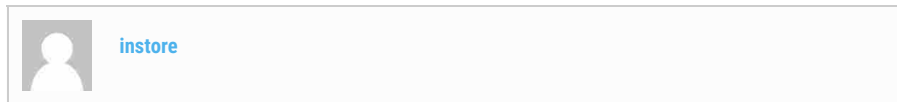
006833



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, 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.

TAGS CIPOLLA ROSSA DI TROPEA LIBRI RICETTE



### WHOSWHO.it

**Il database online della Business Community italiana**

Cerca con whoswho.it

**SEARCH**

### Diritto alimentare



Ritirata dal commercio l'imitazione della cioccolata Pepitas Pernigotti  
Giu 21, 2023

- Home
- La redazione
- Chi siamo
- Pubblicità
- Privacy
- Cookie policy

inStoremag è un network di Quine.

**Quine srl**

**Direzione, amministrazione, redazione, pubblicità**

Via Spadolini 7 - 20141 Milano

Tel. +39 02 864105 | Fax +39 02 72016740 | P.I.: 13002100157

Contatti: [media.quine.it](mailto:media.quine.it) | [www.quine.it](http://www.quine.it) | [quineformazione.it](http://quineformazione.it)

[Privacy](#)

**LSWR GROUP®**

We use cookies to ensure that we give you the best experience on our website. If you continue to use this site we will assume that you are happy with it.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.