



Italia a Tavola

 Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
 Venerdì 29 Settembre 2023 | aggiornato alle 15:46 | 99809 articoli pubblicati


CHECK-IN

APP DOWNLOAD


 I MAESTRI DEL DESSERT
 PRESENTANO
 La Nonna 4.0

 Cibi bruciati? Cibi stracotti?
 Una montagna di pentole da lavare? Non più.
 iVario.
 Cambia le regole del gioco.


RATIONAL



IN CALABRIA

 HOME » ATTUALITÀ E MERCATO
 » AGRICOLTURA, CIBO e AMBIENTE

La Cipolla Rossa è cibo e turismo. E il successo di Tropea Experience lo conferma

L'edizione 2023 è stata un trionfo per uno degli ingredienti più iconici del nostro paese, raccontato attraverso le autentiche impressioni di alcuni dei suoi protagonisti tra cui chef, giornalisti ed esperti del settore

29 settembre 2023 | 15:24



Un autentico successo. L'edizione 2023 de **La Tropea Experience**, che ha visto in copertina uno degli ingredienti più iconici del nostro paese, è stata un trionfo. Un festival dove il prodotto d'eccellenza del Belpaese è stato raccontato attraverso le autentiche impressioni di alcuni dei suoi protagonisti tra cui chef, giornalisti ed esperti del settore, che hanno poi contribuito a rendere grande l'evento. E tutti concordano su un punto: **non si può parlare del prodotto senza menzionare la sua terra d'origine e viceversa**. Questo territorio è indissolubilmente legato al suo paniere agroalimentare, in cui la Cipolla Rossa di Tropea è, senza dubbio, l'elemento trainante.



La Cipolla Rossa di Tropea è un prodotto democratico e rappresenta un polo turistico

«Km Italia, il valore della Cipolla Rossa di Tropea sta proprio qui: tutti i più grandi chef la utilizzano nei loro piatti. È

un **prodotto democratico**. Non si prende la scena, ma riesce a creare equilibrio tra sapori ed ingredienti» parola di uno chef del calibro di **Igles Corelli**, che ha voluto omaggiare il prodotto d'eccellenza dello Stivale con delle dichiarazioni d'amore. Così come quelle spese dal direttore di *Italia a Tavola*, **Alberto Lupini**, che ha definito la Cipolla Rossa di Tropea come «**l'unico prodotto della terra**, oltre l'uva ed il vino, **capace di attirare attenzione attorno a sé e di rappresentare un polo turistico**». E da **Roberta Schira**, giornalista del *Corriere della Sera*: «È bello, utile ed indispensabile per un giornalista andare sul posto per assaggiare un prodotto e conoscere il contesto ed il territorio».



La Cipolla Rossa di Tropea è l'elemento trainante del proprio territorio

Inoltre, la Cipolla Rossa di Tropea è stata indicata come «**prodotto immediatamente riconoscibile ovunque e che si ricollega con questo territorio bellissimo**. È un connubio importante per quelli che sono oggi i desiderata dei turisti sia nazionali che internazionali - ha detto **Roberta Garibaldi**, presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico. Al vertice degli interessi di tutti gli europei c'è la voglia di vivere gli spazi aperti e le esperienze eno-gastronomiche. E tutto questo è presente a Tropea». Dietro ad ogni singolo momento della tre giorni, infine, come è stato sottolineato dal presidente dal direttore marketing del Consorzio della Cipolla Rossa di Tropea, **Giuseppe Laria** e **Daniele Cipollina**, c'è stato un grande **lavoro di squadra promosso con l'amministrazione comunale** guidata dal **sindaco Giovanni Macrì** e che ha coinvolto diversi attori.

Inoltre, sono state **partner dell'evento** anche Gal Terre Vibonesi, il Flag dello Stretto, le distillerie Caffo con il Vecchio Amaro del Capo, il Consorzio del Fico di Cosenza Dop, Cosentino Professional, Birra Cala, Main Solution ed il Voi Tropea Essentia, Associazione Albergatori Tropea As.AI.T, AssCom Tropea, Vegitalia S.P.A, Goeldlin Collection, Marpesca Group Srl, Michele Affidato Orafo, Molini Riggi, il Frantoio Badia, Rubbettino Editore, la Lega Navale Italiana di Tropea, Smart Network Group, l'Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina - Ainc, l'Istituto d'Istruzione Superiore Tropea, Roka Produzioni, Calabria News 24 ed Enjoy Calabria.



per una pizza eccezionale,
sempre e ovunque:

www.molinograssi.it



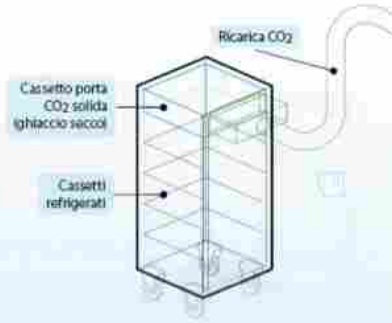
COOOL®

RollBox
Refrigeration System

ISIAD

COOOL® RollBox il sistema di refrigerazione criogenico
L'INNOVAZIONE PER UN DELIVERY SOSTENIBILE

Scopri la tecnologia COOOL® RollBox



© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » ATTUALITÀ E MERCATO » AGRICOLTURA, CIBO e AMBIENTE

» La Cipolla Rossa è cibo e turismo. E il successo di Tropea Experience lo conferma - Italia a Tavola



CIPOLLA ROSSA

TROPEA

CALABRIA

TURISMO

IGLES CORELLI

ROBERTA GARIBALDI

GIUSEPPE LARIA

DANIELE CIPOLLINA

SCRIVI UN COMMENTO

• Leggi CHECK-IN: Ristoranti, Hotel e Viaggi

• Iscriviti alle newsletter settimanali via mail

• Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola

• Iscriviti alla newsletter su WhatsApp

• Ricevi le principali news su Telegram

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

Guarda Anche

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



Il medico informa: "Per una



Le 10 auto più veloci del



L'ortopedico rivela: Dolori alle

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.