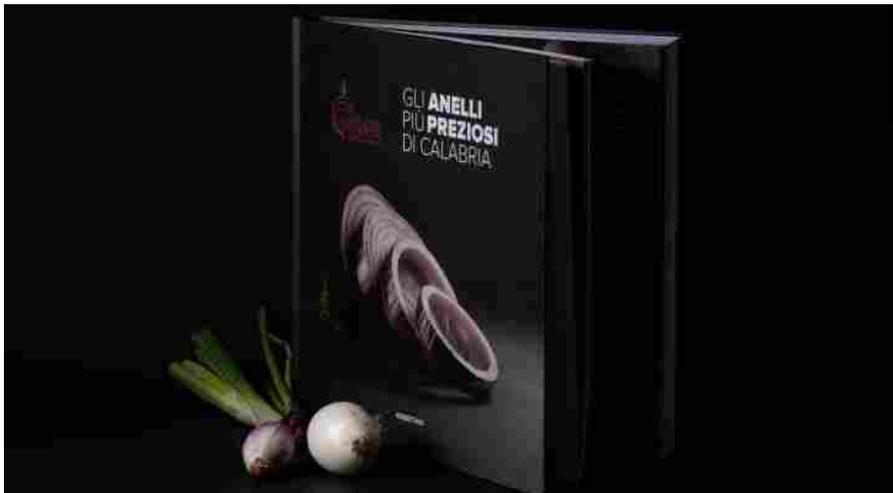




17 chef alla corte degli Anelli più preziosi di Calabria

By instore - Nov 20, 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. 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 e i contenuti del libro parlano chiaro e celebrano l'ortaggio cardine del Made in Calabria. 252 papers impaginati in un formato originale ed eccentrico, colorato e



Cerca

Search

BrandContent



Tissue paper is natural and made from a sustainable resource. Sustainability has been a way of life for the tissue industry for generations

Ott 31, 2023

Videospace



Parte la nuova campagna digital di Monari Federzoni
Nov 20, 2023

Fotogallery



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

006633



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.

TAGS CALABRIA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA LIBRI RICETTE



WHOSWHO.IT

Il database online della Business Community italiana

Cerca con whoswho.it

SEARCH

Diritto alimentare



In tribunale per il "barocco": Esse Caffè vince contro Quarta Caffè
Nov 17, 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 | www.quine.it | 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.