



RUBBETTINO

09-11-2023

Pagina

Foglio 1 / 3

ITALIASQUISITA.NET (WEB2)



www.ecostampa.it



ITALIASQUISITA  
IL NETWORK DELL'ALTA CUCINA ITALIANA



RICETTE CHEF RISTORANTI PRODOTTI ATTREZZATURE VIDEO SHOP



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

IN EVIDENZA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

0006833

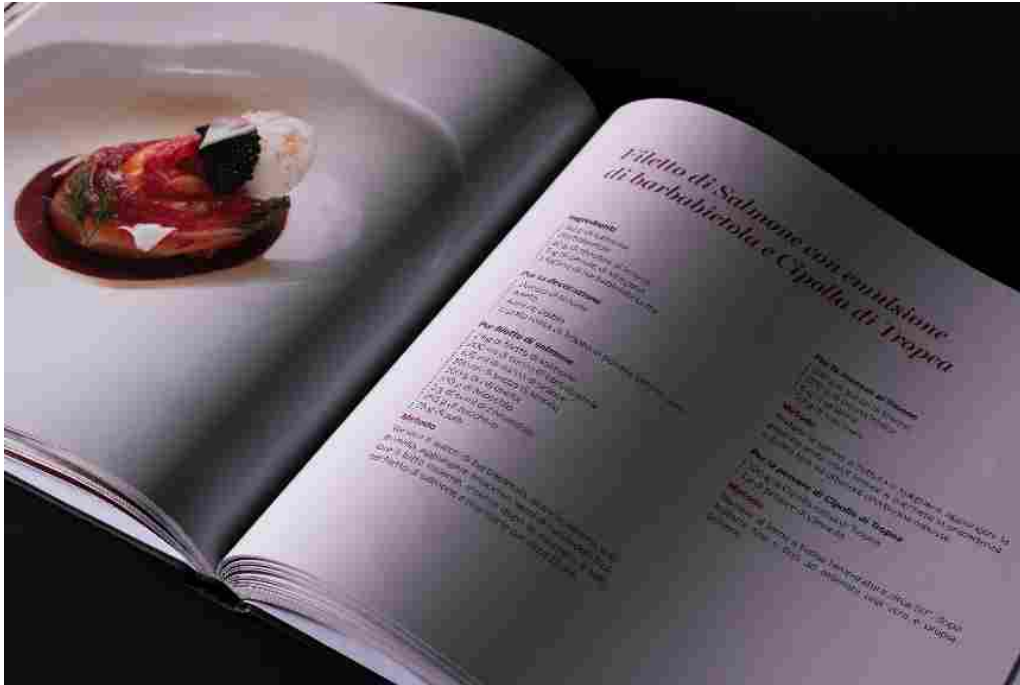


### GLI ANELLI PIÙ PREZIOSI DI CALABRIA

Presentato il volume che celebra la Cipolla Rossa di Tropea IGP.

La **Cipolla Rossa di Tropea IGP**, simbolo della ricca tradizione culinaria calabrese, ha da tempo guadagnato un posto d'onore nell'universo della Dieta Mediterranea e nell'alta gastronomia internazionale. Il tubero rosso, marcatore identitario distintivo della **Calabria**, si promuove in nuova vetrina *Gli Anelli più preziosi di Calabria*, un volume di 252 pagine pubblicato da **Rubbettino**. Curato da un'equipe di esperti, tra cui spiccano il Consorzio di Tutela del prezioso bulbo oblungo, guidato da **Giuseppe Laria**, e il coordinamento editoriale di **Daniele Cipollina** e dello studio **Adv Maiora**, il libro è un viaggio affascinante nell'universo di sapori, tradizioni e innovazioni legate a questo ortaggio unico.

L'opera, presentata durante l'ultima edizione de **La Tropea Experience**, il festival che celebra la Cipolla Rossa di Tropea, offre non solo una panoramica gastronomica, ma racconta anche storie di impegno e successo. «L'impegno collettivo – sottolinea **Giuseppe Laria** - ha garantito non solo la protezione del prodotto dalle contraffazioni, ma ha anche contribuito a una crescita straordinaria sia in termini commerciali che di marketing territoriale. Inoltre, il libro non si limita ad esplorare le molteplici dimensioni gastronomiche della Cipolla Rossa di Tropea, ma si avventura anche nel suo potenziale salutare e terapeutico». «La Cipolla Rossa – evidenzia un entusiasta **Daniele Cipollina** - è stata in grado di affermarsi come elemento essenziale della cultura agroalimentare italiana, sottolineando il suo ruolo cruciale nell'economia sostenibile e nello sviluppo dei territori».



Ma la vera magia di *Gli Anelli più preziosi di Calabria* risiede nell'incontro tra 17 rinomati chef italiani e la regina del paniere agroalimentare regionale: **Gaetano Alia; Enzo Barbieri; Simone Cantafio; Giuseppe Romano; Igles Corelli; Paolo Dodaro; Antonino Esposito; Luigi Ferraro; Antonio Franzè; Vincenzo Grisolia; Francesca Mannis; Massimo Olivadoti; Luigi Quintieri; Antonio Torchia; Pierluigi Vacca; Antonino Esposito; Luigi Ferraro**, questi maestri della cucina hanno contribuito con **85 ricette esclusive**, trasformando la Cipolla Rossa in una vera e propria *musa culinaria*. I piatti spaziano dalla cucina tradizionale a quella gourmet, offrendo ai lettori un ventaglio di sapori che esaltano la versatilità e la bontà della Cipolla Rossa di Tropea. Le ricette presentate nel libro abbracciano l'autenticità e la peculiarità dei territori calabresi, unendo sapientemente i sapori locali con la maestria dei cuochi. Dalla Cipolla Rossa farcita alla Tartare di Tonno rosso con dadolata di Cipolla di Tropea, ogni piatto rappresenta un omaggio gustoso alla ricca tradizione culinaria della regione.



**Il Paris-Brest di Angelo Musa al Plaza Athénée di Parigi**



**Spaghetti alla Nerano in un ristorante 2 stelle Michelin di Nerano con la famiglia Mellino**



**La Quiche Lorraine in un ristorante Michelin francese con Massimo Tringali - Ristorante Armani\***



**Il minestrone ligure con lo chef Ivano Ricchebono - The Cook\***

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Con un'impaginazione innovativa e una veste grafica di alta qualità, *Gli Anelli più preziosi di Calabria* si presenta come un tributo alla storia agroalimentare della regione. La sua forma quadrata, scelta con cura da una delle case editrici più importanti e identitarie della Calabria, sottolinea l'importanza dell'identità come elemento imprescindibile.

Questo libro è vero e proprio **viaggio emozionante ed emozionale** attraverso più di tremila anni di storia, dalla civiltà fenicia fino ai giorni nostri, celebrando la persistenza della **tradizione culinaria calabrese**. *Gli Anelli più preziosi di Calabria* si pone come un tributo senza tempo alla bontà e alla semplicità di un'isola di cultura e gastronomia in un mondo in continua evoluzione.

IN QUESTA NOTIZIA



FORNITURE /  
**Consorzio di Tutela Cipolla  
Rossa di Tropea Calabria IGP**



IL NETWORK DELL'ALTA CUCINA ITALIANA



Site Search

SHOP PUBBLICITÀ CONTATTI

© Copyright 2023. [Vertical.it](http://Vertical.it) - N.ro Iscrizione ROC 32504 - [Privacy policy](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

0006833