



# Eventi “Gli Anelli più preziosi di Calabria”: presentazione del volume dedicato alla Cipolla Rossa di Tropea al Salone del Libro di Torino 2024

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

“**G**li Anelli più preziosi di Calabria”: è il titolo del volume che raccoglie in 252 pagine tutte le sfumature e declinazioni di quello che è diventato ormai un ingrediente irrinunciabile tanto per le ricette gourmet che per quelle della tradizione in tutto il mondo. Un racconto da più angolazioni che descrive l'unicità del la Cipolla Rossa di Tropea, unica non solo per il fatto di essere dolce e croccante, ma anche ricca di proprietà organolettiche eccezionali che la rendono alleata per la salute. 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. Farà la sua prima uscita ufficiale in occasione del Salone Internazionale del Libro di Torino, che sarà ospitato sabato 11 presso lo stand Rubbettino (Pad. Oval>V66). Interverranno Florindo Rubbettino Presidente della Rubbettino Editore; Daniele Cipollina Direttore Marketing e Comunicazione del Consorzio della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, Carmen Giampà componente del CDA del Consorzio e Giandomenico Galatà presidente dell'Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina.

## I commenti

“Un libro straordinario che valorizza un grande marcatore identitario e che chiama a raccolta grandi chef capaci di leggerlo e reinterpretarlo con originalità”, ha dichiarato Florindo Rubbettino. “In questi anni la Rossa di Tropea – ha aggiunto il Presidente Laria – si è saputa ritagliare un ruolo da protagonista nella cultura agroalimentare del made in Italy. Per raggiungere questo risultato abbiamo lavorato con un impegno



a 360°, per valorizzarne il patrimonio storico-culturale e le proprietà enogastronomiche. Per il Consorzio l'utilizzo della Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP nei menù dei ristoranti rappresenta una grande opportunità per far apprezzare maggiormente il prodotto, rendere più riconoscibile il marchio IGP e far accrescere la consapevolezza su quella che può essere una vera e propria leva di crescita e sviluppo eco-sostenibile dei territori”. Il direttore marketing Daniele Cipollina ha concluso: “È in questo contesto che si inserisce la nostra pubblicazione: una testimonianza concreta di chi opera nel comparto dell'informazione e della comunicazione con un approccio realmente multidisciplinare, capace di condensare quell'intelligenza collettiva che può esprimere e concretizzare idee altrimenti impossibili da realizzare. La sfida che il Consorzio della Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP deve affrontare nei prossimi anni è il passaggio da un modello di utilizzo tradizionale a uno più consapevole ed esperienziale. La Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP deve quindi essere in grado di attrarre per la sua diversità, per la sua autenticità, per le sue peculiari caratteristiche nonché per la ricchezza delle virtù qualitative e salutistiche che garantisce la filiera agroalimentare, fortemente legata alla cultura e alle tradizioni dei luoghi di produzione. Per questo – conclude – il nostro obiettivo è quello di far conoscere il suo valore aggiunto e i suoi elementi di differenziazione. L'obiettivo principale della comunicazione deve perciò essere quello di aumenta-

re la consapevolezza e la sensibilizzazione verso i valori della Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP e fissarne un'identità precisa”.

## “Gli Anelli più preziosi di Calabria”

Con le prefazioni del Presidente del Consorzio della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP Giuseppe Laria e del direttore Marketing Daniele Cipollina, “Gli Anelli più preziosi di Calabria” si avvale del contributo del giornalista, gastronomo e conduttore radiofonico Davide Paolini, dell'Ambasciatore della Cucina Calabrese nel mondo Francesco Mazzei, del patron di Identità Golose, Paolo Marchi, del giornalista e scrittore gastronomo Edoardo Raspelli, dello scrittore e conduttore televisivo Paolo Massorbio; del biologo nutrizionista e presidente dell'Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina Domenico Galatà; del giornalista pubblicista, autore di numerosi articoli e pubblicazioni tra cui “La treccia rossa. Storia della Cipolla di Tropea” Pino Vita; del professore Domenico Tavella, specialista in Malattie Cardiovascolari del Dipartimento di Scienze Cardiovascolari, Ins. Aterosclerosi Coronarica e Periferica Scuola di Specializzazione in Malattie Cardiovascolari dell'Università degli Studi di Verona. Gli Anelli più preziosi di Calabria è anche un vero e proprio prontuario di cucina gourmet che mette insieme 17 tra i più importanti chef nazionali e le loro ricette, tutte a base di Cipolla Rossa: Gaetano Alia, Enzo Barbieri, Simone Cantafio, Igles Corelli, Paolo Dodaro, Antonino Esposito, Luigi Ferraro, Antonio Franzè, Vincenzo Grisolia, Francesca Manis, Massimo Olivadoti, Luigi Quintieri, Giuseppe Romano, Andrea Ruisi, Antonio Torchia, Pierluigi Vacca ed Ercole Villirillo. 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. Contestualmente verrà presentato il libro “La Cipolla Rossa di Tropea IGP in 70 ricette” realizzato grazie al contributo della Regione Calabria Assessorato all'agricoltura, una raccolta di ricette che offrono a tutti l'opportunità di gustare questa eccellenza calabrese con le ricette proposte da 12 tra i migliori chef nazionali.