VirtùQuotidiane

Tropea Experience 2023, dal 22 al 24 settembre tre giorni per celebrare la cipolla rossa

21 Settembre 2023

di Marcella Pace

VirtùQuotidiane

TROPEA – È la regina dei sapori calabresi e verrà celebrata con un festival a lei dedicato. Da domani e fino al 24 settembre con Tropea Experience 2023, la città calabrese, gioiello della costa tirrenica, accoglierà l'evento che ogni anno mette al centro la cipolla rossa, in una tre giorni per conoscere meglio il prodotto eccellente del Made in Calabria, degustandolo nei ristoranti della città, imparando a cucinarlo seguendo i consigli di importanti chef, scoprendo

i benefici salutistici con l’intervento di esperti in panel di convegni altamente qualificati.

Organizzato dal Consorzio per la Tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP e dal Comune di Tropea, in collaborazione con il Gal Terre Vibonesi, il Flag dello Stretto e la ProLoco Tropea, con il patrocinio della Regione Calabria, l’evento sarà una fusione di colori, sapori e cultura.

Nell’edizione 2023 saranno presenti grandi chef e ambasciatori della Cipolla Rossa a livello internazionale, tra cui **Igles Corelli, Max Mariola, Hironiko Shoda, Francesco Mazzei e Antonino Esposito**, impegnati in cooking show. Uniranno le loro abilità a quelle del dinamico chef toscano **Cristiano Tomei**, noto volto televisivo e stella Michelin, e di **Celestino Drago**, chef amato dalle celebrità di Hollywood e pioniere della moderna cucina italiana sulla costa occidentale californiana.

Oltre ai cooking show ed ai workshop sono previsti momenti d’incontro con lo scopo di stimolare e favorire il cambiamento delle abitudini alimentari delle persone mettendo in risalto le qualità della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP. Il focus non è solo sul cibo, ma anche sull’ambiente, sulla sostenibilità e sul rapporto tra cibo e territorio, temi approfonditi da esperti e giornalisti gastronomici, tra cui **Alberto Lupini, Roberta Garibaldi, Roberta Schira, Giuseppe Zimbalatti e Marco di Buono**.

Il festival inizierà il 22 settembre alle 9 con il taglio del nastro da parte del presidente del Consorzio, **Giuseppe Laria**, l’Assessore regionale Gallo e il sindaco di Tropea, **Giovanni Macrì**.

L’edizione 2023 sarà anche la seconda del Concorso Enogastronomico Nazionale di cucina, a cui parteciperanno le scuole Alberghiere di Paola, Lamezia, Vibo, Soverato, Villa San Giovanni. I docenti si cimenteranno nella preparazione di un piatto le cui materie prime dovranno obbligatoriamente contenere, oltre la “Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP”, la “Nduja di Spilinga” o il DOP “Pecorino del Monte Poro”. Il piatto preparato da ogni squadra verrà sottoposto alla giuria composta dagli chef Igles Corelli, Luigi Quintieri e Giuseppe Romano. La scuola vincitrice riceverà il premio messo a disposizione dal maestro Orafo Michele Affidato; inoltre, gli alunni degli istituti classificati a podio avranno la possibilità di poter affiancare gli chef stellati durante le loro esibizioni.

Per i più piccoli c’è il Cipollakids, lezioni rivolte ai bambini che impareranno a conoscere la Cipolla Rossa di Tropea attraverso il gioco.