

## **LA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP ALLA RIBALTA DI IDENTITÀ GOLOSE MILANO 2022**

La Cipolla Rossa Tropea Calabria IGP sarà protagonista della diciassettesima edizione di Identità Milano 2022 dal 21 al 23 aprile. Uno stand promosso dal Consorzio Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP e dal Comune di Tropea nei tre giorni dell'evento promuoverà e farà gustare il prodotto unico e ricercato. A fare gli onori di casa il Sindaco di Tropea Giovanni Macrì e il Presidente del Consorzio Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP Giuseppe Laria e a cucinare piatti per una degustazione che esalta la cipolla rossa lo chef Giuseppe Romano di "Me Restaurant" a Pizzo Calabro (VV). Nello stand si alterneranno assaggi di: tartare di tonno mediterraneo al bergamotto con acqua di sedano e velo di cipolla rossa di Tropea Calabria IGP, Tonno cottura tatami con gel di cipolla rossa di Tropea Calabria IGP e crumble al pecorino, Salsa di pane casereccio, cipolla di Tropea Calabria IGP e nduja.

Macrì e Laria Sabato 23 aprile intorno alle ore 12 in Auditorium consegneranno il Premio Identità Naturali a uno chef che si è particolarmente distinto nella valorizzazione delle verdure e inoltre, consegneranno a Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose, il prestigioso premio ideato dal Maestro Orafo calabrese Michele Affidato.

La presenza a Identità Milano 2022 sarà anche l'occasione per presentare "La Tropea Experience" Festival della Cipolla Rossa il momento di incontro tra il territorio e il suo prezioso e saporito prodotto. Una tre giorni, da venerdì 29 aprile a domenica 1° maggio di eventi che animeranno il centro storico di Tropea e che avranno il loro cuore nella piazza del cannone.

Tre giorni per conoscere meglio la Cipolla Rossa di Tropea IGP degustandola nei ristoranti della città, imparando a cucinarla seguendo i consigli di importanti chef, scoprendo i benefici salutistici con l'intervento di esperti durante i panel di convegni altamente qualificati. "La Tropea Experience" Festival della Cipolla Rossa è una manifestazione originale ad alto contenuto di approfondimento all'interno del calendario gastronomico nazionale, una vetrina delle eccellenze calabresi e non solo, che vede la partecipazione di alcuni dei migliori chef del panorama nazionale: Igles Corelli, Max Mariola, Hironiko Shoda, Francesco Mazzei, Pierre Koffmann, i food blogger Federico Fusca e Francesca Gambacorta, oltre agli chef calabresi Carmelo Fabbricatore, Giuseppe Romano, Ercole Villirillo, Enzo Barbieri, Gianfranco Condò, Alessio Sorce e Bruno Tassone che contribuiranno a trasformare il bellissimo centro sto-

rico in un paradiso enogastronomico dove sarà la possibile soddisfare ogni curiosità della cucina calabrese e non solo.