



**“LA TROPEA EXPERIENCE”
FESTIVAL DELLA CIPOLLA ROSSA 2023
22-23-24 SETTEMBRE**

PROGRAMMA

VENERDI' 22 SETTEMBRE | DAY 1

Ore 09,00 -10,00 | **INAUGURAZIONE LA TROPEA EXPERIENCE “FESTIVAL DELLA CIPOLLA ROSSA”**

Ore 10,00 -13,00 | **CONCORSO ENOGASTRONOMICO NAZIONALE DI CUCINA “TROPEA E DINTORNI TRA TRADIZIONI, TERRITORIO E GASTRONOMIA” – PLESSO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DELL’IIS DI TROPEA - PIZZA CANNONE**

Seconda edizione 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.

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 12,00 – 14,00 | **CONFERENCE / PANEL DISCUSSIONS – PALAZZO SANTA CHIARA - COMUNICARE IL TERRITORIO. TROPEA E LA CIPOLLA ROSSA UN CONNUBIO PERFETTO - MODERA CARLO SPINELLI COORDINATORE EDITORIALE ITALIASQUISITA:**

Tropea può diventare un esempio di Storytelling territoriale. Il Turismo e la Cipolla Rossa di Tropea IGP vengano portati al centro della scena di pari passo. Una destinazione con un suo prodotto che rappresenta il territorio. Uno sviluppo della comunicazione per certificare i valori della Perla del Tirreno attraverso luoghi e percorsi eno-gastronomici. Il coinvolgimento dei media per raccontare il territorio, la storia, le tradizioni, i sapori e le particolarità.



Intervengono:

PRIMO PANEL (12,00-13,00)

- ❖ **Gianluca Gallo** (Assessore all'Agricoltura Risorse Agroalimentari e Forestazione Regione Calabria)
- ❖ **Giovanni Macrì** (Sindaco di Tropea)
- ❖ **Giacomo Giovinazzo** - Direttore Generale - Dipartimento: Agricoltura Risorse Agroalimentari e Forestazione Regione Calabria
- ❖ **Giuseppe Laria** (Presidente Consorzio Cipolla Rossa Calabria IGP)
- ❖ **Roberta Garibaldi** (Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico)
- ❖ **Massimiliano Vavassori** (direttore delle Relazioni Istituzionali e Centro Studi Touring Club Italiano)
- ❖ **Daniele Cipollina** (Direttore marketing e comunicazione Consorzio Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP)
- ❖ **Roberta Schira** (Giornalista, Corriere della Sera)

SECONDO PANEL (13,00 -14,00)

- ❖ **Massimo Martina** (General Manager – Voihotels Tropea Essentia)
- ❖ **Sebastiano Caffo** (Ceo Distillerie F.lli Caffo)
- ❖ **Vitaliano Papillo** (Presidente Gal Terre Vibonesi)
- ❖ **Massimo Vasinton** (Presidente Associazione Albergatori Tropea)
- ❖ **Celestino Drago** (Chef internazionale e ambasciatore della cucina siciliana nel mondo)
- ❖ **Alberto Lupini** (direttore Italia a Tavola)

Ore 15,00 - 21,00 | **LA MUSIACA DEI SAPORI A CURA DEL RIVA RESTAURANT & LOUNGE BAR CON POLO E ADRIANO PIANO SAX E VOCE – PIAZZA CANNONE**

Ore 15,00 - 16,00 | **COOKING SHOW – RISTORANTE VICOLO 34 - CONTEST LA TROPEA EXPERIENCE - PIAZZA CANNONE: TALKS FEDERICO FUSCA E ANNA ALOI**

Ore 16,00 - 22,00 | **VILLAGGIO GASTRONOMICO LA TROPEA CON GUSTO - UN VIAGGIO AFFASCINANTE TRA MARE E MONTI IN COMPAGNIA DELLA REGINA DELLA CUCINA ITALIANA LA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP – PIAZZA CANNONE**

Acquista il tuo ticket di degustazione! Potrai scegliere il tuo piatto preferito realizzato dallo chef Enzo Barbieri. Il ticket comprende un piatto degustazione, un bicchiere di vino o un bicchiere di birra Cala al prezzo promozionale di 15 euro.

Diretta streaming su canali social e Youtube ufficiali

Ore 16,00 - 17,00 | **COOKING SHOW RISTORANTE DE MINIMI – CONTEST LA TROPEA EXPERIENCE- PIAZZA CANNONE:– TALKS FEDERICO FUSCA E ANNA ALOI**

Diretta streaming su canali social e Youtube ufficiali



Ore 17,00 - 18,00 | **COOKING SHOW RISTORANTE PINTURICCHIO- CONTEST LA TROPEA EXPERIENCE- PIAZZA CANNONE:- TALKS FEDERICO FUSCA E ANNA ALOI**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 18,00 - 19,00 | **COOKING SHOW A 4 MANI – PIAZZA CANNONE: CHEF PIERLUIGI VACCA E CHEF LUIGI QUINTIERI - TALKS FEDERICO FUSCA E ANNA ALOI**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 19,00 - 20,00 | **COOKING SHOW – PIAZZA CANNONE: CHEF CELESTINO DRAGO TALKS CON MARCO DI BUONO E DOMENICANTONIO GALATÁ**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 20,00 - 21,00 | **COOKING SHOW – PIAZZA CANNONE: CHEF ANTONINO ESPOSITO TALKS CON MARCO DI BUONO E FEDERICO FUSCA**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 21,00 - 22,00 | **COOKING SHOW A 4 MANI – PIAZZA CANNONE: CHEF ENZO BARBIERI E CHEF ERCOLE VILLIRILLO TALKS CON FEDERICO FUSCA E MIME KATANIWA**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

SABATO 23 SETTEMBRE | DAY 2

Ore 10,00 – 11,00 | **CONFERENCE PRESENTAZIONE LIBRO “GLI ANELLI PIU’ PREZIOSI DI CALABRIA / PALAZZO SANTA CHIARA – MODERA MARCO DI BUONO CONDUTTORE TELEVISIVO _CAMPER IN VIAGGIO RAI 1:**

Intervengono:

- ❖ **Domenicantonio Galatà** (Presidente Associazione Nutrizionisti in Cucina)
- ❖ **Giovanni Macri'** (Sindaco di Tropea)
- ❖ **Daniele Cipollina** (Direttore marketing e comunicazione Consorzio cipolla rossa di Tropea Calabria IGP)
- ❖ **Giuseppe Laria** (Presidente Consorzio Cipolla Rossa Calabria IGP)
- ❖ **Chef Igles Corelli** (Ambasciatore della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP)
- ❖ **Florindo Rubbettino** (Presidente della Rubbettino editore)

- ❖ **Carlo Spinelli** (Coordinatore editoriale ItaliaSquisita)
- ❖ **Enzo Barbieri** (Ambasciatore della cucina calabrese nel mondo)
- ❖ **Roberta Schira** (Giornalista, Corriere della Sera)
- ❖ **Roberta Garibaldi** (Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico)

Ore 11,00 – 12,00 | **CONFERENCE / PALAZZO SANTA CHIARA : “CUCINA MEDITERRANEA SALUTARE E SOSTENIBILE” - MODERA DOMENICANTONIO GALATA' PRESIDENTE AINC:**

Questo evento offre un'opportunità unica per esplorare i tesori culinari della Calabria nel contesto della dieta mediterranea. Saranno protagonisti alimenti di eccellenza come la Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP e il pesce azzurro pescato lungo gli 800 km di costa calabresi. La conferenza rappresenta un momento di divulgazione scientifica moderno, caratterizzata da personalità influenti e autorevoli, analizza le tendenze alimentari contemporanee e delinea i contesti alimentari futuri; al tempo stesso promuove discussioni fondamentali sull'importanza di adottare stili di vita salutari, basati sul cibo e sulla cultura mediterranea. L'attenzione non si limita al cibo, ma si estende all'ambiente, alla sostenibilità e al legame profondo tra cibo e territorio.

Intervengono:

- ❖ **Carmelo Maria Musarella** (Docente di biologia vegetale presso il dipartimento di Agraria dell'università Mediterranea di Reggio Calabria)
- ❖ **Maria Fiorella Greco** (Tecnico specializzato nel Settore Agroalimentare)
- ❖ **Antonio Alvaro** (Presidente Flag dello Stretto)
- ❖ **Alberto Lupini** (direttore Italia a Tavola)
- ❖ **Simone Saturnino** (Dott. Agronomo e Funzionario ARSAC)
- ❖ **Marcello Pagano** (Responsabile di Misura dei FLAGs Calabresi)
- ❖ **Francesco Pisano** – Responsabile Misura 5.68 FEAMP Settore: 5 - Fitosanitario, Caccia, Pesca
- ❖ **Maurizio Iorfida** - Dirigente Di Settore - Settore: 5 - Fitosanitario, Caccia, Pesca – FEAMPA – Punti di entrata Porto di Gioia Tauro e Corigliano
- ❖ **Giacomo Giovino** - Direttore Generale - Dipartimento: Agricoltura Risorse Agroalimentari e Forestazione
- ❖ **Gianluca Gallo**-(Assessore Agricoltura Risorse Agroalimentari e Forestazione)

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria



Ore 10,30 - 13,00 | / **PORTO DI TROPEA - LA TROPEA FOOD CUP – FLAG DELLO STRETTO**

La Tropea Food Cup è una competizione organizzata dalla lega Navale di Tropea che abbina la regata velica ad una gara di cucina a bordo a base di pesce locale. “Quella della Tropea Food Cup è una formula unica e vincente, un evento che coinvolge armatori ed equipaggi che si devono confrontare nello stesso tempo in regata e in cucina.

Ore 14,00 - 15,00 | **PORTO DI TROPEA PREMIAZIONE LA TROPEA FOOD CUP – FLAG DELLO STRETTO**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 14,30 - 22,00 | **LA MUSIACA DEI SAPORI A CURA DEL RIVA RESTAURANT & LOUNGE BAR CON POLO E ADRIANO PIANO SAX E VOCE – PIAZZA CANNONE**

Ore 14,30 - 15,30 | **COOKING SHOW – CHEF ALFREDO RIZZO – RISTORANTE 3NODI PORTO DI TROPEA: TALKS MARCO DI BUONO E ANNA ALOI**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 15,00 - 16,00 | **COOKING SHOW RISTORANTE FAME DA LUPI – CONTEST LA TROPEA EXPERIENCE - PIAZZA CANNONE:– TALKS FEDERICO FUSCA E ANNA ALOI**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 16,00 - 22,00 | **VILLAGGIO GASTRONOMICO LA TROPEA CON GUSTO - UN VIAGGIO AFFASCINANTE TRA MARE E MONTI IN COMPAGNIA DELLA REGINA DELLA CUCINA ITALIANA LA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP – PIAZZA CANNONE**

Acquista il tuo ticket di degustazione! Potrai scegliere il tuo piatto preferito realizzato dallo chef Enzo Barbieri. Il ticket comprende un piatto degustazione, un bicchiere di vino o un bicchiere di birra Cala al prezzo promozionale di 15 euro.

Ore 16,00 – 17,00 | **CONFERENCE PRESENTAZIONE DEL LIBRO ALLA RICERCA DEL CIBO PERDUTO/PALAZZO SANTA CHIARA – COORDINA LENIN MONTESANTO COMUNICAZIONE STRATEGICA COMUNE DI TROPEA:**

Intervengono:

- ❖ **Giovanni Macri'** (Sindaco di Tropea)
- ❖ **Giuseppe Laria** (Presidente Consorzio Cipolla Rossa Calabria IGP)
- ❖ **Chef Igles Corelli** (Ambasciatore della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP)
- ❖ **Enzo Barbieri** (Ambasciatore della cucina calabrese nel mondo)
- ❖ **Pietro Ardito** (Autore del libro Alla Ricerca del Cibo Perduto)
- ❖ **Manuelita Iacopetta** (Autore del libro Alla Ricerca del Cibo Perduto)



Ore 16,00 - 17,00 | **COOKING SHOW - PIAZZA CANNONE: CHEF CRISTIANO TOMEI TALKS CON MARCO DI BUONO E MIME KATANIWA**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 17,00 - 18,00 | **COOKING SHOW – PIAZZA CANNONE: CHEF FRANCESCO MAZZEI - TALKS CON MARCO DI BUONO E DOMENICANTONIO GALATÁ**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 18,00 - 19,00 | **COOKING SHOW SPIRITS DI CALABRIA – PIAZZA CANNONE: FABRIZIO TACCHI SPIRITS & AMARO AMBASSADOR DISTILLERIE F.LLI CAFFO – FINGER FOOD DI FEDERICO FUSCA E MIME KATANIWA**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 19,00 - 20,00 | **COOKING SHOW – PIAZZA CANNONE: CHEF CELESTINO DRAGO TALKS CON MARCO DI BUONO E DOMENICANTONIO GALATÁ**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 20,00 - 21,00 | **COOKING SHOW – PIAZZA CANNONE: CHEF IGLES CORELLI TALKS CON MARCO DI BUONO E DOMENICANTONIO GALATÁ**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

DOMENICA 24 SETTEMBRE | DAY 3

Ore 11,00 - 21,00 | **LA MUSIACA DEI SAPORI A CURA DEL RIVA RESTAURANT & LOUNGE BAR CON POLO E ADRIANO PIANO SAX E VOCE – PIAZZA CANNONE**

Ore 11,00 - 12,00 | **COOKING SHOW RISTORANTE NICO E LILLY – CONTEST LA TROPEA EXPERIENCE - PIAZZA CANNONE:– TALKS FEDERICO FUSCA E ANNA ALOI**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 12,00 - 13,00 | **COOKING SHOW A 4 MANI - PIAZZA CANNONE: CHEF FEDERICO FUSCA E MIME KATANIWA**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria



Ore 13,00 - 14,00 | **COOKING SHOW - PIAZZA CANNONE: CHEF CELESTINO DRAGO TALKS CON MARCO DI BUONO E MIME KATANIWA**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 15,00 - 16,00 | **COOKING SHOW RISTORANTE SUNSET – CONTEST LA TROPEA EXPERIENCE - PIAZZA CANNONE:– TALKS FEDERICO FUSCA E ANNA ALOI**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 16,00 - 22,00 | **VILLAGGIO GASTRONOMICO LA TROPEA CON GUSTO - UN VIAGGIO AFFASCINANTE TRA MARE E MONTI IN COMPAGNIA DELLA REGINA DELLA CUCINA ITALIANA LA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP – PIAZZA CANNONE**

Acquista il tuo ticket di degustazione! Potrai scegliere il tuo piatto preferito realizzato dallo chef Enzo Barbieri. Il ticket comprende un piatto degustazione, un bicchiere di vino o un bicchiere di birra Cala al prezzo promozionale di 15 euro.

Ore 16,00 - 17,00 | **COOKING SHOW A 4 MANI - PIAZZA CANNONE: CHEF GIUSEPPE ROMANO + FRANCESCA MANNIS TALKS CON FEDERICO FUSCA E MIME KATANIWA**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 17,00 - 18,00 | **COOKING SHOW - PIAZZA CANNONE: CHEF MAX MARIOLA TALKS CON MARCO DI BUONO DOMENICANTONIO GALATÁ E FEDERICO FUSCA**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 18,00 - 19,00 | **COOKING SHOW - PIAZZA CANNONE: CHEF IGLES CORELLI TALKS CON MARCO DI BUONO E FEDERICO FUSCA**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 19,00 - 20,00 | **COOKING SHOW - PIAZZA CANNONE: CHEF HIROHIKO SHODA TALKS CON MARCO DI BUONO E MIME KATANIWA**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 20,00 - 21,00 | **COOKING SHOW - PIAZZA CANNONE: LE MANI IN PASTA: ANGELA GABRIELE E SUO FIGLIO LUCA VULLO**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria

Ore 21,00 **CHIUSURA E PREMIAZIONE CONTEST MIGLIOR PIATTO LA TROPEA EXPERIENCE 2023 – PIAZZA CANNONE**

Diretta streaming su canali social e YouTube ufficiali a cura di Enjoy Calabria