

Successo per "La Signora in rosso", il forum sulla Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP

di Francesco Apriceno | 1 novembre 2015 | Economia | No Comment



"La Signora in rosso" è stata protagonista assoluta a Tropea nelle giornate del 30 e 31 ottobre. Il forum sulla **cipolla rossa di Tropea Calabria IGP** si è svolto nella sala "Print Academy" di Romano Arti Grafiche alle ore 9,30 di ieri. L'iniziativa è stata inserita nel *concept* Sapere di Cipolla, collegato al programma nazionale "Expo e territori". L'evento è stato preceduto da uno show-cooking, svoltosi la sera prima (30 ottobre) presso l'Hotel Tropis nel corso del quale lo chef Gaetano Alia e l'executive chef Giuseppe Romano hanno deliziato gli ospiti (presidente, direttore e membri del consorzio, giornalisti specializzati, produttori, autorità) con i loro gustosissimi piatti nei quali protagonista è stata la **cipolla rossa di Tropea Calabria IGP**, cucinata in tanti modi per dare un tocco speciale ad ogni piatto.

Sicuramente, la presentazione diretta del prodotto calabrese di eccellenza ha rappresentato il miglior biglietto da visita che potesse anticipare un momento di discussione e confronto sui risultati raggiunti nella produzione, commercializzazione, promozione e tutela del pregiato bulbo e sulle opportunità di crescita della filiera.

A condurre sia lo show-cooking che il forum di sabato mattina è stata la giornalista dell'emittente televisiva La C, **Emily Casciaro** che ha sapientemente gestito il confronto tra i vari professionisti intervenuti. Al talk-show dal titolo "La Signora in rosso" hanno partecipato: il presidente del **consorzio di tutela della cipolla rossa di Tropea Calabria Igp**, **Antonio Veltri**; il direttore del consorzio, **Simone Saturnino**; il dirigente del Dipartimento Agricoltura della

Regione Calabria, **Giacomo Giovinazzo**; il consigliere regionale **Mauro D'Acri**; il dott. **Maurizio Caruso Frezza**, in rappresentanza di **Michele Lico**, presidente di **Unioncamere Calabria**.

Ad aprire i lavori è stato il padrone di casa, l'imprenditore e presidente di **Confindustria Giovani Calabria e Mezzogiorno**, **Mario Romano**, che ha salutato i presenti con molta soddisfazione, esortando tutti a «procedere sulla via tracciata, tenendo presente la necessaria valorizzazione dei giovani, i quali, nelle aziende, possono fare la differenza con la loro intraprendenza e la loro capacità di fare rete». Romano ha inoltre espresso il suo apprezzamento nei confronti dell'iniziativa del consorzio di tutela e del format comunicativo utilizzato che valorizza l'immagine della "signora in rosso", ovvero la **cipolla rossa di Tropea Calabria IGP** in tutto il mondo.

A portare i saluti delle amministrazioni comunali di **Tropea** e **Amantea** sono stati rispettivamente **Antonino Valeri** e **Adelmo Mannarino** che hanno espresso ammirazione per il grande lavoro fatto dal consorzio dal 2008 (anno di fondazione) ad oggi.

Nel corso dei suoi interventi, il presidente del consorzio di tutela della **cipolla rossa di Tropea Calabria IGP**, **Antonio Veltri** ha spiegato: «All'inizio siamo partiti in pochi, poi siamo cresciuti fino ad ottenere risultati grandiosi. Oggi il 90% dei produttori aderisce al nostro consorzio. Attraverso le strategie messe in campo, siamo riusciti a raddoppiare la produzione. La **cipolla rossa di Tropea Calabria IGP** è un prodotto che non è possibile spostare da questo territorio perché perderebbe le sue caratteristiche, quindi è unico e inimitabile. Inoltre, all'aspetto produttivo si associa anche un altro aspetto particolare, quello delle maestranze femminili che realizzano la famosa treccia di cipolla e questo è un know-how che si tramanda dalla più anziana alle più giovani».

Il direttore del consorzio di tutela, **Simone Saturnino**, ha messo inoltre in luce le peculiarità del prodotto: «**La cipolla rossa di Tropea Calabria Igp** non è una varietà, è un eco-tipo. Il seme non si può comprare in negozio e piantare in qualsiasi luogo, i coltivatori di quest'area possono ottenere questo prodotto perché solo in questi terreni riesce ad acquisire le sue caratteristiche organolettiche specifiche. Questo aspetto, rispetto ad altri prodotti a marchio, ci dà un vantaggio. Il nostro prodotto è frutto di un connubio tra il genotipo e l'ambiente. Da quando il consorzio è nato, siamo riusciti a superare diversi record nell'ambito della commercializzazione. Ora siamo sui 200.000 quintali di prodotto certificato in un anno. Questo ha consentito alla **cipolla rossa di Tropea Calabria IGP** di essere **terza in Italia** per produzione certificata» Saturnino ha inoltre aggiunto: «La nuova strategia di promozione del prodotto, su cui ci stiamo concentrando, passa ora dal confronto con il gotha dell'enogastronomia che, insieme al prodotto deve conoscere il territorio affinché si possa avere un riscontro positivo per una promozione a 360° gradi. A tal proposito, abbiamo organizzato per i nostri ospiti giornalisti una visita guidata nella cittadina di Tropea, grazie alla collaborazione dell'archeologo **Dario Godano**, che li accompagnerà in un percorso tematico dedicato principalmente al tema dell'alimentazione nella storia».

Il dirigente del **Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria**, **Giacomo Giovinazzo**, ha spiegato: «Questo progetto è stato realizzato nell'ambito del programma nazionale "Expo e territori" nel quale la Calabria si è presentata con due forti marcatori identitari, due prodotti unici: il bergamotto DOP e la cipolla rossa di Tropea Calabria IGP. La Regione Calabria sta investendo molto su questi prodotti e su altre eccellenze IGP E DOP. I produttori stanno lavorando bene, conformandosi agli standard e i consorzi di tutela stanno attuando ottime strategie promozionali come questa, geniale, del format "la signora in rosso".

Il consigliere regionale **Mauro D'Acri** ha messo in evidenza il fatto che «nel PSR (Piano di Sviluppo Rurale) sarà data importanza a questo prodotto e saranno create le condizioni per finanziare questa importante filiera. In Calabria abbiamo oltre circa 300 prodotti tipici. Faremo di tutto per promuoverli adeguatamente ed incentivare così anche il brand Calabria che raggruppa tutte queste eccellenze».

Un momento del forum "La signora in rosso" è stato dedicato alla presentazione del nuovo portale istituzionale del **Consorzio di tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP**, realizzato da **Tecnofficina**, una start-up tecnologica calabrese. A mostrare la nuova veste grafica e contenutistica del sito sono stati i giovani **Evo Borruso** e **Domenico Perri** che hanno messo in rilievo l'importanza dell'area dedicata alla comunicazione, ragion per cui gli sviluppatori hanno realizzato una sezione dedicata allo *stream* di vari contenuti: notizie, filmati, immagini e ogni altro contenuto multimediale che possa divulgare la qualità del prodotto e le attività del consorzio a tutti i visitatori.

Sono intervenuti anche i giornalisti specializzati, ospiti del Consorzio, a cui è stata dedicato l'evento: **Federico Alberizzi** (Saporie.com), **Italo Galafassi** ed **Elisabetta Pirozzi** (Making Off 7 Gold Tv), **Adua Villa** (Blogger e Cairo Editore), **Davide Oltolini** (Rai Uno Mattina Saperi e Sapori), **Giulia Macri** (Alice Magazine), **Simona Ranieri** (Free Magazine Mondadori), **Cristina Rombola** (Il Gastronomo), **Michela Becchi** (Gambero Rosso). I giornalisti hanno gradito il prodotto e la sua unicità, nel sapore, nella croccantezza, nel molteplice impiego che di essa si può fare in cucina, tra cui la possibilità di consumarla cruda.

Vi è stato inoltre un momento dedicato al *tasting* di prodotti a base di **Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP**, a cura dell'azienda "Delizie Vaticane di Tropea" di **Domenico Furchi**, con la partecipazione dell'azienda "Senatore Vini".

Nel pomeriggio, i giornalisti ospiti sono stati impegnati in una visita guidata in alcuni luoghi della cittadina quali il Santuario dell'Isola (che fa parte del simbolo del Consorzio di tutela), di cui l'archeologo **Dario Godano** ha illustrato l'importante storia, ed il Museo Diocesano. In questo luogo gli ospiti hanno potuto ammirare i reperti della necropoli paleocristiana, nonché quelli dell'età neolitica, dell'età del bronzo, delle età pre-ellenica, greca, romana, ma anche la sezione di arte sacra. «Tra gli oggetti che hanno avuto modo di osservare - ha spiegato il dott. Dario Godano - c'è il vasellame che testimonia la produzione e lo scambio di vino, olio, unguenti, profumi e il consumo di frutta e cereali». Un altro momento particolare è stato quello del passaggio da **Via Lepanto**, dedicato al ricordo della partecipazione dei tropeani alla battaglia di Lepanto del 7 ottobre 1571. Dario Godano ha spiegato: «Nino Gimigliano nel libro *Occhiali historiae*, edito da Rubbettino editore nel 1988 riporta un aneddoto legato alla cipolla rossa di Tropea. Prima della battaglia, l'ammiraglio della flotta ottomana Occhiali, l'unico della sua armata navale a rimanere incolume dopo lo scontro, fece uno spuntino con pane, olio santo, trafugato dalle chiese della costa calabrese, e cipolla rossa di Tropea»