

# Cooking show, cipolla Tropea e cucina fusion con lo chef Hiro



Anello di congiuntura, contaminazioni e fusion tra la cucina giapponese e quella Made in Italy. A tradurre ricerca e sperimentazione, tipiche della tradizione culinaria nipponica sarà Hironiko Shoda, meglio noto come chef Hiro, tra i protagonisti dei cooking show con chef stellati e pluripremiati che si alterneranno nella tre giorni de La Tropea Experience in programma da venerdì 29 a domenica 1 maggio. UN OMAGGIO A TROPEA IN UNA VERSIONE SPECIALE DI TEMPURA. L'appuntamento si terrà alle ore 18 in Piazza Cannone.

Si parte proprio con lo chef Hiro, ambasciatore della cucina giapponese in Italia, approdato in tv su Gambero Rosso Channel nel 2013, con il programma dal titolo Ciao Sono Hiro e protagonista su Rai 1 a La Prova del Cuoco.

Shoda sarà anche tra gli speciali giurati della prima edizione del Concorso Enogastronomico Nazionale di cucina che sarà ospitato venerdì 29, dalle ore 9 nel Plesso Servizi enogastronomici dell'Istituto d'Istruzione Superiore di Tropea. Vi partecipano le scuole alberghiere di Paola, Lamezia Terme, Soverato, Vibo Valentia e Serra San Bruno. Gli studenti saranno chiamati ad utilizzare nella preparazione delle proprie ricette materie prime, rigorosamente del territorio. Oltre alla Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, la Nduja di

Spilinga o il DOP Pecorino del Monte Poro. Oltre allo chef Hiro, saranno giudicati dagli chef Igles Corelli e Giuseppe Romano. I migliori riceveranno la Cipolla d'Argento realizzata dal maestro orafo crotonese Michele Affidato e avranno la possibilità di affiancare gli chef internazionali nei loro cooking show.

Piazza Cannone, cuore pulsante del Festival, ospiterà per tutti e tre i giorni il Cipolla Kids, il format rivolto ai più piccoli con attività e laboratori ludico – didattici.

LA TROPEA DAL MARE, l'escursione con partenza dal porto di Tropea fino a Capo Vaticano è un'altra delle novità di questa edizione 2022 del Festival, come LA TERRA INCONTRA IL MARE, l'iniziativa finalizzata a promuovere la Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP. Con l'azienda Fishing & Tourism specializzata in Pesca turismo, il progetto è incentrato su un'esperienza in cui si uniscono i prodotti del mare e della terra, con preparazioni di piatti cucinati a bordo dai food influencer Federico Fusca e Francesca Gambacorta ed il coinvolgimento di giornalisti di testate nazionali enogastronomiche e di turismo.