

Francesco Mastroianni a Tropea con un panettone di 5 kg alla cipolla rossa



Anche la città di Tropea entra nel vivo del clima natalizio, all'insegna della pace e cooperazione, questi i temi centrali di un evento che sabato 26 novembre ha visto realizzare nel centro storico delle iniziative culturali e il taglio di un panettone di 5 kg alla cipolla rossa di Tropea Calabria IGP. Un impasto preparato con cipolla e olio evo del frantoio Badia di Limbadi (Vv) della giovane imprenditrice Lea Corigliano, nato dalle sapienti mani del pastry chef Francesco Mastroianni di Casa Mastroianni di Lamezia Terme (Cz) e presentato al pubblico da tutti gli stakeholders e dal Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP.

L'evento è stato condotto dalla giornalista Anna Aloï. Soddisfatto anche il sindaco Giovanni Macrì, che ha affermato: «Il maltempo non ci ha fiaccato e abbiamo confermato con determinazione la data. Non era il caso di differire l'inaugurazione e siamo contenti di essere qui per lanciare il Natale a Tropea. Siamo tra i primi luoghi a dare il via alla stagione delle luminarie e dei villaggi natalizi. Quest'anno siamo molto cresciuti anche in termini di budget con una spesa che ha superato i 100mila euro. Tropea vuole essere un luogo turisticamente rilevante anche in inverno e questo evento ci aiuta a destagionalizzare aiutando le imprese a fare turismo».