

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Cipolla Bianca di Margherita Igp e Università di Foggia: parte il progetto “Cipomar”

Il Consorzio di valorizzazione punta a innovarsi e ottimizzare la produzione nel segno della sostenibilità

Margherita di Savoia, 12 marzo 2021 – Ottimizzare e migliorare la produzione della Cipolla Bianca di Margherita Igp nell’ottica green. È questo l’obiettivo alla base del progetto “Cipomar- Innovazioni per il miglioramento produttivo della Cipolla di Margherita Igp”, finanziato dalla Regione Puglia. Insieme al Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita IGP sono protagonisti del progetto, il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali ed Ingegneria dell’Università di Foggia, aziende di produzione locali, Frontino Ortofrutticoli società agricola Srl, Nuova Agricoltura ortofrutticola srl, Giannino Antonio, e qualificati partner che operano a livello regionale e nazionale come Horta srl, Lega regionale delle Cooperative e Mutue, Cassandro srl Unipersonale, Alimenta srl, Disretto agroalimentare regionale soc. cons. A R.L., Arete srl.

«Dalle numerose interviste dirette condotte con gli agricoltori del territorio nella fase di analisi dei fabbisogni, per evidenziare punti di forza (le caratteristiche organolettiche del prodotto) e punti di debolezza (come i costi di produzione elevati), sono emerse diverse necessità – spiega **Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio della Cipolla bianca di Margherita IGP** -: dalla standardizzazione della qualità del prodotto al prolungamento della sua qualità commerciale, dalla riduzione dei costi di produzione al miglioramento della strategia di difesa delle piante per rispondere alle ultime indicazioni della UE in materia di alimentazione e sostenibilità. Ed è qui che entra in gioco il progetto Cipomar – specifica il presidente del Consorzio -. In primo luogo si sono scelte delle zone da destinare alla sperimentazione con l’obiettivo di ottenere sementi selezionate per ciascun ecotipo, identificare le condizioni più efficaci di semina in serra e successivo trapianto (anche meccanizzato), calibrare e validare i modelli relativi alla fenologia e alle malattie per la specificità del prodotto, verificare l’utilizzo di un cantiere meccanizzato per la raccolta delle cipolle in pieno campo e ottimizzarne l’asciugatura forzata fuori campo in condizioni controllate».

Con la riduzione degli scarti e con l’utilizzo di input produttivi sostenibili, i risultati sul territorio (tra mare e Saline) saranno valutati in base alla riduzione dell’impatto ambientale e alla ricaduta economica positiva delle pratiche innovative.

«Da questa operazione ci si aspetta che la produzione della coltura aumenti in quantità ma soprattutto in termini di qualità e standardizzazione, riducendo notevolmente la quota di prodotto che oggi non raggiunge gli standard qualitativi ottimali e che finisce tra gli scarti. E questo – dice Castiglione – significa riduzione dei costi di produzione e aumento dei ricavi per i produttori e i confezionatori della filiera della nostra cipolla Igp. Ogni prodotto – conclude - deve saper esprimere l’ambiente in cui non solo nasce ma cresce, e in questa cipolla Igp, se la porti all’orecchio, “si sente il rumore del mare”, come dice un pugliese d’eccezione, Lino Banfi».

La Cipolla Bianca di Margherita Igp è una varietà locale che viene prodotta in terreni sabbioso tra il mare Adriatico e le Saline di Margherita di Savoia, a sud del Gargano. In particolare, habitat degli

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

“arenili” in prossimità di una zona di elevato interesse ambientale, e le tecniche di produzione prevalentemente manuali, danno vita a questa cipolla, dalle peculiari qualità alimentari, espressione della biodiversità orticola pugliese. Al consorzio, riconosciuto nel 2016, partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

Grazie per lo spazio che vorrete concederci.

A presto,

Alessandra Ricco

**Ufficio stampa Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla bianca di Margherita Igp
346.5816529**