

## COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

### **Cipolla Bianca di Margherita Igp: parte la raccolta**

*Il prodotto certificato, che nel 2020 ha superato i 30 mila quintali, sarà disponibile tra pochi giorni*

**Margherita di Savoia, 16 aprile 2021** – È tutto pronto per la raccolta. Tra pochi giorni la Cipolla Bianca di Margherita Igp sarà in vendita e sulle nostre tavole. Dalla metà di aprile alla fine di luglio l'eccellenza pugliese sarà infatti disponibile presso la rete della grande distribuzione, i mercati generali, i fruttivendoli, in modalità sfusa, in cassette, in vertbag, in confezioni ecocompatibili e riciclabili al 100%. Nel 2020 sono stati certificati 30.900 quintali di prodotto, pari al 18% in più rispetto al 2019. Quest'anno ci sono i buoni presupposti per raggiungere con l'Igp il 50% dell'intera produzione di cipolle.

«La metà delle piante presenta le foglie incurvate, è il segno che la cipolla è matura - dicono i **produttori Salvatore Piazzolla e Michele Catino**, il primo con un'esperienza trentennale sui campi, il secondo un giovane che a trent'anni ha visto nel settore la possibilità di vivere una nuova vita con un lavoro antico -. Ci auguriamo che in questi tre mesi il nostro impegno per produrre al meglio la Cipolla Bianca di Margherita IGP trovi riscontro in un prezzo di vendita sufficiente a remunerare la fatica, il tempo e il denaro investito. Un risultato che dipende da tanti fattori: dalle condizioni meteorologiche, dai confezionatori che operano sul territorio, da come e quanto la grande e piccola distribuzione propone il prodotto in vendita, e soprattutto dai consumatori».

I produttori anche quest'anno hanno affrontato l'ansia per le temperature fredde, per la mancanza o l'eccesso d'acqua, per le giornate di caldo eccessivo. Hanno ripetuto il duro lavoro di coltivazione, come un vero e proprio rito antico, a partire dalla produzione del seme alla creazione di un semenzaio dove far crescere le piantine, dall'estirpazione delle piantine per essere ripiantate una a una nella sabbia.

«Il lavoro che facciamo come Consorzio di valorizzazione è proprio questo – spiega il suo presidente, **Giuseppe Castiglione** -, far conoscere le caratteristiche della nostra cipolla. In questi anni la promozione ha dato i suoi frutti per le vendite. Dal 2016 abbiamo spostato il 35% circa delle vendite sulla grande distribuzione organizzata, aumentando la possibilità di collocamento del prodotto certificato, che è cresciuto a ritmi sostenuti. La certificazione IGP, con le garanzie che comporta, sta convincendo i consumatori sulla certezza dei metodi di produzione utilizzati e sulle qualità organolettiche di questa cipolla (dolce, succulenta, tenera, croccante). L'obiettivo che ci prefiggiamo a questo punto non è solo legato all'aumento delle vendite ma all'aumento del reddito che spetta ai produttori. E questa potrebbe essere la stagione giusta. Le premesse – conclude il presidente - per confermare e migliorare i numeri dello scorso anno ci sono tutte».

*La Cipolla Bianca di Margherita Igp viene prodotta non nel terreno, come di consueto accade, ma nelle sabbie del Mar Adriatico, a sud del Gargano, in una zona di elevato interesse ambientale, tutelata da una convenzione internazionale (Ramsar 1979), nei territori compresi tra Margherita di Savoia (Bat), Zapponeta (Fg) e Manfredonia (Fg). Al consorzio, riconosciuto nel 2016, partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di*

---

## COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

*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**