

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

**Cipolla Bianca di Margherita Igp e Università di Foggia:
tecniche green, selezione dei semi, meccanizzazioni per le sfide del futuro**
Due incontri per mettere a punto il progetto "Cipomar"

Margherita di Savoia, 2 agosto 2021 – Visite guidate sui campi e incontri sugli arenili. Prosegue il lavoro legato al progetto "Cipomar- Innovazioni per il miglioramento produttivo della Cipolla di Margherita Igp", finanziato dalla Regione Puglia. L'obiettivo è ottimizzare e migliorare la produzione della Cipolla Bianca di Margherita Igp nell'ottica green della Comunità Europea.

Nei giorni scorsi si sono svolte visite guidate sui campi sperimentali dell'Università di Foggia, nell'agro del comune di Castelluccio dei Sauri, dove sono state impiantate le colture di cipolla da seme a diversa precocità (Marzaiola, Maggiaiola, Giugnaiola) e sugli arenili di Margherita di Savoia per organizzare i cantieri sperimentali per la meccanizzazione della coltura della cipolla.

A Castelluccio dei Sauri erano presenti i professori Giulia Conversa e Antonio Elia per la parte tecnico – agronomica, i professori Tonia Carlucci e Francesco Lops per la parte fitopatologica, Maria Pia Liguori per il "Dare", un folto gruppo di produttori, per il Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla bianca di Margherita Igp il presidente Giuseppe Castiglione e l'agronomo Ruggiero Piazzolla.

Nel primo incontro, si è parlato del miglioramento genetico degli ecotipi locali, dell'applicazione delle norme eco-sostenibili per la difesa fitosanitaria e il controllo delle infestanti della coltura e a tale scopo la professoressa Giulia Conversa ha descritto la funzione delle otto serre, una per ogni ecotipo preso in considerazione.

Nel secondo incontro si è discusso di meccanizzazione di alcune fasi della produzione della Cipolla Bianca di Margherita Igp con Roberto Romaniello, docente di Meccanica e Meccanizzazione agraria. Per questo aspetto è stato sottolineato dai produttori come la natura del terreno e le limitate superfici aziendali da sempre scoraggino l'introduzione della meccanizzazione della coltura della cipolla. Aspetto che invece negli ultimi anni è diventato una necessità perché le operazioni di trapianto e di raccolta gravano notevolmente sui costi di produzione. Ma, soprattutto, è diventato sempre più difficile trovare manodopera qualificata per il mancato ricambio generazionale. «La meccanizzazione delle fasi della produzione è strettamente connessa al miglioramento genetico della coltura - ha voluto precisare il professor Romaniello - per cui tutte le parti del progetto si integrano. Tutti i docenti appartengono al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università di Foggia e hanno discusso con i produttori, in un confronto autentico, nel quale ad avere un peso non erano i titoli ma le conoscenze, le esperienze e le competenze di cui ciascuno era portatore».

«Il progetto è partito con il piede giusto - ha affermato il presidente del Consorzio Giuseppe Castiglione -, avanti così».

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