

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Comunicato stampa

Arriva il Lungomare delle Eccellenze:

Margherita di Savoia (Bt) in festa per la Cipolla Bianca di Margherita Igp
Specialità agroalimentari, pugliesi e non, in vetrina durante il ponte del 2 giugno, tra escursioni, degustazioni e animazione

Margherita di Savoia, 1 giugno 2023 – Igp, Igt e Dop in festa per la Cipolla Bianca di Margherita Igp. Dal **2 al 3 giugno** è in programma la terza edizione de “Il Lungomare delle Eccellenze”, un evento pensato per valorizzare l’eccellenza agroalimentare pugliese, che si caratterizza per le sue particolari tecniche di produzione rimaste immutate nei secoli e le sue proprietà organolettiche. La manifestazione è promossa dalla amministrazione comunale di Margherita di Savoia e dal Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp. L’evento è stato presentato oggi, alla presenza di **Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp, e Savino Tesoro, assessore al personale, polizia locale, politiche comunitarie, cooperazione e partenariato, politiche giovanili, politiche del lavoro del Comune di Margherita di Savoia.**


Un ponte, quello del 2 giugno, che si presenta ricco di eventi. Apre il programma di venerdì 2 giugno (ore 8.30) “Dai campi di sale ai campi della cipolla”, l’escursione gratuita per adulti e bambini lungo il sentiero della Salina fino ad arrivare ai campi di cipolle dove agronomi e agricoltori accoglieranno i camminatori. L’iniziativa è promossa da Atisale Spa con la collaborazione di Margherita di Savoia Runners (partenza dalla Salina di Margherita di Savoia, in via Africa Orientale, 50). Alle 11, presso il Lido Playa Margarita, prende il via il torneo di beach volley. Sia il 2 (tra le 15.30 e le 19) che il 3 giugno (dalle 9 alle 19) è possibile prenotare le escursioni alla zona umida organizzate dalla Proloco di Margherita di Savoia e dall’associazione Fare Natura.

In serata, alle ore 20, sono previste le degustazioni del Lungomare delle Eccellenze presso gli stabilimenti balneari (2-3 giugno). Sempre il 2 giugno, alle 20, in programma “Enjoy tour” per la degustazione della cipolla e di altre prelibatezze preparate dai ristoranti del posto, in collaborazione con l’associazione dei B&B Arima, oltre all’animazione per bambini.

Il 3 giugno (ore 17) c’è la possibilità di visitare gratuitamente lo stabilimento delle Terme di Margherita di Savoia, alla scoperta delle sue attività salutistiche. Ancora il 3 giugno (ore 19, partenza dal Torrione) è prevista, inoltre, la narrazione della storia locale a cura di Carlo Tavani. Sempre lui, alle 20, si esibirà in un recital “Storie di uomini e mare” in piazza Libertà, dove seguirà la sagra della Seppia in abbinamento alla Cipolla Bianca di Margherita Igp (organizzata e gestita da Asba di Margherita di Savoia, in collaborazione con l’Associazione Sale in Zucca). Entrambe le giornate saranno accompagnate da esibizioni musicali.

All’evento partecipano numerosi Consorzi di tutela dei prodotti Igp, Igt e Dop, regionali e non. Insieme a loro anche varie imprese del territorio che operano secondo i principi di qualità e innovazione. Sono i **Consorzi di Tutela del Pecorino romano Igp, Oliva La bella della Daunia Dop, Pane di Altamura Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Burrata di Andria Igp, Arance e Limone femminiello del Gargano Igp, Nero di Troia Igt, Mozzarella di Bufala campana Dop.**

Ufficio stampa  346.5816529

ALESSANDRA RICCO  alessandraricco80@gmail.com

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Infine, le imprese del territorio che operano secondo i principi di qualità e innovazione: **Agrimperiale (produzione e vendita di scorte alimentari), Bufo Savino (costruttore artigiano di macchine agricole), Panegos & Co (Distillerie), Febo zero emission store Srl (realizzazione impianti fotovoltaici), Oleificio Casale e Dono Dorato.**

“Sostenere iniziative come queste - ha dichiarato **l’assessore allo Sviluppo economico, Alessandro Delli Noci** - significa per noi dare impulso alle attività e produzioni tipiche regionali, ai prodotti del comparto agricolo pugliese con l’obiettivo sia di tenere vive le nostre tradizioni e di tramandarle sia di raccontarle ai numerosi visitatori che ogni anno scelgono la Puglia come meta turistica».

«Ringrazio l’assessorato regionale allo sviluppo economico, Puglia Promozione, Atisale SpA, le Terme di Margherita, Unitalsi, le associazioni di volontariato e di categoria per la loro collaborazione – dice **Giuseppe Castiglione presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp** -. Questa iniziativa nasce nell’ottica di dare rilievo alla nostra eccellenza, conosciuta come una cipolla diversa dalle altre perché viene coltivata nella sabbia e per la sua dolcezza, succulenza, tenerezza e croccantezza. Contemporaneamente l’evento si pone come momento di riflessione sulla crescita eco–sociale delle nostre comunità. Un obiettivo principale del nostro consorzio, la valorizzazione nel rispetto della nostra storia, qualità e sostenibilità ambientale».

«L’obiettivo di un progetto ambizioso come “Il Lungomare delle Eccellenze” è valorizzare l’economia locale, le produzioni tipiche come la Cipolla Bianca di Margherita IGP ma anche altri asset economici di fondamentale importanza per il territorio, come stabilimenti balneari, saline e terme, in modo da far conoscere, attraverso diverse iniziative, i prodotti made in Puglia e creare le condizioni per la loro crescita commerciale - commentano **Savino Tesoro, assessore al personale, polizia locale, politiche comunitarie, cooperazione e partenariato, politiche giovanili, politiche del lavoro del Comune di Margherita di Savoia**-. Questo evento è frutto di una efficace sinergia istituzionale fra il Comune di Margherita di Savoia e la Regione Puglia, che ha ammesso a finanziamento il nostro progetto, ma anche di una stretta collaborazione fra amministrazione comunale e il Consorzio per la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp».

La Cipolla Bianca di Margherita Igp non viene prodotta 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 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