

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Cipolla Bianca di Margherita Igp: da domani al 9 febbraio a Fruit Logistica

Venduti nel 2023 un totale di 27mila quintali (-5% rispetto al 2022) ma con prezzi al produttore in salita del 25%

Margherita di Savoia, 6 febbraio 2024 – Ha un significato diverso dal solito, quest'anno, la presenza a **Fruit Logistica di Berlino** del **Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp**. L'eccellenza pugliese parteciperà **dal 7 al 9 febbraio** all'appuntamento di Berlino con uno stand dedicato (padiglione 4.2, in uno stand realizzato insieme a Regione Puglia e Unioncamere pugliese). Il prodotto Igp ha così l'opportunità, nella tre giorni tedesca, di consolidare la propria visibilità con gli operatori di settore e la grande distribuzione, italiani e stranieri. Stazionaria sostanzialmente la produzione di Cipolla Bianca di Margherita Igp nel 2023. **Un lieve calo del 5% della produzione ha portato le quantità vendute a circa 27mila quintali**. Fruit Logistica, dunque, è una valida occasione anche per lanciare un messaggio importante. «Con la nostra presenza vogliamo dare un segnale positivo, in risposta alle difficoltà del settore dato che si rischia, in un futuro non troppo lontano, la scomparsa o la drastica riduzione del ruolo che l'agricoltura delle sabbie ha avuto nella crescita economica e sociale del paese - dice **Giuseppe Castiglione presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp** –. Sono problemi comuni a tutto il settore agricolo, il cui malessere si sta manifestando in Europa con la “marcia dei trattori”, anche se non condividiamo gli i tratti esasperati della protesta. Il nostro calo della produzione non è determinato da una diminuita attenzione da parte dei consumatori: se avessimo avuto più prodotto i risultati quest'anno sarebbero stati sicuramente da record. Responsabili sono i cambiamenti climatici imprevedibili che favoriscono il sorgere di malattie sulla pianta in crescita, oltre all'aumento dei costi di produzione. Tutti fattori che stanno rendendo più acuto il mancato ricambio generazionale di manodopera specializzata. **Da registrare un dato positivo, non da poco: i prezzi di vendita al produttore sono stati in salita del 25% rispetto agli anni precedenti**. Il nostro Consorzio investirà quest'anno di più sulla promozione per garantire a chi continua a resistere nel settore una maggiore redditività. L'obiettivo a breve – conclude - è l'organizzazione di un grande momento di riflessione a più voci, dai produttori ai Comuni del territorio, con Regione Puglia e Università».

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

Ufficio stampa  346.5816529

ALESSANDRA RICCO  alessandrericco80@gmail.com