



*Comunicato stampa  
(con preghiera di pubblicazione e diffusione)*

## **Pecorino Toscano DOP e Cipolla Bianca di Margherita Igp: nasce un connubio d'eccellenza**

*A Firenze l'incontro toscano-pugliese tra due sigilli di qualità. In comune storie secolari e sapori autentici*

**Firenze, 09 aprile 2024** – Binomio a tavola tra una IGP e una DOP. A Firenze oggi è stata presentata al **ristorante Belcanto** la collaborazione tra due eccellenze, una pugliese, la Cipolla Bianca di Margherita Igp, e l'altra toscana, il Pecorino Toscano DOP. Presenti in conferenza **Stefania Saccardi vicepresidente Regione Toscana e assessore regionale all'Agricoltura, Giuseppe Castiglione presidente del Consorzio di Tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp, Carlo Santarelli presidente del Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP.**

I due Consorzi nell'occasione si sono confrontati, unendo materie prime, risorse umane, metodi di preparazione, con l'obiettivo di tutelare e diffondere la conoscenza di prodotti, storia e ragioni che li rendono eccellenze certificate.

«È una bella occasione di incontro fra due prodotti che raccontano storia e tradizioni, che portano sulle tavole sapori unici e inconfondibili – ha detto la **vicepresidente e assessora all'agroalimentare Stefania Saccardi** -. In questi anni è aumentata la collaborazione fra i Consorzi di Tutela attraverso i progetti di promozione, rendendo ancora più incisiva la conoscenza delle Dop, Igp e la loro tutela nel mondo. Iniziative come questa servono a rafforzare il legame fra le imprese e creare una percezione del Made in Italy sempre più forte all'estero. Il Pecorino Toscano Dop e la Cipolla Bianca di Margherita Igp sono due produzioni iconiche, che rappresentano un vero punto di forza della DOP Economy, il sistema economico e produttivo del comparto agroalimentare e vitivinicolo a Indicazione Geografica».

«La nostra cipolla bianca ha due ingredienti in comune con il Pecorino Toscano Dop: storie secolari e il legame stretto con il proprio territorio. Il Pecorino ha una storia antica, che va dagli Etruschi fino ai giorni nostri, come anche la nostra cipolla che ha alle spalle due secoli e ogni anno lunghi tempi di lavorazione – ha dichiarato **Giuseppe Castiglione presidente del Consorzio di Tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp** -. Per ottenere le nostre specialità è importante avere cura delle varie fasi di produzione, senza fretta. Il ciclo di vita della Cipolla Bianca di Margherita si compie in due anni, dal momento in cui si piantano i semi fino alla raccolta. Coltivazione che non avviene 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). Due anni in cui la cipolla diventa più tenera, succulenta, croccante e, soprattutto, più dolce». La Cipolla Bianca di Margherita Igp, in vendita in Toscana presso tutta la grande distribuzione, è un prodotto stagionale, sul mercato da aprile ad agosto. L'anno scorso ha raggiunto circa 27mila quintali di produzione, con prezzi di vendita al produttore in salita del 25% rispetto agli anni precedenti. «Ci auguriamo che questo gemellaggio possa continuare nel tempo. Questo incontro – prosegue – non è solo un'occasione di promozione ma un momento d'incontro tra storie e culture diverse. Culture che trovano una sintesi nei valori di tutela e

Ufficio stampa  346.5816529

**ALESSANDRA RICCO**  [alessandrericco80@gmail.com](mailto:alessandrericco80@gmail.com)



valorizzazione dei territori, rispetto dell'ambiente e delle persone, innovazione intesa come continuo miglioramento della sostenibilità delle tecniche di produzione, sperimentazione creativa».

«Il Pecorino Toscano Dop è sempre aperto alla sperimentazione e a nuove combinazioni di sapori - ha detto **Carlo Santarelli, presidente del Consorzio tutela Pecorino Toscano Dop** -. In questo caso, la Toscana incontra la Puglia grazie alla Cipolla Bianca di Margherita Igp: un connubio di sapori unici che, tra peculiarità, analogie e differenze, mostra al palato un'affinità particolarmente apprezzabile. La Cipolla Bianca di Margherita Igp è dolce e succulenta, ha una consistenza tenera e, allo stesso tempo, croccante. Caratterizzata da un elevato contenuto di zuccheri, viene particolarmente esaltata in abbinamento al Pecorino Toscano Dop, specialmente stagionato, che, con la sua sapidità, crea un sorprendente contrasto di sapori».

A seguire è stato offerto un pranzo a cura di **Salvatore Riontino, chef executive del ristorante Riontino**, con diverse portate studiate per degustare la Cipolla Bianca Margherita Igp esaltata dal Pecorino Toscano Dop.

«Questo è l'inizio di una sinergia che ci auguriamo duri in futuro – conclude Castiglione -. Saremo lieti di ospitare a fine maggio i produttori del Pecorino Toscano DOP in Puglia, a Margherita di Savoia (Bt), in occasione di due giorni di eventi dedicati alla nostra cipolla, nel periodo clou della sua raccolta».

In questa occasione il Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP ha presentato **l'edizione 2024 di "Caseifici Aperti"**, l'iniziativa organizzata con il contributo della Regione Toscana, che ogni anno racconta tutti i segreti dell'arte casearia. La manifestazione, che prevede visite guidate gratuite presso i caseifici del Consorzio, quest'anno è in programma **dal 2 maggio al primo giugno**, presso quattro caseifici.

«L'obiettivo è quello di svelare ai consumatori i segreti dell'arte casearia perché – spiega Santarelli -, valorizzare il Pecorino Toscano Dop significa anche questo: aprire le porte dei caseifici per dare a tutti la possibilità di conoscere la filiera produttiva del nostro formaggio unico».

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**

**Alessandraricco80@gmail.com**