

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

La Cipolla Bianca di Margherita Igp vola a Fruit Logistica e sui mercati *Venduti nel 2024 28mila quintali, con prezzi al produttore in salita del 30%. Il Consorzio fa il punto sull'attività di monitoraggio contro le contraffazioni, realizzata con il contributo del Ministero*

Margherita di Savoia, 3 febbraio 2025 – Numeri in salita per la Cipolla Bianca di Margherita Igp. Il prodotto d'eccellenza pugliese nel 2024 ha registrato un venduto di 28mila quintali, con un prezzo medio in salita rispetto al 2023 del 30%. Si parlerà di questo e di altri risultati raggiunti dal Consorzio di tutela e valorizzazione, durante **Fruit Logistica** a Berlino. La Cipolla Bianca di Margherita Igp nell'occasione, **dal 5 al 7 febbraio**, avrà uno stand dedicato (padiglione Puglia 4.2, C/20).

Il Consorzio del prodotto Igp, infatti, oltre ad avere nella tre giorni tedesca l'opportunità di consolidare la propria visibilità con gli operatori di settore e quelli della grande distribuzione, italiani e stranieri, farà il punto sull'andamento della cipolla sul mercato e presenterà i risultati del monitoraggio realizzato durante l'anno con il contributo del **Ministero del Masaf** (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste) per la tutela da contraffazioni e uso improprio del marchio.

«Il 2024 è stato un anno positivo - dice **Giuseppe Castiglione presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp** –. Si è allargata la presenza nella rete vendita nazionale e abbiamo raggiunto prezzi record, attestati nella media di 50 centesimi al chilo per tutto il periodo della raccolta. L'attività di promozione e attenzione alla qualità del prodotto sta dando i suoi frutti e possiamo ritenerci soddisfatti per questi risultati. Alla luce di questo, il nostro Consorzio continuerà a investire sulla promozione e negli studi in collaborazione con le Università di Bari e Foggia per ottimizzare la produzione sostenibile e biodiversa».

A inizio anno si tirano le somme anche per quanto riguarda il **progetto di monitoraggio**, realizzato durante il 2024 con il contributo del Ministero del Masaf per la **tutela da contraffazioni e uso improprio del marchio**. «Abbiamo constatato che, per quanto ci riguarda, il rischio di contraffazione è limitato in quanto la cipolla è un prodotto povero – prosegue Castiglione - anche se ci sono stati negli anni alcuni tentativi di contraffazione che, grazie al lavoro preventivo svolto dai tre agenti vigilatori autorizzati dal Ministero, sono stati bloccati. La vigilanza deve essere continuativa e questo sinora è lo strumento più efficace per la tutela. Per il contrasto all'uso improprio del marchio probabilmente, come suggerito dai risultati del monitoraggio, bisognerà ampliare i parametri che consentono di definire una cipolla Igp. Inoltre sarebbe opportuno, come suggeriscono gli esperti, aumentare la nostra presenza sui mercati. Perché più il prodotto è presente sugli scaffali e più diventa riconoscibile. E la nostra partecipazione alla vetrina di Fruit Logistica va esattamente in questa direzione».

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

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

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