

## COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

### **Cipolla Bianca di Margherita Igp: partita la raccolta** *Avviato anche un progetto con l'Università di Foggia per una produzione sostenibile*

**Margherita di Savoia, 18 aprile 2025** – È iniziata la raccolta della Cipolla Bianca di Margherita Igp. Il prodotto di eccellenza pugliese anche quest'anno rimarrà sul mercato fino ad agosto. Si trova disponibile presso la rete della grande distribuzione, i mercati generali, i fruttivendoli, in modalità sfusa, in cassette, in vertbag, in confezioni ecocompatibili e riciclabili al 100%.

«Negli ultimi anni stiamo lottando contro la scarsità di piogge che causa una riduzione delle rese e dunque delle quantità prodotte - dice **Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp** -. In ogni caso, le prospettive rimangono orientate verso un cauto ottimismo. Per il prezzo di vendita alla produzione, l'obiettivo è confermare quello medio di almeno 50 centesimi al chilogrammo, ritenuto da tutti gli operatori una base sufficiente per il recupero dei costi di produzione. Come noto la qualità della Cipolla Bianca di Margherita Igp dipende in buona parte dalla lavorazione prevalentemente manuale (produzione del seme, piantumazione e raccolta della cipolla) che fa lievitare il costo di produzione. Gli altri elementi che giustificano un prezzo più alto della nostra cipolla sono le caratteristiche organolettiche e di gusto della cipolla Igp (come dolcezza e succulenza). Peculiarità che derivano dal territorio dove viene piantata, dal terreno sabbioso e dall'influenza doppiamente benefica della vicinanza di mare e salina. Visto il valore ambientale dell'area in cui operiamo, stiamo investendo risorse ed energie per migliorare la sostenibilità dei processi produttivi e l'adozione di pratiche meno invasive per la difesa delle piante. E questo grazie anche ai contributi del **Masaf** e della **Regione Puglia**».

In questi mesi, infatti, è partito un progetto di ricerca e sviluppo, finanziato dal Masaf, che prevede soluzioni innovative per gestione, difesa sostenibile, salvaguardia della produzione della Cipolla bianca di Margherita Igp, la realizzazione di strumenti per ridurre i costi di produzione e contribuire al posizionamento su nuovi mercati. Partner del progetto è l'Università di Foggia, con il **Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria**.

«La collaborazione con i centri di ricerca, come quello dell'Università di Foggia, è una costante della vita del nostro Consorzio sin dall'ottenimento del marchio IGP – prosegue Castiglione -. Il progetto si articola in tre aree di intervento: nel settore della patologia vegetale, agronomica (controllo delle infestanti) e in quella meccanica. In quest'ultimo caso, è prevista la realizzazione di una piccola trebbiatrice per velocizzare e standardizzare le operazioni di raccolta e selezione del seme».

«Il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università di Foggia partecipa come Unità di Ricerca al progetto "Soluzioni innovative per la gestione e la difesa sostenibile della Cipolla Bianca di Margherita IGP" – dichiara **Francesco Lops, professore associato di Patologia Vegetale dell'Università degli Studi di Foggia** -. L'obiettivo è quello di trovare strategie nuove ed ecosostenibili per coltivare e proteggere questa eccellenza del nostro territorio, oltre a condividere i risultati ottenuti con chi opera nel settore. Il progetto mira a promuovere una produzione più attenta all'ambiente, alle persone e all'economia locale. Non si tratta solo di coltivare meglio, ma anche di valorizzare il prodotto, proteggendo i consumatori da imitazioni

---

## COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

che rischiano di danneggiare la reputazione della Cipolla Bianca di Margherita. Infatti, è importante evitare che sul mercato arrivino prodotti simili ma di qualità inferiore e a basso costo, che fanno concorrenza sleale. Per diffondere le conoscenze sviluppate, saranno organizzati anche percorsi formativi rivolti a produttori, tecnici e operatori del settore».

*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**