

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

“Cipolla in Festa”: dal 26 al 29 giugno tornano le mongolfiere a Margherita di Savoia

L'evento, organizzato dal Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita Igp, quest'anno propone altre novità. Confermati gusto e divertimento

Margherita di Savoia, 18 giugno 2025 – Terra e cielo insieme per celebrare la Cipolla Bianca di Margherita Igp. Dopo il successo dell'anno scorso, ritorna a Margherita di Savoia dal 26 al 29 giugno “**Cipolla in festa: tra cielo e terra**”.

La manifestazione, organizzata dal **Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp**, è **patrocinata dalla Regione Puglia**, promossa dall'amministrazione comunale e dalla Proloco di Margherita di Savoia.

L'evento è stato presentato oggi in conferenza stampa, alla presenza del sindaco **Bernardo Lodispoto**, vicesindaco **Salvatore Piazzolla**, **Ruggiero Piazzolla** vicepresidente del Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp.

«La nostra cipolla è la protagonista di questa festa e le mongolfiere aggiungono un elemento di fascino e meraviglia alla manifestazione – dichiara **Ruggiero Piazzolla**, direttore tecnico del Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp -. Quest'anno sono attese alcune novità nel programma, come la passeggiata in riva al mare con le torce per la caccia alla cipolla e i laboratori artistici per bambini realizzati con gli scarti della nostra Igp. Un'eccellenza conosciuta anche fuori dai confini nazionali. Una cipolla diversa dalle altre, perché coltivata nella sabbia che le conferisce un sapore dolce, oltre che una consistenza tenera e croccante. Ecco, dunque, che con questa manifestazione, che ogni anno cresce sempre di più, coinvolgendo grandi e piccini, vogliamo anche valorizzare il territorio a cui la nostra Igp appartiene. Non potete mancare!».

«La valorizzazione delle produzioni tipiche del territorio troverà sempre la massima sinergia istituzionale da parte della nostra amministrazione comunale - commenta **Bernardo Lodispoto sindaco di Margherita di Savoia** -. Un sostegno che parte non da oggi: ogni anno cerchiamo infatti di migliorare questo evento, arricchendolo con un programma sempre più articolato e pieno di nuovi spunti di interesse. In questa circostanza va evidenziato ancora una volta il problema della carenza di risorse idriche: la nostra amministrazione comunale si sta attivando presso la Regione Puglia per la realizzazione di tavoli tecnici che portino nuova acqua negli invasi attraverso un accordo col vicino Molise. Voglio ringraziare gli indomiti arenaiooli di Margherita di Savoia che, con grande abnegazione, proseguono questa antica tradizione che ha portato, attraverso il Consorzio, alla creazione di un marchio IGP e alla valorizzazione del nostro prodotto sui mercati nazionali ed internazionali».

Il programma

Un programma ricco di attività, pensate per tutte le età, studiate nel segno di gusto, cultura e divertimento.

Protagonista assoluta la Cipolla Bianca Igp, a partire dalle numerose degustazioni previste durante i giorni della manifestazione.

Le mongolfiere di **Balloon Team Italia**, meteo permettendo, sono pronte a far rivivere gratuitamente un'esperienza di volo ancorato a chiunque voglia provarla. Lo spazio ospitante è la spiaggia libera (davanti alla rotonda “La Rosa dei Venti”) e i giorni dedicati sono **sabato 28 e domenica 29 giugno** (a partire dalle 18.30 circa). Precedenza viene data a chi acquista il ticket degustazione (costo 5 euro, che andranno all'associazione no profit “Arges”), prevista in piazza Libertà sia sabato 28 che domenica 29 (ore 21).

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

In aggiunta, **giovedì 26 giugno** (ore 20, Lungomare Cristoforo Colombo) è in programma una degustazione di piatti a base di Cipolla Bianca di Margherita Igp e altri prodotti Dop/Igp, sapientemente combinati dagli chef dei ristoranti locali (costo 15 euro, acquisto sul posto).

Venerdì 27 (ore 18, presso Ristorante Riontino) è attesa una tavola rotonda sul tema “Rapporto prodotti Dop/Igp e sostenibilità ambientale”: un confronto tra vari Consorzi a cui partecipa anche l’Università di Foggia. A seguire degustazione gratuita per i partecipanti all’evento. Alle 20.30 (partenza dalla rotonda Rosa dei Venti) ecco la “**Passeggiata in riva al mare con torce**” e “**Caccia alla cipolla**”, a seguire sosta per una degustazione della Cipolla Igp “contemporanea”, accompagnata da racconti e proverbi (presso il Centro Nautico).

Per i bambini con età superiore a 5 anni **sabato 28** (ore 17.30, Rosa dei Venti) sono previsti laboratori con **Enza Capacchione** e **Paola Capurso** che, tra le altre cose, insegneranno ai bimbi a usare gli scarti delle cipolle per realizzare stampe uniche e originali. La partecipazione è gratuita (per accedere all’attività è necessaria la liberatoria da parte dei genitori).

Inoltre, domenica 29 giugno (ore 20,30, Rotonda Rosa dei Venti) spazio a flashmob e musica. Presente anche una band con musica dal vivo itinerante per le vie della cittadina pugliese.

In aggiunta, proiezione di filmati sulla produzione della cipolla (Lungomare Cristoforo Colombo), una mostra fotografica sul ciclo di produzione della Cipolla Bianca di Margherita e sulle ricette della nonna (piazza Libertà). Infine, è prevista in piazza Libertà durante tutti i giorni della manifestazione la presentazione del progetto realizzato da alcune classi del Liceo scientifico “Aldo Moro” di Margherita di Savoia dal titolo “**Dalla cipolla si produce carta**”. Il gruppo dei giovani, per l’originalità e fattibilità dell’iniziativa, sono stati premiati nell’ambito di “Impresa in azione”, come miglior impresa junior Achievement della Puglia.

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