

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

La Cipolla Bianca di Margherita Igp conquista Fruit Logistica e i mercati

*Il Consorzio di tutela protagonista della tre giorni a Berlino con
showcooking e momenti di incontro con i consumatori.*

Nel 2025 venduti 29.600 quintali, il 5.7% in più del 2024

Margherita di Savoia, 2 febbraio 2026 – Cresce la produzione della Cipolla Bianca di Margherita Igp. Il prodotto d'eccellenza pugliese nel 2025 ha registrato un venduto di 29.600 quintali (il 5.7% in più del 2024). La specialità anche quest'anno conferma la sua presenza a Berlino, dal 4 al 6 febbraio, in occasione di **Fruit Logistica**, con uno stand dedicato (padiglione Puglia, hall 4.2, stand 10).

Durante la tre giorni le peculiarità della cipolla Igp verranno illustrate ai visitatori anche in inglese. In programma anche showcooking presso lo stand della Regione Puglia, durante i quali sarà possibile gustare la cipolla Igp preparata da chef e professionisti del settore.

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.

«Continuiamo a registrare buoni risultati nella produzione e nel consumo della nostra Cipolla Bianca Igp - dice **Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp** -. Alla luce di questo, il nostro Consorzio continuerà a investire sulla promozione. Ma non solo. Nel 2026 proseguirà la collaborazione con l'Università di Foggia per ottimizzare la produzione sostenibile e biodiversa. Andiamo avanti, forti di questi risultati, con la voglia di fare che ci appartiene, l'amore per la valorizzazione della nostra Cipolla e, con questa, del nostro territorio».

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