

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Cipolla Bianca di Margherita Igp: **Giuseppe Giacomantonio è il nuovo presidente del Consorzio** *Passaggio di testimone dopo 10 anni. Eletto all'unanimità il più giovane tra i soci*

Margherita di Savoia, 18 marzo 2026 – Cambio al vertice del Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp. **Giuseppe Giacomantonio** è il nuovo presidente. Il consiglio di amministrazione lo ha eletto ieri pomeriggio all'unanimità.

Classe '89, imprenditore agricolo, Giuseppe è il socio più giovane del Consorzio e subentra a **Giuseppe Castiglione**, che ha guidato il Consorzio per dieci anni. Il passaggio segna una fase di rinnovamento, nel segno della continuità, puntando su competenze specifiche nel comparto delle produzioni certificate e su una visione orientata allo sviluppo.

«Ringrazio il presidente uscente, Giuseppe Castiglione, per il lavoro svolto, oltre che per il rapporto di fiducia e stima costruito nel tempo – dichiara Giuseppe Giacomantonio -. Il mio impegno sarà rivolto alla crescita della nostra Igp, valorizzando un modello di agricoltura di qualità. Tra le priorità, lo sviluppo di strategie legate alla trasformazione del prodotto, obiettivo già avviato negli anni precedenti, che richiederà il contributo attivo di tutti i soci».

Castiglione continuerà a collaborare con il Consorzio, in particolare nelle attività strategiche, tra cui l'accesso ai finanziamenti ministeriali e la pianificazione delle iniziative promozionali.

«Quelli trascorsi sono stati anni avvincenti, durante i quali abbiamo raccontato la bontà e l'unicità della Cipolla Bianca di Margherita Igp – afferma Castiglione -. Abbiamo ottenuto il riconoscimento dall'Unione Europea del marchio di Indicazione Geografica Protetta per gusto del prodotto, luogo dove si coltiva (tra il mare e la salina) e tecniche tradizionali di produzione. Abbiamo avuto un obiettivo fisso: far entrare la nostra cipolla nelle cucine delle famiglie italiane ed europee. A tal fine, abbiamo partecipato a fiere, collaborato con altri Consorzi nazionali, organizzato eventi dalla risonanza importante, anche fuori dai confini regionali, abbiamo presentato la cipolla nelle maggiori città italiane e estere. E ancora, abbiamo lavorato molto sulla comunicazione, riuscendo a raccontare sui media la storia del nostro prodotto, le tecniche di coltivazione, le sue peculiarità e le ricerche universitarie annesse. Ringrazio Antonio Giannino, Ruggiero Piazzolla e Giuseppe Giacomantonio con cui ho condiviso questi anni appassionati. Abbiamo costruito le condizioni per un passaggio di testimone che permetta di continuare a crescere, dando spazio ai più giovani per allargare gli orizzonti del Consorzio. Auguro buon lavoro al nuovo presidente e al consiglio di amministrazione».

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

Ufficio stampa  346.5816529

ALESSANDRA RICCO  alessandraricco80@gmail.com