

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Cipolla Bianca di Margherita Igp: al via la nuova raccolta **Le piogge potrebbero far calare la produzione di 6mila quintali** *Giacomantonio, presidente del Consorzio: «Il seme può essere recuperato con una trebbiatrice ad hoc, per una produzione sostenibile»*

Margherita di Savoia, 8 maggio 2026 – È iniziata la raccolta della Cipolla Bianca di Margherita Igp. Il prodotto di eccellenza pugliese anche quest'anno rimarrà sul mercato fino ad agosto. In questi mesi i produttori si sono trovati ad affrontare uno scenario opposto a quello del 2025: l'eccesso di piogge **rischia di far calare le quantità di cipolle raccolte. Una riduzione che potrebbe attestarsi sui 6mila quintali.**

«Il Consorzio da parte sua sta cercando di rispondere a queste difficoltà spingendo sui suoi punti di forza - spiega **Giuseppe Giacomantonio**, presidente del Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp -: oltre alla qualità della produzione anche quella del lavoro certificato, svolto dalle imprese di confezionamento».

Insieme alla nuova campagna, oggi, sono stati illustrati i risultati del progetto dedicato alla sostenibilità e meccanizzazione nella coltivazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp, portato avanti con l'**Università di Foggia**. Lo studio è stato finanziato con il contributo del **Masaf**. L'iniziativa è avvenuta, direttamente sui campi, presso gli arenili di località Aloisa, alla presenza di studenti, addetti ai lavori e dei docenti dell'Università di Foggia, **Angela Libutti, Francesco Lops e Roberto Romaniello**, del "Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria". Obiettivo del progetto è stato il miglioramento di redditività, competitività e sostenibilità lungo l'intera filiera produttiva della Cipolla Bianca di Margherita Igp.

«Per fronteggiare l'eccesso di piogge, ci stiamo muovendo su due livelli – prosegue Giacomantonio -. Il primo con la ricerca mirata per difendere le cipolle da parassiti animali e vegetali specifici della specie coltivata, patogeni dell'apparato radicale ed erbe infestanti. E questo utilizzando sempre più tecniche amiche della specie umana, con conseguente miglioramento anche della qualità del prodotto. Il secondo livello di intervento riguarda i costi di produzione, con la conseguente ricerca di strumenti e attrezzature capaci di ridurre l'elevato costo della manodopera. Nello specifico, presentiamo oggi, per la prima volta, una trebbiatrice ad hoc capace di intervenire sulle infiorescenze del nostro territorio. È stata realizzata proprio grazie al progetto portato avanti con l'Università di Foggia. Si tratta di una macchina in grado di recuperare il seme dalle infiorescenze delle piante di cipolla raccolte nella stagione precedente, in modo efficiente ma soprattutto ottimale per la garanzia di un alto grado di germinabilità – prosegue -. Operazione che oggi viene eseguita in modo manuale, con dispendio di numerose ore di lavoro e bassa efficienza. Non possiamo non considerare che l'orientamento verso operazioni meccanizzate, a oggi, sia una condizione necessaria per più motivi. Primi fra tutti, le mutate condizioni socio-economiche del territorio e la scarsa propensione delle nuove leve al lavoro manuale».

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